



Samedi 30 septembre 14h-16h30 chez Marie-Claire Dubois,
Table de Vailhac 43300

Ramène ta tomate ! Grainaille lance un dé : réunir plus de 50 variétés de tomates à la table de Vailhac. Dégustation à l'aveugle et autres moments délicieux à ne pas manquer!



Si je vous parle de Délice d'or, Belle arlésienne, Joie de la table, cerisette brin de muguet, Beauté blanche, Miel du Mexique , voyage, ou encore de Banana legs, ...

[Lire la suite](#)

Vous avez des questions ou souhaitez annoncer votre venue à cet évènement ?

Ecrivez à bea@grainaille.fr

Retour sur l'étonnant festin !

Le stand de Grainaille a reçu beaucoup de visiteurs lors de l'Etonnant festin de Clermont-Ferrand ce dimanche 17 septembre, dont l'organisation nous a blués.

La démarche de sauvegarde de la biodiversité cultivée de l'association a rencontré, comme toujours, un écho favorable même si les visiteurs déploreraient leur éloignement et le manque de structures similaires dans le Puy-de-Dôme à leur connaissance.

[Lire la suite](#)



Retour sur la " Faites des arbres "



Un beau moment à Cunes ce dimanche 24 septembre pour la "Faites des arbres" organisée par l'association "[Et pourquoi pas ?](#)" et [CECB](#) . Le retour de notre stand fut des plus enthousiastes. L'occasion était propice à des échanges riches et passionnants autour de la semence et des arbres.

La cerise sur le gâteau a été la conférence intitulée "La Forêt : Faut-il s'en occuper ?". Cette conférence, animée de manière participative, a suscité un vif intérêt. Les intervenants ont débattu des défis actuels liés à la gestion forestière, de la nécessité de préserver nos forêts et de l'importance de favoriser une cohabitation harmonieuse entre l'homme et la nature. Les questions du public ont été nombreuses et pertinentes, témoignant de l'engagement de chacun envers la cause environnementale.



Agenda

- 30 septembre : événement "Ramène ta tomate" à Vailhac
- 8 octobre : foire bio de Saint Germain Laprade
- 21 octobre : permanence à la maison des Semences de JAX spéciale tri et conservation

[Tout l'agenda Grainaille ici](#)

Miam! Miam! Les recettes de Grainaille

Clafoutis à la rhubarbe



Ingrédients

600 gr de rhubarbe

140 gr de sucre

60 gr de farine

3 œufs

20 cl de crème

1 sachet de sucre vanillé

Quelques morceaux de gingembre conts...

Recette

Étape : 1

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7). Fouettez les œufs avec la farine. Ajoutez le lait et la crème, puis le

sucre et le sucre vanillé.

Étape : 2

Ajoutez la rhubarbe et le gingembre cont détaillé en petits morceaux puis versez le tout dans un moule à manqué ou à tarte beurré. Saupoudrez le dessus de sucre.

Étape : 3

Mettez à cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir et servez bien frais.



Grainaille

Le bourg, 43230 Jax - France

contact@grainaille.fr