

# FORUM AMBITION CLIMAT

## *Produire pour nourrir*

*Quand l'énergie, l'agriculture et  
la transformation font territoire*



## du 8 au 15 octobre 2026

**samedi 10 octobre**

Retrouvez le Forum au parc de  
l'Horticulture à l'occasion de la Fête  
de la Citrouille de 14h à 18h

expositions - ateliers  
rencontres - visites

Programme : [epernay-agglo.fr](http://epernay-agglo.fr) ou  
@epernayagglochamps

ÉVÈNEMENT LABELLISÉ :

**fête** de la  
**Science**

ORGANISÉ PAR :

**EPERNAY**  
AGGLO CHAMPAGNE

Terreavenir

## Le Forum Climat est le rendez-vous science et société de l'Agglo !

Il accompagne le plan « Ambition Climat » et propose à chacun de mieux comprendre les enjeux de la transition écologique grâce à un programme ludique, pédagogique et accessible à tous les publics.

### Exposition

**Du 8 au 13 octobre (hors week-end)**

**Au Palais des Fêtes d'Epernay - Accès libre de 9h à 18h**



Comment produire notre alimentation tout en préservant les ressources et en répondant aux défis de demain ?

Acteurs et partenaires vous invitent à découvrir, à travers une exposition pédagogique (photos, maquettes et animations ludiques), les liens qui unissent l'énergie, l'agriculture et la transformation.

Accueil assuré par les médiateurs de Terre avenir.

### Rencontre-dégustation : Création variétale et typicité

**Jeudi 8 octobre de 18h30 à 20h**

**Au Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale**



Comment préparer les vignobles aux défis de demain tout en préservant le style et la qualité de nos vins ? Cette rencontre mettra à l'honneur les actions du Comité Champagne et présentera le projet pilote Qanopée, serre géante bioclimatique permettant la production de vignes mères pour les vignobles du quart Nord-Est.

Dans le cadre de la Fête de la science. En partenariat avec le Comité Champagne et Qanopée.

**Inscription gratuite** : 03 26 55 03 56 ou via [accueil.musee@ville-epernay.fr](mailto:accueil.musee@ville-epernay.fr)

### « Décarboner la filière Champagne »

**Sur le stand de l'Agglo et de la Région Grand Est, dans le cadre du Viti Vini**

**Date à retrouver sur [epernay-agglo.fr](http://epernay-agglo.fr)**



À l'occasion du salon Viti Vini, Epernay Agglo Champagne, la Région Grand Est et le Comité Champagne proposent une table ronde consacrée à la décarbonation de la filière champagne. Elle réunira les acteurs de l'ensemble de l'écosystème viticole : viticulteurs, fournisseurs, prestataires et partenaires du territoire. Entre retours d'expérience, innovations et exemples concrets, découvrez comment la filière s'engage pour réduire son empreinte carbone tout en préservant son excellence.

**Renseignements/réservations : 06 16 86 28 84 – [contact@terre-avenir.fr](mailto:contact@terre-avenir.fr)**



## « À table ! »

Echanges, quiz et témoignages autour de l'alimentation durable  
**Mercredi 14 octobre de 18h à 19h30**

À la Maison des Arts et de la Vie Associative (Parc des loisirs Roger-Menu à Epernay)

Comment mieux manger au quotidien tout en prenant soin de sa santé et de l'environnement ? À travers des échanges, quiz et témoignages, découvrez des repères simples pour une alimentation équilibrée, locale et durable.

Déconstruisez quelques idées reçues, testez vos connaissances et identifiez les solutions pour trouver des produits de qualité près de chez vous.

Avec le Parc naturel régional de la Montagne de Reims et l'association « Mettons du cœur dans les épinards », la Maison de la nutrition et la MSA.



## Fête de la Citrouille de la Ville d'Epernay

**Samedi 10 octobre de 14h à 18h**

Au Parc de l'Horticulture à Epernay

À l'occasion de la Fête de la Citrouille, le Forum Climat vous donne rendez-vous au Parc de l'Horticulture. Différents partenaires proposeront une sensibilisation aux thématiques du jardinage, de l'alimentation et du gaspillage alimentaire grâce à des ateliers : « Miam les légumineuses » avec API restauration, « Fais ton wrap ! » avec l'association Marne Nature Environnement et « Légumes secs, tu goûtes ? » avec La Maison de la Nutrition.

Le Science Tour « Alimentation durable » des Petits Débrouillards sera également présent à cette occasion.



**Renseignements/réservations : 06 16 86 28 84 – [contact@terre-avenir.fr](mailto:contact@terre-avenir.fr)**

## Avec la participation de :

Ville d'Épernay, API Restauration, Association Champagne Ardenne Nature Environnement (CANE), Marne Nature Environnement (MNE), Athis Végétabilis, Avize Viti Campus, Bio Grand Est, Centre Interprofessionnel Laitier Grand Est, Domaine viticole Cuillier, Ferme de la Grange Jabled, La Ferme Rousse, Institut de Recherche pour le Développement (IRD), INTERBEV, laboratoire FARE et les chercheurs du CERFE et de l'ICMR de l'URCA, Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est, Mettons du cœur dans les épinards, Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale, Muséum national d'Histoire naturelle, OFB Grand Est, PETR du Pays d'Épernay / Maison de l'Habitat, Les Petits Débrouillards Grand Est, SRER, SEMAE, Hostellerie du Mont Aimé.

**« La Fête de la Science est une manifestation initiée par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, cofinancée par le Conseil Régional Grand Est. La coordination champardennaise, Aube, Marne et Haute-Marne est assurée par Accustica ».**

en partenariat avec :



## Forum Ambition Climat organisé avec le soutien de :



L'essentiel & plus encore

