

3^e Rencontres alimentation durable Chablais

Du 4 au 8 octobre 2021

Conférences | Ateliers
Échanges | Film

Lundi 4, dès 14h | **Neuvecelle**
Projets émergents sur le Chablais
Expérience inspirante

Mercredi 6, dès 15h | **Douvaine**
Diversifier son alimentation,
une question de santé
Atelier cuisine, conférence, buffet

Jeudi 7, dès 14h | **Seytroux**
Agriculture : état des lieux,
impact changement climatique
20h | **Evian**
Film suivi d'échanges
« Recettes pour un monde meilleur »
de Benoît Bringer

Vendredi 8, dès 15h45 | **Thonon**
L'économie circulaire, alliée d'une
alimentation responsable et durable ?
Conférence
« Pour une sécurité sociale
de l'alimentation »
par Mathieu Dalmais

Renseignements | Inscriptions

info@cpiechablaisleman.fr - 04 50 73 09 20

Programme complet mis à jour régulièrement sur
www.rencontresalimentation.fr

LUNDI 4 OCTOBRE **Neuvecelle**

14h (accueil dès 13h45)

Expérience inspirante

Témoignage du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Bourg-en-Bresse, avec Alix Monnet, chargée de projet Ferme-école et alimentation et Martine Delhommeau, administratrice ADDEAR.

Bien manger est l'affaire de tous !

De l'agriculteur à votre restaurant préféré en passant par l'entreprise agroalimentaire, le Projet Alimentaire Territorial du Bassin de Bourg-en-Bresse, porté par la CA3B, cherche à accompagner chaque acteur vers la production, la vente et la consommation d'une alimentation locale et de qualité.

Ce projet a été construit **en collaboration avec plus de 40 structures du territoire** représentant les agriculteurs, les cuisiniers, les élus, les industriels, le personnel de santé ou encore des personnes de l'éducation.

Le but : permettre à chacun de bien s'alimenter car bien manger est l'affaire de tous !

15h

Projets alimentaires émergents sur le Chablais

Par les collectivités et les porteurs de projets

Présentation et cartographie participative des projets émergents.

Réaliser un diagnostic, promouvoir l'agro-écologie, créer un élevage de poules bio, créer une légumerie, mettre en œuvre une plateforme logistique, faciliter l'accès des plus précaires à une alimentation de qualité, former des cuisiniers...

Ce temps est conçu pour connaître les projets et les dynamique en cours sur le Chablais, et surtout pour favoriser les connexions.

Pour référencer votre projet, [c'est ici](#).

Avec les CC du Haut-Chablais, Pays d'Evian-Vallée d'Abondance, Thonon Agglomération et le SIAC et les porteurs de projet.

17h30

Collation autour de produits locaux

*Salle d'animation, 904 avenue du Léman
(à côté de l'église)*

MERCREDI 6 OCTOBRE **Douvaine**

15h

Atelier cuisine alternative

avec Cuisine Vagabonde

Lors de cet atelier, Christine vous partagera sa bonne humeur et sa créativité pour réaliser un repas équilibré et créatif en utilisant les produits locaux et de saison.

Sur inscription, gratuit

18h30

Conférence « Diversifier son alimentation, une question de santé »,

avec Anne CLAUDE

Diététicienne comportementaliste

"Pour bien manger, il faut / il ne faut pas..." Voilà l'introduction d'une longue liste de principes «diététiques» qui ne manquent pas de nous laisser dans le désarroi. Car *sans lait, sans gluten, sans sucre, sans gras, sans cuisson...*, que reste-t-il ? La désagréable impression de ne jamais faire comme il faudrait.

En nous intéressant à la question de la viande, au coeur de nos préoccupations nutritionnelles et écologiques depuis plusieurs années, explorons ce que pourrait être une véritable alimentation saine. Prenons un recul léger et bienveillant sur les arguments contradictoires et «idées reçues» concernant la viande comme l'alimentation végétarienne. Et apprenons à écouter nos différents besoins pour adopter une alimentation savoureuse, pleine de vie et qui fasse sens pour nous !

19h30

Buffet dégustation de produits locaux

Sur réservation, 10€

Autour de ce buffet vous pourrez rencontrer des producteurs locaux, goûter leurs produits bruts ou bien sous d'autres formes, grâce au talent de Cuisine Vagabonde.

Salle du Coteau, avenue du Stade (entrée du cinéma)

JEUDI 7 OCTOBRE Seytroux

14h (accueil dès 13h45)

L'agriculture en Haute-Savoie

Par la Chambre d'Agriculture Savoie-Mont Blanc

Etat des lieux, organisation dans le Chablais, les axes de développement.

15h

Mesurer l'empreinte de notre alimentation

Présentation de l'outil PARCEL de Terres de Lien

Avec PARCEL, découvrez l'empreinte spatiale, sociale et environnementale de l'alimentation en fonction des modes de production et de consommation

16h

Changement climatique et impact sur les pratiques agricoles

Conférence « Agriculture et forêt face au changement climatique : adaptation et atténuation », par Eric Sauquet, Directeur de Recherche et Directeur du Métaprogramme CLIMAE / Témoignages d'agriculteurs locaux

18h

Buffet « Route des Terroirs et Savoir-faire »

Salle des fêtes (en face de la mairie)

Evian 20h

Film « Recettes pour un monde meilleur », de Benoît Bringer

Notre assiette est le levier le plus puissant pour lutter contre le réchauffement climatique et garder un monde vivable. Aux quatre coins du monde, le journaliste d'investigation Benoît Bringer part à la rencontre de femmes et hommes qui inventent un nouveau modèle alimentaire respectueux de l'Homme et de la nature. Ce documentaire porteur d'espoir montre comment chacun d'entre nous peut être acteur du changement et révèle les recettes pour une transition alimentaire économiquement viable.

Suivi d'échanges avec Marianne Asselineau (La Ferme pour tous à Domancy), et Thierry Martin-Cochet, adjoint à la mairie de Margencel.

Entrée 6€ (bénéfices au profit de l'opération « Paniers solidaires » de Pousses d'Avenir, pour permettre à des personnes à faible revenu d'accéder à des légumes bio).

Palais Lumière, rue de la Source de Clermont

VENDREDI 8 OCTOBRE Thonon

15h45

Table ronde « L'économie circulaire, alliée d'une alimentation responsable et durable ? »

Dans le cadre du Forum de l'économie circulaire

Biodéchets, gaspillage alimentaire... autant de sujets importants pour la restauration collective comme privée. L'économie circulaire via le compostage, la méthanisation etc., reliée à la pédagogie et la prévention, peut apporter des solutions dans la résolution de ces problématiques.

Avec le Foyer culturel de Sciez, l'entreprise Upcycle, la cuisine centrale Leztroy, et le Pôlebio Energies de Genève.

18h

Conférence gesticulée « Pour une sécurité sociale de l'alimentation »

Par Mathieu Dalmais

Et si l'on exerçait la démocratie alimentaire grâce à une sécurité sociale de l'alimentation ? Au-delà du constat, cette conférence permet de présenter le travail de l'association « Agricultures et Souveraineté Alimentaire » d'Ingénieur Sans Frontière sur le projet de sécurité sociale de l'alimentation. Ce projet propose d'étendre le principe de cotisation pour couvrir l'accès de tous et toutes à une alimentation de qualité.

Conférence suivie d'échanges avec les participants.

*Une **conférence gesticulée** est une forme de spectacle qui mêle le **théâtre** et la **conférence**. Elle se caractérise par l'association d'expériences vécues et des connaissances théoriques, universitaires, avec souvent de l'humour et de l'autodérision.*

Espace Tully, 8 avenue des abattoirs

www.rencontresalimentation.fr

Le pass sanitaire sera demandé sur l'ensemble de l'événement. Les gestes barrières devront être appliqués (port du masque obligatoire).