

1er - 9 oct. 2020

2^e Rencontres alimentation durable Chablais

Jeudi 1er

Film "On a 20 ans pour
changer le monde"
EVIAN, palais des
Festivités
20h

Mercredi 7

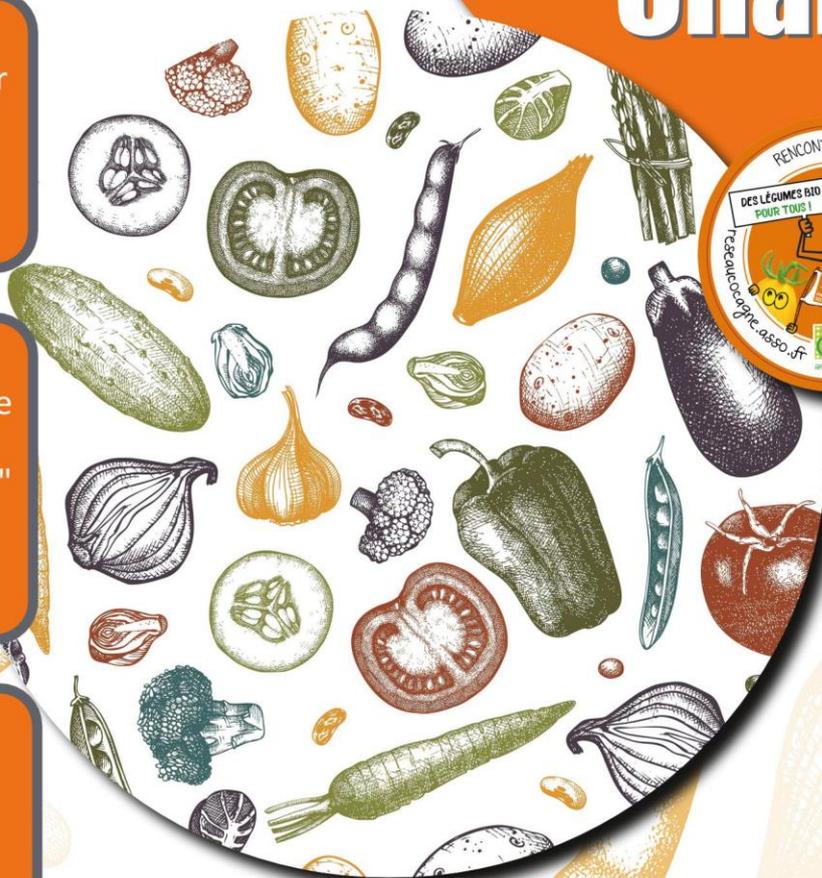
Information territoriale
"Loi EGALIM et
restauration collective"
DOUVAINE,
salle du Coteau
13h30 - 17h30

Jeudi 8

"Accompagner le
changement de
comportement
alimentaire"
THONON, Espace Tully
13h30 - 17h

Vendredi 9

Journée de travail
"Les circuits courts,
des outils structurants
pour le territoire"
MARIN, salle polyvalente
9h - 16h30



programme complet mis à jour régulièrement
www.rencontresalimentation.fr

Renseignements,
inscriptions
info@art-terre.net
04 50 73 09 20



CHABLAIS - LÉMAN



Pousses
d'avenir

Restauration
collective bio
locale Chablais



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
SAVOIE MONT-BLANC
73 74



haute
savoie
le Département

COMUNES DU PAYS D'EVIAN
PAYS D'EVIAN
VALLEE D'ABONDANCE



Le CPIE Chablais-Léman et le jardin de Cocagne Pousses d'Avenir organisent du 1er au 9 octobre 2020 les 2^e Rencontres de l'alimentation durable dans le Chablais.

Nous construisons cet événement avec d'autres acteurs du territoire, réunis régulièrement au sein d'un groupe de travail.

L'alimentation est devenue une préoccupation majeure de notre société. A juste titre, puisqu'elle influence et questionne des pans entiers de notre quotidien. Comment impacte-t'elle notre environnement, notre santé et l'aménagement de notre territoire, quelles sont ses fonctions sociales, quelle place prend-elle au sein de notre économie... ? Voilà autant de questions qui peuvent être soulevées quand on parle d'alimentation.

Pour cette 2^e édition des Rencontres de l'alimentation durable dans le Chablais, nous traiterons le sujet à travers quatre temps forts, destinés à des publics variés et sur des thématiques complémentaires.

En 2019, les rencontres s'articulaient autour de journées thématiques : **alimentation et précarité ; restauration collective ; stratégie alimentaire territoriale ; alimentation et agriculture ; alimentation et santé.**

Les restitutions des Rencontres 2019 sont téléchargeables sur le site www.rencontresalimentation.fr

A travers ces rencontres, notre ambition est de contribuer à la dynamique du territoire chablaisien et de faire se rencontrer tous les acteurs concernés par l'alimentation, afin que des projets voient le jour de manière cohérente et concertée à l'échelle du territoire.

CPIE Chablais-Léman

Pousses d'Avenir

Collectif Restauration Collective
Bio Locale Chablais

ADABIO 74

Le Mouvé

Les Bobines du Léman

Communauté de Communes
Pays d'Evian-Vallée d'Abondance

Jeudi 1^{er} octobre, 20h

Evian, Palais des Festivités

Public attendu :
habitants, élus,
agriculteurs, ...

Projection du film de Hélène Médigué

« On a 20 ans pour changer le monde »

Durée 1h30

On a 20 ans pour changer le monde... et tout commence par la terre qui nous nourrit. Le constat est là : 60 % des sols sont morts, et le mode de production actuel ne nourrit pas la planète. Mais des hommes et des femmes relèvent le défi et démontrent que l'on peut se passer des pesticides et des intrants chimiques pour toute notre alimentation. Grâce à leur énergie communicative qui bouscule les discours et les habitudes, un autre monde est possible !

Entrée 5€ (les bénéfiques iront à l'opération "Paniers solidaires" de Pousses d'Avenir, pour permettre à des personnes à faible revenu d'accéder à des légumes bio).

Suivi d'échanges avec :

Philippe Métral, président ADABIO 74
Sébastien Jouen, directeur Pousses d'Avenir
Anne-Cécile Violland, maire de Neuvécelle et
Vice-Présidente CC Pays d'Evian-Vallée d'Abondance
Terre de Liens

Projection et débats organisés en
partenariat avec :

Collectif Restauration Collective
Bio Locale Chablais

Les Bobines du Léman



Mercredi 7 octobre, 13h30 – 17h

Douvaine, Salle du Coteau

(rue du stade, entrée cinéma)

Public attendu :
professionnels de
restauration
collective, élus,
agriculteurs, ...

Comment répondre aux objectifs de la Loi EGAlim pour la restauration collective sur mon territoire ?

50% de produits de qualité dont 20% de Bio dans les assiettes, expérimentation de repas végétariens pour les scolaires, fin des emballages plastiques, etc. : la loi EGAlim apporte de nombreux changements pour les acteurs de la restauration collective, dans l'objectif de garantir l'accès à une alimentation de qualité et de proximité aux convives.

Afin de vous présenter les évolutions législatives et réglementaires apportées par la loi EGAlim dans le champ de la restauration collective, ainsi que son application concrète sur les territoires de notre région, l'ADABio, le CPIE Chablais-Léman et le Collectif « Restauration Collective Bio Locale Chablais » vous invitent à une réunion d'information.

Programme :

Introduction par **Géraldine Pflieger, Présidente du SIAC et maire de Saint Gingolph**, présentation du CPIE Chablais-Léman, du collectif « Restauration collective bio locale Chablais » et de l'ADABio.

Présentation de la loi dans le champ de la restauration collective : quelle application et impact sur le territoire ? **ADABIO et Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc**

Témoignages d'acteurs de la Restauration Hors Domicile (RHD) qui ont introduit des produits durables dans leur restauration (produits bio et de qualité). **Retours d'expériences dans les collèges du département de la Haute-Savoie avec Chrystelle BEURRIER (conseillère départementale), et Ludovic PETIT cuisinier au collège de Douvaine.**

Présentation d'acteurs du territoire répondant localement à la demande en produits bio et de qualité pour la RHD. **Témoignage du jardin d'insertion Pousses d'avenir à Publier avec Sébastien JOUEN et Christine VIRON gérante de la plateforme « La Bio d'ici » qui livre des produits bio à la RHD sur les Savoie et l'Ain.**

Temps d'échanges et perspectives.

Inscription obligatoire via [le formulaire en ligne](#)
AVANT le 30 septembre

Rencontre organisée
en partenariat avec :
ADABIO
Collectif Restauration Collective Bio
Locale Chablais

Jeudi 8 octobre, 13h30 – 17h

Thonon, Espace Tully

Public attendu :
travailleurs sociaux,
professionnels de
santé, ...

Accompagner le changement de comportement alimentaire.

Contexte :
Ce temps s'inscrit dans la démarche "Aliment Terre" animée par le CPIE Chablais-Léman depuis plusieurs années. Elle réunit éducateurs à l'environnement, travailleurs sociaux et professionnels de santé pour favoriser une alimentation de qualité chez les personnes en situation de précarité.

Qu'est-ce que manger ? Avaler des aliments pour remplir un besoin physiologique bien-sûr. Mais les enjeux liés à notre alimentation sont bien plus vastes. Se nourrir touche à notre santé, à notre culture et à notre identité. L'acte de manger peut être individuel, mais aussi représenter un moment de sociabilité, tout en étant contraint par des aspects économiques. Les aliments ont également des pouvoirs symboliques forts...

Autant d'éléments qui conditionnent nos comportements alimentaires, et qui doivent donc être pris en compte par celle.celui qui souhaite accompagner une personne dans un changement de comportement.

Programme :

Le comportement alimentaire du point de vue des sciences sociales : la représentation sociale des aliments, le rapport au repas...

Les spécificités du rapport à l'alimentation chez les personnes en situation de précarité. Focus sur la distance psychologique et la perspective temporelle.

Comprendre les mécanismes du changement de comportement et comment adapter ses pratiques, à partir de l'expérimentation d'un outil réutilisable avec les publics accompagnés.

Echanges à partir de retours d'expériences des participants et de structures invitées.

Hélène Chiron
Hélène Chiron, psychologue sociale,
accompagne des collectifs pour mieux
comprendre les comportements
individuels et sociaux (interventions,
études et formation).
www.scope-s.fr

Inscription obligatoire auprès du CPIE Chablais-Léman
info@art-terre.net - 04 50 73 09 20

Vendredi 9 octobre, 9h – 16h30

Marin, salle polyvalente (256 chemin du stade)

Les circuits-courts dans le Chablais : intérêts, besoins et pistes de développement.

Public attendu :
agriculteurs,
restaurateurs, grande
distribution, élus,
associations ...

Matinée, 9h - 12h30 :

De l'intérêt des circuits courts comme levier structurant du territoire

Accueil café : 9h - 9h30

Présentations et échanges

Qu'est-ce que les « circuits courts »? En quoi peuvent-ils être structurants pour un territoire? A partir d'exemples, nous questionnerons sur la façon dont les circuits courts peuvent répondre aux quatre enjeux : environnemental, économique, social et territorial.

Comment se situe notre territoire du Chablais, quel est l'existant, quelles sont les marges de progrès?

Quels sont les besoins et les attentes des producteurs du Chablais, des habitants, des restaurateurs...?

Repas du midi : Food truck, paiement sur place

Avec la participation de :
Chambre d'Agriculture
Savoie Mont-Blanc

Promus, start-up logistique
...

Après-midi, 13h30 - 16h30

Ateliers et témoignages

Quels formats, quels outils seraient pertinents pour le territoire? Quels sont les freins et les leviers pour leur mise en place? Ateliers basés sur des échanges à partir de retours d'expérience.

1. **Le magasin de producteurs** : témoignage de l'association Terroirs et Savoir-faire du Haut-Chablais, gestionnaire du magasin de producteurs du Jotty.
2. **L'atelier de transformation** : témoignage de J'aime Boc'oh (Cognin).
3. **L'agri-tourisme** (à préciser)

Journée co-construite avec :
Communauté de Communes
Pays d'Evian-Vallée
d'Abondance,
dans le cadre de son Plan
Climat Air Energie Territorial

Chambre d'Agriculture
Savoie Mont-Blanc

Inscription obligatoire auprès du CPIE Chablais-Léman
info@art-terre.net - 04 50 73 09 20