

5^e Rencontres alimentation durable Chablais



Du 1^{er} au 8 octobre 2023



Programmation

ÉDITO

Parce-que son impact sur notre environnement, sur notre santé et donc sur notre qualité de vie est important, la question de l'alimentation est plus que jamais d'actualité. Qu'est-ce qu'une alimentation de qualité, locale et durable? Comment la promouvoir sur notre territoire du Chablais, la rendre accessible au plus grand nombre? Le CPIE Chablais-Léman, Pousses d'Avenir et leurs partenaires vous proposent un programme riche et diversifié s'adressant aussi bien aux habitants, qu'aux élus, agriculteurs et professionnels, pour faciliter la mise en place de solutions et renforcer la sensibilisation de toutes et tous.

ATELIERS CUISINE VÉGÉTALE

LUNDI 2 OCTOBRE | 16h-20h | Douvaine

MERCREDI 4 OCTOBRE | 9h30-13h30 | Évian

MERCREDI 4 OCTOBRE | de 16h-20h | Morzine

Ateliers pratiques pour réaliser un repas végétal, équilibré, avec des recettes ludiques et faciles à reproduire chez soi, à partir de produits locaux et de saison.

Intervenante : Emmanuelle Emmel, cueilleuse de plantes sauvages, animatrice et formatrice en plantes sauvages, cuisine et botanique.

Sur inscription. Prix libre. Les lieux précis seront communiqués au moment de l'inscription.

FERMES OUVERTES

SAMEDI 7 OCTOBRE | DIMANCHE 8 OCTOBRE

Ouverture au public d'une ferme sur chacune des trois intercommunalités du Chablais pour découvrir les dessous de leurs productions, le métier d'agriculteur, les pratiques mises en place, les contraintes à prendre en compte... Une occasion unique de mieux comprendre le monde agricole qui nous nourrit au quotidien par un échange privilégié avec les acteurs clés de notre alimentation.

Liste des fermes sur le site www.rencontresalimentation.fr

JOURNÉE « ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE »

MARDI 3 OCTOBRE | 9h-16h

Salle polyvalente, 256 chemin du stade, Marin

MATINÉE « PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE »

à destination des associations, structures sociales, professionnels, collectivités et citoyens investis

9h

Présentation des acteurs présents et de leurs dispositifs locaux favorisant l'accès de tous à une alimentation locale de qualité.

10h15

Une Sécurité Sociale de l'Alimentation dans le Chablais ?

Le projet de sécurité sociale de l'alimentation propose d'étendre le principe de cotisation sociale pour couvrir l'accès de tous et toutes à une alimentation de qualité, choisie à la fois individuellement et collectivement par le biais d'un fonctionnement démocratique.

Présentation de l'expérimentation Soli'Doûmes à Clermont-Ferrand : fonctionnement économique, gouvernance et accompagnement au changement de comportement alimentaire. Une action à destination des étudiants précaires impliquant de nombreux acteurs : monnaie locale, banque alimentaire, mission locale...

Intervenante : Delphine Faucon, associée, gérante et coordinatrice de la Coopérative Cresna, spécialisée dans les processus d'accompagnement des transitions et des changements de comportements alimentaires.

12h30

Repas sur place.

15€ - réservations et règlements auprès du CPIE.

APRÈS-MIDI « ÉCHANGES DE PRATIQUES »

à destination des travailleurs sociaux

14h-16h

Temps d'échanges de pratiques, partages d'expériences et besoins autour de l'accompagnement des publics vers une alimentation de qualité.

Animation : CPIE Chablais-Léman.

CINÉ-DÉBAT

MARDI 3 OCTOBRE | 20h | Palais Lumière Quai Besson, Évian

Film « **Bienveillance paysanne** » d'Oliver Dickinson (95 min).

Algues vertes, gaz à effet de serre, déforestation, recul de la biodiversité, réchauffement climatique... Et tant d'autres maux imputés à l'élevage. L'animal de ferme serait-il devenu l'ennemi Numéro 1 de la vie sur Terre ? Et s'il pouvait être un précieux auxiliaire en ces temps de transition indispensable ?

En partenariat avec les Bobines du Léman. *Prix libre.*

Intervenants : Antoine Henriot (Conservatoire Espaces Naturels 74), Jean-Rémi Chevallet (Ferme des Hermones), Ludwig Van Rhijn (Ferme aux bois gourmands).

FRESQUE AGRI-ALIM

VENDREDI 6 OCTOBRE | 9h-12h30

Lycée Hôtelier Savoie-Léman, 40 bd Carnot Thonon

à destination des élus et agents de collectivités

SAMEDI 7 OCTOBRE | 9h-12h30 | Marin

tous publics

Inspirée de la pédagogie de la Fresque du Climat, la fresque agri-alim est un atelier collaboratif pour bien comprendre les enjeux de notre modèle agricole et alimentaire. Elle a pour but de rassembler les acteurs du territoire, collaborateurs, et partenaires de projets ; de former aux enjeux du système alimentaire : ses composantes, ses mécanismes et ses impacts ; et enfin de catalyser l'action individuelle et collective vers une agriculture et une alimentation durable pour tous.

Sur inscription. Lieu précis communiqué au moment de l'inscription



JOURNÉE COLLECTIVITÉS-ÉLUS

« PRÉSERVER ET DÉVELOPPER LES CAPACITÉS ALIMENTAIRE DE SA COMMUNE »

VENDREDI 6 OCTOBRE | 9h-16h30

Lycée Hôtelier Savoie-Léman, 40 bd Carnot, Thonon

9h-12h30

Fresque agri-alim (voir descriptif en page précédente).

Sur inscription.

12h30

Repas local et durable au lycée.

35€ - inscriptions et règlements auprès du CPIE.

14h-15h30

Retour d'expérience « régie agricole »

Organiser les conditions de production de denrées alimentaires sur sa commune pour fournir la restauration collective est une solution encore peu répandue en France. Plusieurs communes démontrent cependant que la régie agricole peut être un outil efficace et innovant, au service d'une politique publique ambitieuse inscrite dans le développement harmonieux du territoire.

La commune de Montmélian (73) porte depuis 2020 un projet de régie agricole communale. Retour sur les étapes de la démarche, les difficultés rencontrées, les principaux enseignements et les perspectives.

Intervenante : Béatrice Santais, Maire de Montmélian et présidente de la communauté de communes Cœur de Savoie.

15h30-16h30

Et localement, on fait quoi ?

Au regard de l'expérience présentée, échanges et réflexions sur les projets alimentaires locaux, les freins et les atouts, les besoins pour avancer.

Animation : CPIE Chablais-Léman.



R'ALIMENT DU LÉMAN

DU 1^{er} AU 8 OCTOBRE

à destination des structures de restauration hors-domicile

Réalisez un repas qui remplit les critères du R'Aliment (coût, provenance, saisonnalité, ...), participez à la sensibilisation des consommateurs et à la valorisation des productions du territoire.

Vous êtes une structure de restauration hors domicile et souhaitez participer ? Contactez-nous par mail : sebastien.jouen@poussesdavenir.org n.bessette@cpiechablaisleman.fr

Vous êtes un particulier et vous êtes curieux ? Allez vous régaler dans l'une des structures participantes à retrouver sur le site www.rencontresalimentation.fr

Inspiré des Défis Locavores Bas Carbone de Stéphane LINOU linoustephane@gmail.com

AU LYCÉE DES 3 VALLÉES

à destination des élèves du Lycée des 3 Vallées

Le Lycée des 3 Vallées à Thonon se mobilise également autour de la thématique de l'alimentation de façon pluridisciplinaire. Projection du film Bienveillance Paysanne, fresque Agri-Alim, réalisation d'un repas durable à la cantine et au restaurant d'application.

AVEC LA MAISON DES ARTS DU LÉMAN

SAMEDI 7 OCTOBRE

pour les habitants des quartiers en veille de Thonon et Thonon Agglo, spectacle familial à partir de 5 ans.

Visite de producteurs locaux afin de réaliser un dessert avec un chef lors de l'évènement Toques en Chablais. Projet de la Maison des Arts du Léman autour du spectacle Gourmandises programmé le 18 octobre à 16h à l'espace des Ursules dans le cadre du festival des P'tits Malins.

Renseignements : 04.50.71.39.47 | www.mal-thonon.org

Programmation complète

Du 1 ^{er} au 8 octobre	R'Aliment du Léman
Lundi 2 octobre	Atelier cuisine végétale 16h-20h Douvaine
Mardi 3 octobre	Matinée « précarité alimentaire » 9h30-12h30 Salle polyvalente de Marin
	Après-midi « échanges de pratiques » 14h-16h Salle polyvalente de Marin
	Ciné-débat « Bienveillance paysanne » d'Oliver Dickinson 20h Palais Lumière, Quai Besson, Évian
Mercredi 4 octobre	Ateliers cuisine végétale 9h30-13h30 Évian 16h-20h Morzine
Vendredi 6 octobre	Fresque agri-alim 9h-12h30 Lycée Hôtelier Savoie-Léman, Thonon
	« Préserver et développer les capacités alimentaires de sa commune » 14h-16h30 Lycée Hôtelier Savoie-Léman, Thonon
Samedi 7 octobre	Fresque agri-alim 9h-12h30 Marin
	Fermes ouvertes Chablais
	Projet de la Maison des Arts du Léman : Visite de producteurs locaux
Dimanche 8 octobre	Fermes ouvertes Chablais

Programmation :



Tout public



Élus-professionnels

Informations pratiques

LE CPIE CHABLAIS-LÉMAN

Le CPIE Chablais-Léman est une association implantée à Marin en Haute-Savoie. Son objectif est de sensibiliser les citoyens aux questions environnementales et d'agir pour la transition écologique du Chablais, tout en facilitant l'action commune. Ses principales thématiques d'intervention sont les milieux naturels et paysagers, l'alimentation durable et la santé-environnement.

POUSSES D'AVENIR

Pousses d'Avenir est une association d'insertion par l'activité économique qui a pour objectif d'accompagner des personnes éloignées de l'emploi ou en reconversion vers l'emploi durable. Acteur chablaisien engagé pour une alimentation durable et membre du Réseau Cocagne, sa production de légumes biologique permet de nourrir 250 familles chaque semaine ainsi que des circuits de proximité.

Renseignements | Inscriptions

info@cpiechablaisleman.fr

04 50 73 09 20

Programme complet sur

www.rencontresalimentation.fr

Le programme a été élaboré par :



Évènement organisé avec le soutien et la collaboration de :



Création graphique : CPIE Chablais-Léman.
 Création visuel : www.atelier2L-graphisme.com