



QUOI DE NEUF CE MOIS?

- Actualités produits
- Prochains événements
- La recette du mois

ACTUALITÉS PRODUITS

Quoi de neuf en septembre ?

- La bière faite avec des restes de pain: Brasse-Mie
- Les graines de sésame noir, un délice
- Les brosses à dents à tête recyclables pour les enfants





PROCHAINS ÉVÉNEMENTS

SEMAINE POUR LE CLIMAT ET LA DURABILITÉ



À l'occasion de la publication de son plan climat, la Ville de Fribourg – aux côtés de nombreux·ses partenaires – lance Festi Terra, une semaine d'événements festifs et participatifs dédiée au climat et à la durabilité. Du 20 au 27 septembre 2025, la ville se transforme en un laboratoire à ciel ouvert, où petits·es et grands·es pourront découvrir, expérimenter et réfléchir à un avenir responsable

Toutes les infos sur: [ville de Fribourg](https://villedefribourg.ch)

PROCHAINES DÉGUSTATION



A l'occasion de la semaine pour la durabilité, nous vous proposerons 2 dégustations à l'épicerie !

Samedi 20 septembre 10h-13h

Dégustation de la Braise, une liqueur fribourgeoise de gingembre et jus de pomme. Parfait pour réchauffer les âmes

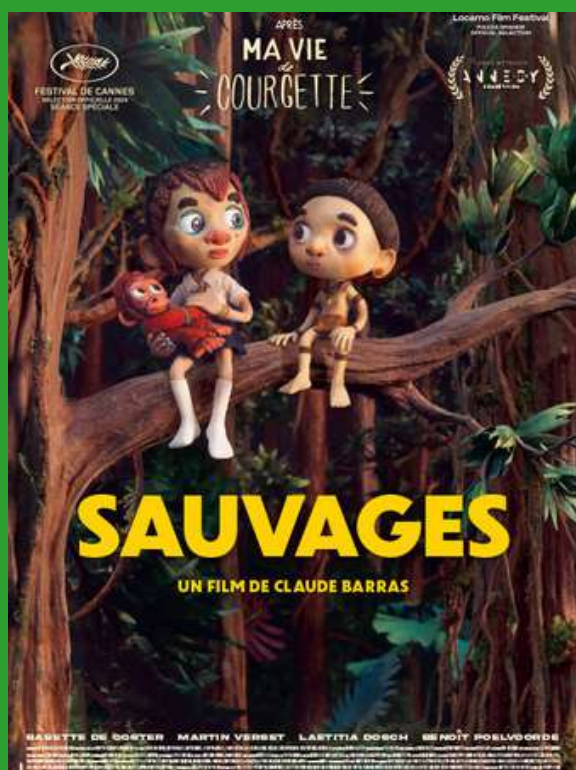
Samedi 27 septembre 9h-12h

Dégustation d'huile d'olive. Daniel Friedli nous partagera sa connaissance des olives d'Italie et de Grèce dans ses produits aux saveurs raffinées



PROCHAINS ÉVÉNEMENTS

UNE FABLE ÉCOLOGIQUE



Les petits et insignifiants luttent, dans cette animation, avec courage contre les géants de l'exploitation forestière pour sauver la forêt tropicale ancestrale qui est plus que jamais menacée. Ils vont braver tous les obstacles pour s'opposer à la destruction de leur maison naturelle.

26 septembre 2025 19:00
Cinéma Korso
Boulevard de Pérolles 15



Le Banquet-Foodsave Fribourg t'invite à partager un repas convivial élaboré à partir d'invendus alimentaires récupérés avant qu'ils ne soient jetés, lançant ainsi un message fort contre le gaspillage alimentaire. Ce qui aurait autrement fini à la poubelle révèle ici sa véritable valeur ! Ce banquet à prix libre s'inscrit dans le programme d'Explora, le festival Culture, Science & Société de l'Université de Fribourg et aura lieu sur le campus de Miséricorde.

Samedi 20 septembre
19h30 à 21h30



LA RECETTE DU MOIS

Salade de pastèque feta et sésame noir

**Ingrédients pour 2 personnes
(ou 4 en accompagnement)**

- Pastèque, coupée en cubes.
- Concombre, coupé en dés.
- Feta, émiettée.
- Oignon rouge, émincé finement (facultatif).
- Menthe fraîche, ciselée.
- Vinaigrette, composée d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, miel, jus de citron, sel et poivre.
- Sésame noir



Recette

- Couper la pastèque en cube et la placer dans un saladier avec les autres ingrédients de la recette.
- Placer la salade au réfrigérateur pendant 30 minutes pour s'assurer qu'elle soit bien fraîche.
- Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette, puis verser par-dessus la salade.
- Parsemez de graines de sésame noir
- Et voilà, c'est prêt !
- Vous pouvez l'accompagner d'un bon filet de truite fraîche ou ajouter du quinoa dans la salade.

Et bonne dégustation !

Retrouvez la majorité des ingrédients dans votre épicerie préférée