

1er - 6 oct. 2019

Rencontres alimentation durable Chablais

programme complet mis à jour régulièrement
www.rencontresalimentation.fr

Mardi 1er
alimentation et
précarité

Mercredi 2
restauration
collective

Jeudi 3
stratégie
alimentaire
territoriale

Vendredi 4
agriculture

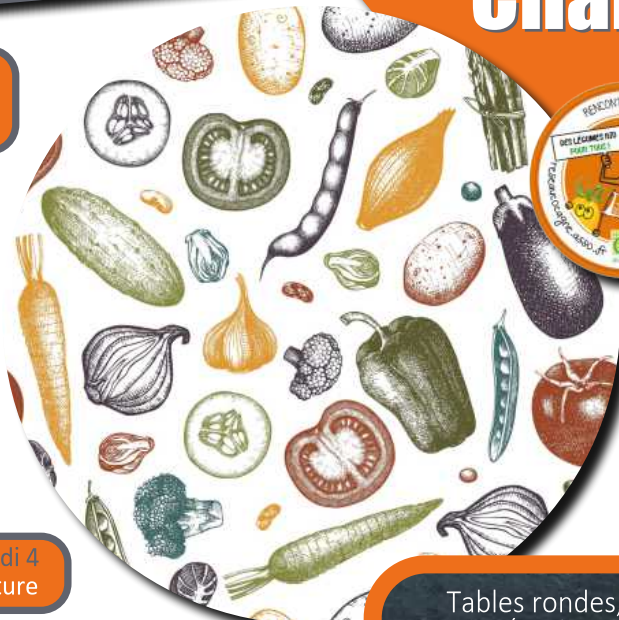
Renseignements,
inscriptions
info@art-terre.net
04 50 73 09 20

Dimanche 6
santé et
alimentation

Tables rondes, ateliers,
témoignages...
pour les **professionnels, élus,
associations**

Des films, ateliers, spectacle,
conférence...
pour la **population locale**

Thonon, St Jean d'Aulps,
Douvaine, Marin, Allinges



Organisateurs



CHABLAIS - LÉMAN



Groupe de travail

Restauration
collective bio
locale Chablais



Partenaires

Edito

Le **CPIE Chablais-Léman** et le **jardin de cocagne Pousses d'Avenir**, en lien avec les associations et collectifs citoyens locaux, avec l'appui de nombreux partenaires, vous proposent les 1ères Rencontres de l'alimentation durable dans le Chablais.

A travers ce temps fort, nous souhaitons participer à la dynamique de notre territoire sur la thématique de l'alimentation, préoccupation majeure qui émerge dans notre société.

Notre but est de faire se rencontrer les multiples acteurs locaux concernés par cette thématique, de susciter l'échange et l'envie de travailler ensemble pour une alimentation plus saine, plus durable et plus juste. Des témoignages d'expériences menées sur d'autres territoire permettront d'éclairer nos réflexions, dont les résultats seront valorisés et compilés pour servir de matière à de potentiels futurs projets.

Les rencontres sont organisées autour de **journées thématiques** : précarité, restauration collective, stratégie alimentaire territoriale, agriculture et santé.

Les temps de semaine en journée sont destinés en priorité aux **professionnels, élus et techniciens de collectivités, associations** (en orange dans les pages ci-après). Des projections de films, débats et animations en soirée et le dimanche s'adressent au **grand public** (en vert).

Pour le programme détaillé, plus d'informations sur les intervenants et partenaires, consultez

www.rencontresalimentation.fr

Le site est mis à jour régulièrement.

Renseignements

Inscriptions :

CPIE Chablais-Léman

info@art-terre.net

04 50 73 09 20

www.rencontresalimentation.fr



alimentation durable Chablais

Il est fortement conseillé de vous **inscrire**, notamment pour les ateliers thématiques qui se déroulent en petits groupes.

En un clin d'oeil

Mardi 1er, Thonon

(Espace des Ursules) :

Alimentation et précarité

14h : Apports généraux

14h30- 17h : Ateliers thématiques

20h : Film "Ca bouge dans l'alimentation" suivi d'échanges

Vendredi 4, Marin

(GAEC Savoie-Gascogne) :

Agriculture et alimentation

9h30- 18h : dispositifs d'accompagnement des agriculteurs

10h : Table ronde "foncier"

12h-13h30 : Repas

13h30 : visite d'exploitation

15h : Ateliers thématiques

18h : Apéritif paysan

Mercredi 2, St Jean d'Aulps

(Abbaye d'Aulps) :

Restauration collective

10h- 12h : Atelier pratique

12h- 14h : Repas

14h : Témoignage La Bio d'ici

15h- 17h30 : Ateliers thématiques

17h30 : Apéritif, dégustations

18h30 : Conférence gesticulée

Jeudi 3, Douvaine

(Salle du Coteau, derrière le cinéma) :

Stratégie alimentaire territoriale

10h : Témoignage d'un PAT

11h : Table ronde

12h30 : Repas au collège

14h : Ateliers thématiques

20h : Film "Le champ des possibles"

Dimanche 6, Allinges (Salle polyvalente) : Santé - Alimentation

Marché de producteurs et artisans

Ateliers cuisine

Atelier Ma cuisine, ma santé

Conférence

santé-alimentation

Atelier jeune public





Plus de détails sur le site www.rencontresalimentation.fr

Mardi 1er oct.

Alimentation et précarité

Avec

Intervenant à confirmer

14h

Apports généraux

Comment une situation de précarité influence notre alimentation ?

Avec

Le programme Malin
Le projet Aliment Terre
Le réseau Cocagne
L'Épicerie sociale...

14h30 - 17h

Ateliers thématiques

1. Précarité, alimentation et santé
2. L'accès à une alimentation de qualité

20h Film "Ca bouge pour l'alimentation"

de Mathias Lahiani (1h)

Face aux scandales alimentaires, aux prises de conscience des enjeux environnementaux et à la dégradation de la santé publique, des citoyens motivés s'organisent et avec l'appui de décideurs engagés, ouvrent de nouvelles voies...

En partenariat avec le collectif Restauration Collective Bio Locale Chablais et les Bobines du Léman.

Suivi d'échanges avec

Camille Dorioz, FoodWatch
Philippe Metral, Président ADABIO
Ludovic Petit, chef de cuisine en collège et formateur



Thonon

Salle des Ursules
(1 square P. Jacquier)
Inscription aux ateliers recommandée



Plus de détails sur le site www.rencontresalimentation.fr

Mercredi 2 oct.

Restauration collective

Avec Innovales :

Perrick Salomé, cellule
achats responsables

10h - 12h

Atelier pratique

A partir d'un appel d'offre,
comment construire un cahier
des charges pour une
restauration collective tournée
vers le local et le bio?

12h - 14h

Repas "cuisson douce"

(Food Truck, rég.
sur place)

14h - 15h

Témoignage

La Bio d'ici : plateforme
de distribution bio et
locale.

Avec

Christine Viron,
fondatrice

15h - 17h30

Ateliers thématiques

Quelles solutions
locales pour
approvisionner la
restauration
collective ?

Avec

Mille et un repas
Ludovic Petit
Pousses d'Avenir
GAEC La Puya
ADABIO
Région AuRA

17h30

Apéritif

"Route Terroir et
savoir-faire"

18h30

Conférence gesticulée "Paravent bucolique,

virage ou mirage agricole" de
Laurent Delatouche

*Découvrez avec humour les
travers de l'industrialisation
de notre nourriture et
les évolutions possibles.*

Saint-Jean-d'Aulps

Abbaye

Inscription aux ateliers
recommandée

Plus de détails sur le site www.rencontresalimentation.fr

Jeudi 3 oct.

stratégie alimentaire territoriale

10h - 11h

Témoignage

Le Projet Alimentaire Territorial de la Com. Com. Royan-Vercors

11h30 - 12h30

Table ronde

Quelle stratégie alimentaire pour le Chablais ?

Collège

21 av. des acacias

12h30 - 13h30

Repas végétarien

7€, sur résa.

Avec

Bertrand Vaussenat, Vice-Président "affaires sociales"
Marlène Eymond, chargée de mission agriculture et alimentation.

Avec

Géraldine Pflieger, Présidente SIAC
Hélène Richard, Vice-Présidente CC Haut-Chablais
Elisabeth Giguelay, Vice-Présidente CC Pays Evian-Vallée d'Abondance
Chambre d'Agriculture

Salle du Coteau

(der. cinéma)

11h - 11h30

Rapport de stage au SIAC (T. Robin)

"L'alimentation du Chablais, quels enjeux et quelles actions?"

14h30 - 17h

Ateliers thématiques

1. Cartographie des initiatives et acteurs locaux
2. Mise en oeuvre d'une Stratégie Alimentaire Territoriale
3. Gouvernance politique et opérationnelle

Animé par

CPIE
CAP Rural

Cinéma
rue du stade

20h

Film "Le champ des possibles"

de Marie-France Barrier

Un film percutant sur les démarches alternatives à l'agriculture conventionnelle

En partenariat avec Pousses d'Avenir et les Bobines du Léman

Suivi d'échanges avec

Gérard Boiron, paysan retraité, consultant au conseil des droits de l'Homme de l'ONU, et Philippe Richard maraîcher bio à Marin.

Douvaine

Inscription aux ateliers recommandée



Vendredi 4 oct.

Agriculture

Avec
Chambre
d'Agriculture
Reseau InPact

**9h30-10h et
13h30-14h**
Forum ouvert
Dispositifs
d'accompagnements
pour les agriculteurs :
"installation/
transmission" et
"conversion au bio"

Avec
ADDEAR/Initiaterre
Chambre d'agriculture
Pousses d'Avenir
Terre de Liens
Marion Lenne,
députée
Un(e) élu(e) local(e)

10h - 12h
Table ronde
L'agriculture locale et la
question du foncier :
problématiques et
perspectives

12h30 - 13h30
Repas traiteur
15€, sur résa.

14h - 15h
**Visite
d'exploitation**
GAEC Savoie-
Gascogne

15h - 17h30
Ateliers thématiques
1. Comment développer
les circuits de proximité ?
2. Transition vers
l'agriculture biologique

Avec
Réseau Cocagne
Gérard Boiron
ADABIO
Chambre d'agriculture
...

18h
Apéritif à la ferme

Marin
GAEC Savoie-Gascogne,
(512 chemin de cornallaz)
Inscription aux ateliers
recommandée



Dimanche 6 oct.

Alimentation et santé

Petite restauration
et buvette
sur place

10h - 18h
Marché de producteurs

10h - 18h
Forum initiatives locales

10h - 12h
Atelier
Ma maison, Ma
Santé, Alimentation
et ses contenants

Avec
WECF

Avec
Thomas Bonmarin (miel),
Pain des sources, Ferme des
Grands Champs (jus de
fruits), Pousses d'Avenir
(légumes), la Vie selon Gaïa
(vrac), Gavot solidarité
(artisanat)...

Avec
CPIE Chablais-Léman,
Collectif Restauration
Collective Bio Locale
Chablais, MouvE,
Colibris, Végétalيز,
Pousses d'Avenir...

10h - 12h
Atelier
Cuisiner
les plantes sauvages

Avec
Patrick Lose

11h30 - 12h30
Débat public
Santé-environnement,
qu'attendent les
citoyens des
professionnels de
santé?

14h - 17h
**Atelier
jeune public**
Mon assiette
responsable

Avec
Une idée
de génie

10h - 11h
Atelier
"Prévention du
diabète"

Avec Le collectif
Environnement
Santé 74

14h - 15h
Atelier "Prévention
précoce : de la grossesse
à la petite enfance"

14h - 15h
Débat public
OGM, santé et
alimentation

Avec
Gérard
Boinon

Avec
Louis
Guichon

15h30
Conférence "Santé et alimentation"
*Les nouvelles recommandations alimentaires de 2019 :
comprendre leurs implications au quotidien et pour la
restauration collective.*

Avec Greg Pretet,
nutritionniste à l'APSARES

Allinges
Salle communale
Entrée libre
Inscription aux ateliers
recommandée