

La Newsletter

MARS - JUIN 2026

Le mot d'Echanges pour une Terre Solidaire :

Immersion dans la nature, découvertes, rires et partages à tous âges... Ces derniers mois ont permis à de nombreux écoliers, parents, grands parents et même à nos cher.es étudiant.es de pouvoir rencontrer les maraîcher.es, mettre les pieds et les mains dans la terre ! Amandine, étudiante en BTS diététique, nous a accompagnées tout au long du mois de juin pour notre plus grand plaisir !



L'école comestible - Sorties à la ferme

Mai et juin

Après la fin des interventions dans les écoles de l'agglomération de Roissy, nous avons eu la joie de pouvoir faire visiter **la ferme de Basile (Fosses)**, la ferme **Les enfants du maraîcher (Gonesse)** ou encore le **jardin pédagogique d'Inventerre (Sarcelles)** à 10 classes suivies pendant l'année 2025-2026. Nous remercions infiniment les maraîchers de leur accueil ainsi qu' Amandine et les bénévoles (Anaïs, Martine, Arleine, Yolande, Catarina, Pascale, Aïcha) sans qui ses visites n'auraient pas été possibles.



Interventions en milieu scolaire

Écoles du PNR - Creil, Gouvieux, Pont Sainte Maxence
24, 31 mars, 28, 30 avril, 7, 21 mai, 18 juin

Nous avons poursuivi nos interventions dans les écoles du PNR Oise Pays de France, abordant avec les élèves les thèmes des déchets et du gaspillage alimentaires, de la santé, des petits déjeuners du Monde et bien sûr, des fruits et légumes de saison locaux fournis par la **ferme du Bois Bourdon (Tiers-sur-Thève)**. Pour finir nous avons parcouru l'histoire illustrée de l'alimentation à travers les âges montrant ainsi aux élèves que l'alimentation est évolutive et dépendante des techniques et des ressources disponibles, autant d'occasions pour se questionner sur ses propres pratiques.

Atelier cuisine dispositif P.A.N.I.E.R.S. *Carrefour de femmes - Creil - 25 mars*

Au sein du Carrefour de femmes à Creil, nous avons animé un atelier cuisine autour de l'alimentation bio, locale et à petit budget pour les femmes bénéficiant du dispositif P.A.N.I.E.R.S., financé et mise en place par Bio en Hauts-de-France et l'ACSO.

Après avoir échangé avec les participantes sur les paniers reçus toutes les deux semaines et leur rapport à l'alimentation, nous avons cuisiné quatre recettes à partir de fruits et légumes issus de la **ferme de Folemprie**, dont le magasin est **situé à Saint-Vaast-Les-Mello**.

Cet atelier a également été l'occasion de rencontrer les membres de l'association Générations Unies, située à Creil, et ayant pour objectif de tisser des liens intergénérationnels entre les habitants.



Assemblée générale d' ETS *Le Sonar - Creil - 25 mars*



Nous étions réunis le 25 mars pour notre l'Assemblée générale annuelle au Sonar de Creil, l'occasion de nous retrouver pour échanger sur l'année écoulée, marquée par l'arrivée de Léa en tant que chargée de mission résilience alimentaire dès septembre.

Ateliers sur les fruits et légumes de saison et l'agriculture biologique *Écoles du Plateau Picard - 7, 9 avril, 7 mai*



En avril et en mai, nous sommes intervenues dans 5 écoles différentes du Plateau Picard afin de sensibiliser des classes d'enfants allant du CP au CM2 sur la saisonnalité et l'agriculture biologique.

À travers leurs 5 sens, les enfants ont pu réaliser des dégustations de légumes de saison, issus de la ferme **Culture Pop !**, située à **Cressonsacq**, et du **magasin du lycée agricole d'Airion**. Nous avons également échangé à propos du fonctionnement et des principes de l'agriculture biologique. Nous avons terminé les ateliers par la réalisation et la dégustation d'une compote en classe, aromatisée aux baies d'aronia, une belle découverte d'un produit issu de la **ferme Goji de Picardie**, située à **Ravenel**.



Atelier alimentation locale et de saison - public OFII *Maison de la ville - Creil - 21 avril*

Au sein de la Maison de la ville à Creil, nous avons animé un atelier découverte de l'alimentation locale et de saison auprès de personnes immigrées accompagnées par l'Office français de l'immigration et de l'intégration (OFII).

Nous avons réalisé des exercices adaptés aux différents niveaux de langue en français pour aborder les fruits et légumes locaux et de saison, puis nous avons réalisé des smoothies anti-gaspi.

Pour cet atelier, nous avons eu la chance d'être accompagnées par deux bénévoles de l'association Générations Unies, rencontrées lors de l'atelier du dispositif P.A.N.I.E.R.S. en mars.



Atelier anti-gaspi en pied d'immeubles Beauvais - 22 avril

Nous avons animé un atelier anti-gaspi en pied d'immeubles au sein du quartier Argentine à Beauvais, avec le bailleur social Clesence.

Grâce aux fruits et légumes invendus de la **Biocoop de Senlis**, nous avons réalisé différentes recettes de smoothies avec les habitant.es.

Atelier cuisine en épicerie solidaire CESAM Villers-Saint-Paul - 24 avril



Le 24 avril, nous étions au CESAM de Villers-Saint-Paul pour un atelier cuisine au sein de l'épicerie sociale et solidaire. Au menu : réalisation de samoussas avec des légumes locaux et de saison.

En continu, les personnes bénéficiant de l'épicerie ont cuisiné, goûté et échangé autour de l'alimentation saine et de leurs habitudes culinaires.



Cycle alimentation en cours de FLE

Centre social Georges Brassens - Creil - 28 avril, 5 mai, 4 et 16 juin

Nous avons animé un cycle de 4 ateliers avec des apprenant.es du groupe de français langue étrangère (FLE) au sein du centre social Georges Brassens, dans le cadre de notre convention avec l'ACSO.

Nous avons pu échanger autour de l'alimentation locale et de saison à travers des ateliers sur les herbes aromatiques et les épices. Nous avons ensuite eu la chance de pouvoir visiter **la ferme de l'Horizon à Saint-Leu-d'Esserent avec Paul Brunner**. Ce cycle d'ateliers s'est terminé sur un moment festif avec la préparation d'un repas collectif, local et de saison, au sein du centre social.





Atelier anti-gaspi sur le pain Village du tri - Creil - 29 avril

Le 29 avril, nous étions au Village du tri organisé par la Ville de Creil au sein de la ZAC du Moulin. Les participant.es ont pu échangé sur les façons de réutiliser du pain sec en cuisine, ce produit étant l'un des aliments les plus gaspillés en France.

Petit.es et grand.es ont réalisé et dégusté leurs propres gnocchis de pain, une recette anti-gaspi rapide et accessible. Il reste à chacun.e de réaliser sa sauce au choix : pesto de fênes, sauce tomate... Les possibilités sont nombreuses !

Atelier cuisine dispositif P.A.N.I.E.R.S. Carlepont - 20 mai



Nous avons animé un atelier cuisine dans le cadre des distributions de fruits et légumes bio et locaux du dispositif P.A.N.I.E.R.S.

Après avoir échangé avec les participant.es sur le contenu du panier, fourni par la **ferme "Au Jardin de Camille" à Lagny**, nous avons réalisé en sous-groupes trois recettes. À partir de fruits et légumes bio et locaux, nous avons cuisiné une salade de légumes râpés crus, des samoussas et un gâteau aux carottes. Une après-midi riche en échanges de recettes et de réflexions autour de l'alimentation durable



Ateliers anti-gaspi - Fêtes des voisin.es Saint-Leu-d'Esserent - Creil - 3, 17 juin



Dans le cadre de fêtes de voisin.es organisées au sein de résidences intergénérationnelles Clesence, nous avons animé des ateliers anti-gaspi pour accompagner ces événements. À Saint-Leu-d'Esserent et à Creil, nous avons proposé aux participant.es de préparer leurs propres smoothies à partir de fruits et légumes invendus de la **Biocoop de Senlis**. Cela a été l'occasion d'échanger sur les fruits et légumes dits "moches" et sur les habitudes de consommation des locataires.



Ciné-débat Cormeilles - 4 juin



L'association ciné-rural et l'association régionale des cinémas itinérants (ARCI) organisait pour la première édition le "Festival en Campagne"! avec la projection des films "Le Secret des Mésanges" et "La guerre des prix". Ces projections étaient accompagnées d'une mise en lumière de la production locale bio. Nous y proposons de cuisiner les produits de la **ferme du Chassy, ferme maraîchère bio située à Esquennoy**, présente à nos côtés.



Ateliers anti-gaspi en collège Montataire - 5 juin

Le 5 juin, nous avons animé des ateliers anti-gaspi au sein du collège Anatole France à Montataire dans le cadre de la Semaine du développement durable et la Journée de l'environnement. Nous avons pu échanger avec deux classes sur le gaspillage alimentaire, leurs habitudes de consommation, ou encore leurs connaissances sur l'agriculture biologique. Les élèves ont ensuite pu déguster des fruits et légumes invendus de la **Biocoop de Saint-Maximin**, et réaliser leurs rouleaux de printemps anti-gaspi.



Atelier anti-gaspi Plaine d'Estrées - Estrées-Saint-Denis - 6 juin

Le 6 juin, nous étions à Estrées-Saint-Denis pour un atelier cuisine anti-gaspi. Nous avons échangé autour des techniques d'achat, de conservation, de cuisine et de gestion des déchets pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les participantes ont ensuite réalisé leurs rouleaux de printemps à base de fruits et légumes invendus. Merci à Maryse, bénévole au sein de l'association, pour son engagement lors de cet événement !



Atelier autour de l'alimentation bio Le Parc des alternatives - Parc Chedeville - 6 juin



Pour cette nouvelle édition, nous avons axé les ateliers sur l'alimentation bio brute de saison. Le public a pu découvrir les excellents légumes de la **ferme du Bois Bourdon** située à **Tiers-sur-Thève**. Ilyesse, étudiant en Master Qualité Santé Environnement nous a prêté main forte. Merci à lui !

Ateliers cuisine sur l'équilibre alimentaire Centre Huberte d'Hoker - 9, 10 juin

Nous avons commencé un cycle de 6 ateliers avec des participant.es du centre Huberte d'Hoker, à Montataire, dans le cadre de notre convention avec l'ACSO.

Lors du premier atelier avec le groupe d'adultes, nous avons pu échanger autour de l'équilibre alimentaire et des fruits et légumes de saison. Nous avons ensuite réalisé une salade de légumes crus, des poke bowls, ainsi qu'un gâteau aux carottes. Pour l'atelier avec le groupe parents-enfants, nous avons également échangé autour de l'équilibre alimentaire, notamment autour des petits-déjeuners et goûters, et avons réalisé des encas sains tels que des pancakes de bananes, de la pâte à tartiner maison, ou encore du muesli.





Le 15 juin, nous étions à la base de loisir de Saint-Leu-d'Esserent, dans le cadre d'une journée récompenses à destination d'écoles primaires de l'ACSO. Nous avons animé 3 ateliers en continu autour du gaspillage alimentaire et des fruits et légumes de saison. Chaque intervention s'est terminée par la réalisation et la dégustation d'un smoothie anti-gaspi collectif. Merci à Amandine, stagiaire au sein de l'association, et à Pascale pour leur présence et leur aide lors de cette journée ensoleillée !



RECETTE DE GNOCCHIS DE PAIN RASSIS

NOMBRE DE PARTS

4 personnes

PRÉPARATION



30 minutes

CUISSON



5 minutes



JE PEUX AIDER À :

- Faire tremper le pain.
- Presser le pain et le mélanger avec les ingrédients.
- Former les gnocchis.

USTENSILES

- Récipient
- Couteau
- Casserole
- Poêle

BUDGET MOYEN

≈ 0.50 €/pers.

INGRÉDIENTS

- 200 gr de pain rassis
- 15 cl d'eau
- 80 gr de farine
- 20 gr de parmesan râpé
- 1 œuf
- Sel

Sauce :

- Sauce tomate de votre choix ou sauce pesto à partir de fênes (radis, carottes, épinards, sauge...)

PRÉPARATION

- **Couper le pain en cubes.** Le mettre dans un saladier et **ajouter 15 cl d'eau.** Laisser tremper **20 minutes** le temps que le pain ramollisse.
- **Presser le pain** pour retirer l'excédent d'eau.
- **Ajouter la farine, le parmesan, l'œuf et le sel.**
- **Mélanger** à la fourchette, puis à la main, jusqu'à obtenir une pâte moelleuse.
- Fariner un plan de travail et **former des boudins.**
- **Couper des tronçons de 2 cm** et **faire cuire les gnocchis dans l'eau bouillante salée.** Quand les gnocchi **remontent à la surface** c'est qu'ils sont cuits.
- **Égoutter les gnocchis, les griller** un peu à la poêle (facultatif) et servir dans une assiette creuse avec la sauce de votre choix.



C'est d'actualité :



Loi d'urgence agricole : les infos dont vous avez besoin

Publié le 15 avril 2026 , mis à jour le 18 juin 2026

Le projet de loi dite "d'urgence agricole" est d'ores et déjà passé par l'Assemblée Nationale. Il continue en ce moment son parcours parlementaire au Sénat, où il sera voté dans l'été. À Terre de Liens, on s'est penchés sur le contenu de cette loi, et voici ce que l'on peut en dire.

Les dernières nouvelles : la loi "Duplomb 2" vient d'être intégrée à la loi d'urgence



Photo : © Xose Bouzas/Hans Lucas

Pour en savoir plus, lire l'article complet de Terres de lien : "Loi d'urgence agricole : les infos dont vous avez besoin" par ce [lien](#).

L'autorisation des « nouveaux OGM » par le Parlement européen constitue un tournant pour le secteur agricole



Une manifestante tient une pancarte : « Protégez notre nourriture - Stop à la dérégulation des NGT » (nouvelles techniques génomiques) devant le Parlement européen, à Strasbourg, le 16 juin 2026.
ROMÉO BOETZLE/AFP

Les eurodéputés ont définitivement adopté, le 17 juin, le texte **dérégulant les plantes issues des technologies d'édition du génome**, après avoir rejeté les amendements destinés à imposer leur traçabilité et à interdire leur brevetabilité.

Article complet à retrouver sur *Le Monde*, publié le 17 juin 2026.
Pour en savoir plus, cliquer sur ce [lien](#).

Nouveaux OGM : l'Union européenne va compliquer la vie des producteurs bio



En n'obligeant pas les producteurs de nouveaux OGM à fournir les informations nécessaires pour les identifier, la réglementation européenne complique leur détection. Des scientifiques européens tentent malgré tout de les pister.

Pour en savoir plus, cliquer sur ce [lien](#). Article Reporterre Par [Magali Reinert](#)- 22 avril 2026

