

## Espace famille | service à l'année



**D**estiné aux jeunes visiteurs, l'Espace famille comprendra un mobilier adapté pour leur permettre de s'amuser librement de façon ludique et sécuritaire. Une programmation riche d'activités animées et colorées permettra également aux enfants

de s'initier à l'univers agroalimentaire et à l'alimentation de façon générale.

La liste ainsi que le calendrier des activités de l'Espace famille seront accessibles en ligne sur le site web du Grand Marché.

**Dégourdir et émerveiller les petits**

## La Tablée des Chefs | présence à l'année



La Tablée des Chefs a à cœur la culture culinaire des jeunes et l'alimentation des plus démunis. Elle a pour mission de nourrir et d'éduquer, tout en créant un impact social. Elle mise entre autres sur la transmission du savoir aux jeunes par des ateliers culinaires éducatifs et des camps de jour. La Tablée offre également des activités corporatives visant une prise de conscience des enjeux sociaux.

« La cuisine comme ingrédient du changement social; une recette gagnante, puissante et savoureuse. »

- *Jean-François Archambault, directeur général et fondateur de La Tablée des Chefs*

La liste des activités de La Tablée des Chefs est accessible dans le volet Équité sociale et communauté de la programmation du Grand Marché de Québec.

**Ateliers culinaires éducatifs | camps de jour | activités corporatives**

## Les Urbainculteurs | service à l'année



Les Urbainculteurs aspirent à développer une agriculture écologique et accessible, adaptée au contexte urbain.

Depuis 2009, ils conçoivent, réalisent et entretiennent des potagers et aménagements comestibles pour des petites et grandes organisations de tous les milieux. Les Urbainculteurs offrent des solutions concrètes, simples et abordables afin de faciliter les projets de jardinage en ville.

Reconnus pour leur expertise et la qualité de leurs services, ils interviennent également à

titre de conférenciers et de formateurs.

Au Grand Marché de Québec, Les Urbainculteurs proposeront des ateliers d'animation gratuits en lien avec le jardinage et l'agriculture de proximité, et ce, tout au long de l'année.

Novices ou jardiniers expérimentés, les visiteurs pourront s'inspirer, s'informer, s'équiper et découvrir les occasions de s'engager. Ce lieu sera dédié au rayonnement de l'agriculture urbaine et à la promotion du jardinage.

**Rayonnement de l'agriculture urbaine | promotion du jardinage**

## **Mycélium** | service à l'année



**M**ycélium se veut un accélérateur de créativité, une structure d'accompagnement pour les entrepreneurs et les entreprises qui souhaitent lancer, développer et commercialiser des produits alimentaires novateurs.

Le mycélium, appareil végétatif des champignons, se distingue par ses ramifications souterraines qui jouent un rôle essentiel dans le monde végétal. Le nom évoque la notion de réseau et de partage.

Un incubateur d'entreprises alimentaires ainsi qu'un espace d'innovation dédié à la commercialisation de produits et au travail collaboratif feront partie intégrante de Mycélium – une première au Québec!

Mycélium se vaudra un maillon fort dans un écosystème d'experts qui mettront en commun leurs connaissances afin de contribuer à la création et la croissance d'entreprises agroalimentaires régionales.

**La créativité et l'innovation au cœur de l'alimentation**

## Restaurant Les Arrivages | service à l'année



**P**ropriété de la Coopérative des horticulteurs de Québec, le restaurant sera approvisionné sur une base journalière par les producteurs, les transformateurs et les artisans occupant un espace au Grand Marché. Faire goûter et faciliter l'accès au savoir-faire local, s'approvisionner à la source, au fil des saisons et des arrivages, éviter le gaspillage : voilà la

raison d'être et la motivation de la coopérative.

L'offre de plats comblera tous les appétits, de la collation au repas complet, de l'ouverture à la fermeture du marché, que ce soit pour consommer sur place ou pour emporter.

**Menu variant selon les saisons**

## Vitrines technologiques | présence à l'année



Conçues par l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) et la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval, les cinq vitrines technologiques permettront de faire connaître aux visiteurs du Grand Marché la science et l'innovation en agroalimentaire et en alimentation.

Au cœur du Grand Marché, les visiteurs pourront découvrir cinq vitrines technologiques sur des thèmes variés, tels que l'agriculture urbaine, l'innovation dans le domaine de l'alimentation, les découvertes d'ici, ou encore la consommation responsable.