

6<sup>e</sup> édition

# Les Rencontres de l'alimentation durable Chablais dans le Chablais

du 1<sup>er</sup> au 6 octobre 2024

Programme grand public



ÉDITO

Pour cette 6<sup>e</sup> édition, le CPIE Chablais-Léman et Pousses d'Avenir vous proposent une programmation riche et variée, autour de visites, d'ateliers pratiques, de dégustations, d'échanges et de spectacle... Elle permettra à tout un chacun, nous l'espérons, de trouver corde à son arc pour avancer sur le chemin d'une alimentation locale et durable.

## Les organisateurs

### Le CPIE Chablais-Léman

agit pour la transition écologique du Chablais. Il promeut l'action commune avec les acteurs du territoire et sensibilise les habitants aux questions environnementales.

### Pousses d'Avenir

est un jardin d'insertion par l'activité économique, le maraîchage. Membre du réseau de Cocagne, c'est un acteur chablaisien engagé pour une alimentation durable.

02 octobre

de 9h à 12h  
Pousses d'Avenir  
Publier

de 15h à 18h  
Abbaye  
St-Jean-d'Aulps

06 octobre

de 10h à 13h  
Salle des fêtes  
Perrignier

## Ateliers cuisine végétale

Ateliers pratiques pour préparer un repas végétarien équilibré avec des produits bio, locaux et de saison.

**Evelyne Fortuner**, conseillère santé bien-être.  
**Elise Poncey**, naturopathe.

Sur inscription au 06 56 69 88 73, prix : 3€

02 octobre

de 14h30 à 18h  
Abbaye  
St-Jean-d'Aulps

## Du goût et des jardins en Abbaye d'Aulps

En partenariat avec le Domaine de découverte de la Vallée d'Aulps, nous vous proposons cette journée en famille pour titiller vos papilles et découvrir des jardins.

**Evelyne Fortuner** interviendra au cours de l'après-midi pour dispenser des conseils santé bien-être en complément des ateliers.

14h30 Atelier famille sur le miel et les abeilles.  
16h Sur inscription, gratuit, dès 3 ans

15h Visite de l'exploitation maraîchère « Les jardins de l'Abbaye », avec **Thierry Thorens**, responsable du site et restaurateur à Morzine.  
16h

15h Atelier de cuisine végétale pratique et ludique avec **Elise Poncey**, naturopathe.  
18h Sur inscription au 06 56 69 88 73, prix : 3€

16h Visite du jardin des Simples de l'Abbaye.  
17h Sur inscription, gratuit

17h Atelier dégustation de bière et de fromage.  
18h Sur inscription, prix : 5€

Infos et inscriptions : [abbayedaulps@hautchablais.fr](mailto:abbayedaulps@hautchablais.fr) ou 04.50.04.52.63

03 octobre

à 18h  
L'Établi  
Chemin des Tattes, Sous-Etraz, Massongy

## La Ferme du Bois Fleury Spectacle

Création et interprétation par **Fred Dubonnet**.

Dans les années 70, deux frères se partagent une ferme. L'un va profiter de la « révolution verte » et cultiver des céréales en conventionnel, l'autre va plutôt expérimenter le petit maraîchage. Entre désaccords et fraternité, ce seul en scène nous livre un récit rythmé, un voyage dans l'histoire de l'agriculture française par deux points de vue diamétralement opposés. *Tout public, à partir de 10 ans*

06 octobre

de 9h30 à 19h  
396 route de Thonon  
Perrignier

## Journée festive et conviviale autour de l'alimentation locale à la Ferme Rolland

### Autour de la Ferme Rolland

9h30-17h  
Marché de producteurs et des acteurs locaux  
SICA Bas-Chablais (agriculteurs) | Aux arbres Citoyens ! – Chablais | Terre de Liens 74 | CPIE Chablais-Léman...  
Pousses d'Avenir, stand « Démocratie alimentaire » : espace de discussion, cafés-débats...

### Salle des fêtes de Perrignier

10h-13h  
Fresque Agri'Alim : atelier collaboratif pour bien comprendre les enjeux de notre modèle agricole et alimentaire. Des premiers systèmes agri-alimentaires aux conséquences environnementales et sociétales du modèle actuel dominant, participez à la Fresque Agri'Alim et passez à l'action pour une agriculture et une alimentation durable pour tous.  
Sur inscription, prix libre

10h-13h  
Atelier cuisine végétale avec **Evelyne Fortuner**.  
Sur inscription au 06 56 69 88 73, prix : 3€

14h30-16h30  
Atelier choucroute avec la Ferme Rolland. Préparation du chou pour la lacto-fermentation ; dégustation les 23 et 24 novembre prochain.

Ciné-échanges : « La théorie du Boxeur » de **Nathanaël Coste** (98 min, 2024).

Les excès du climat frappent de plus en plus durement le monde agricole. Nathanaël Coste enquête chez des agriculteurs bio et conventionnels de la Drôme, pour qui le temps de l'adaptation a commencé.

17h  
Le film questionne agriculteurs et chercheurs pour repenser notre façon de produire et construire la résilience alimentaire d'un territoire.

Débat animé par le CPIE et Pousses d'Avenir en présence de représentants du monde agricole  
Prix fléché (4€/7€/10€)

Et aussi

04 octobre

Restaurant d'application  
2 avenue de l'Ermitage  
Thonon

## Menu bas carbone au Lycée des 3 Vallées

Proposition d'un repas bon pour la santé et bon pour l'environnement.  
Sur réservation au 04.50.71.00.73, prix : 15€, tout public

04 octobre

de 18h30 à 20h  
La R'mize  
Anthy-sur-Léman

## Les monnaies locales complémentaires : des réseaux au service de la démocratie alimentaire

La monnaie locale le CHAB vous convie à une conférence-jeu de rôle sur la socialisation de l'alimentation et le rôle que jouent les monnaies locales dans le réseau de l'alimentation durable au niveau local.

**Angèle Dransart** du Mouvement SOL, laboratoire d'expérimentations monétaires, au premier rang desquelles les Monnaies Locales Citoyennes.

Infos et inscriptions auprès de la R'Mize : [www.larmize.com](http://www.larmize.com) ou au 04.58.64.02.05



## Programme complet

<b>1<sup>er</sup> au 6 octobre</b>	R'Aliment du Léman
<b>1<sup>er</sup> octobre</b>	Journée « Protection du foncier agricole et restauration collective » 9h à 16h30   Marin
<b>2 octobre</b>	Atelier cuisine végétale 9h à 12h   Publier
	Atelier cuisine végétale 15h à 18h   Abbaye St-Jean-d'Aulps
	Du goût et des jardins en Abbaye d'Aulps 14h30 à 18h   Abbaye St-Jean-d'Aulps
<b>3 octobre</b>	Atelier « Action commune » 14h à 17h   Bons-en-Chablais
	Spectacle La Ferme du Bois Fleury 18h   Massongy
<b>4 octobre</b>	Menu « bas carbone » à déguster Restaurant d'application Lycée des 3 Vallées
	Conférence « Monnaies locales et alimentation » 18h30 à 20h   La R'mize à Anthy
<b>6 octobre</b>	Journée festive et conviviale à la Ferme Rolland 9h30 à 19h   Perrignier
	Atelier cuisine végétale 10h à 13h   Perrignier
	Ciné-débat « La Théorie du boxeur » 17h   Perrignier

Collectivités-professionnels Grand public

### Renseignements

info@cpiechablaisleman.fr | 04 50 73 09 20

Programme complet sur  
[www.rencontresalimentation.fr](http://www.rencontresalimentation.fr)

**01**  
octobre

de 9h à 16h30  
Salle polyvalente,  
256 chemin du stade, Marin

## Protection du foncier agricole et restauration collective Témoignages

### « Zone Agricole Protégée : mythes et réalités d'un outil de préservation des terres agricoles »

La Zone Agricole Protégée permet de préserver la vocation agricole des zones présentant un intérêt général. Elle est annexée au plan local d'urbanisme. La collectivité Grand Lac à Aix-les-Bains s'est saisie de cet outil d'aménagement du territoire depuis le début des années 2000. Du choix de l'outil à la publication de l'arrêté préfectoral, Grand Lac partagera ses motivations et sa prise de recul pour sanctuariser les terres agricoles sur un territoire aux pressions urbanistiques et enjeux alimentaires proches de celles du Chablais. Retour d'expérience suivi d'échanges.

9h  
12h30

**Julie Novelli**, Vice-Présidente Agriculture et Résilience Alimentaire  
**Fabrice Burdin**, chargé de mission agriculture Grand Lac communauté d'agglomération.

12h30  
Repas par Les Délices d'Amrita, traiteur végétarien, bio et local, sur réservation, 25 euros

### « Vers une restauration collective durable. Elaboration d'un Plan Alimentaire de Référence »

La commune de Reventin-Vaugris en Isère a inauguré en octobre 2023 son Plan Alimentaire de Référence élaboré avec le Mouvement des Cuisines Nourricières. La commune a fait le choix d'une restauration communale en régie-directe. Du diagnostic de la restauration communale à sa présentation publique, en passant par la formation des équipes, retour sur les étapes et les perspectives de ce projet.

14h  
16h30

**Edith Ruchon**, maire et **Grégory Peuble**, directeur général des services – commune de Reventin-Vaugris  
**Lucie Déhan**, formatrice conseil en Cuisine végétale alternative- les Cuisines Nourricières.

**03**  
octobre

de 14h à 17h  
Salle polyvalente,  
rue du Châtelard, Bons-en-Chablais

## « Vers l'action commune pour la transition agricole et alimentaire du Chablais » Atelier

à destination des collectivités, agriculteurs, associations, professionnels et acteurs concernés par les questions agricoles et alimentaires dans le Chablais

De nombreux acteurs sont partie prenante sur les questions agricoles et alimentaires dans le Chablais et plusieurs démarches sont en cours.

Le CPIE propose cet atelier pour prendre du recul sur les dynamiques locales et aller plus loin dans la coopération entre les acteurs, dans la perspective d'un travail en commun qui prenne en compte les réalités des uns et des autres. A partir de témoignages, illustration sera faite de ce que peut être l'action commune sur un territoire, avec des exemples d'espaces de négociation et de coopération qui peuvent être mis en place. Puis nous verrons comment cela raisonne pour le Chablais, quelles seraient la démarche et les suites à envisager ensemble.

**Ludovic Serin** et **Alexandra Guitton** de l'Union Nationale des CPIE, **Didier Christin** de Sol et Civilisation, **Marie de Naurois** ex-facilitatrice territoriale à l'Association Patrimoniale de la Plaine de Versailles et du Plateau des Alluets.

**06**  
octobre

à 17h  
Salle des fêtes  
Perrignier

## « La Théorie du boxeur » Ciné-échanges

de **Nathanaël Coste** (98 min, 2024).  
Les excès du climat frappent de plus en plus durement le monde agricole. Nathanaël Coste enquête chez des agriculteurs bio et conventionnels de la Drôme, pour qui le temps de l'adaptation a commencé.

Le film questionne agriculteurs et chercheurs pour repenser notre façon de produire et construire la résilience alimentaire d'un territoire.

Débat animé par le CPIE et Pousses d'Avenir en présence de représentants du monde agricole. Prix fléché (4€/7€/10€)

## ÉDITO

Le CPIE Chablais-Léman et Pousses d'Avenir ont à cœur d'aider le Chablais dans sa transition agricole et alimentaire. Cette nouvelle édition des Rencontres de l'alimentation durable propose aux acteurs locaux, publics et privés, des éléments d'inspiration, des temps d'échanges et de débat. Nous vous y attendons nombreux !

Et aussi

**01 - 06**  
octobre octobre

### Défi R'aliment du Léman

Réalisez un repas qui remplit les critères du R'Aliment (coût, provenance, saisonnalité, bio,...) et participez à atteindre l'objectif des 3000 repas bas carbone sur la semaine.

Vous êtes une structure de restauration hors domicile et souhaitez participer ?

Envoyez un mail à [animation.pa@poussesdavenir.org](mailto:animation.pa@poussesdavenir.org)  
Vous êtes un particulier, régalez-vous dans l'une des structures participantes à retrouver sur [www.rencontresalimentation.fr](http://www.rencontresalimentation.fr)

Inspiré des Défis Locavores Bas Carbone de Stéphane LINOU

**28 - 06**  
septembre octobre

### Les Rencontres de l'alimentation par le CPIE Buguey-Genevois

Table ronde « Concilier pratiques agricoles vertueuses et infrastructures paysagères ». Partage d'expériences relatives au dispositif « Paiement pour services environnementaux » en lien avec le Syndicat du Haut Rhône, la Compagnie Nationale du Rhône et les agriculteurs. Fresque de l'Alimentation.

Tout le programme sur [www.cpie-bugueygenevois.fr](http://www.cpie-bugueygenevois.fr)

6<sup>e</sup> édition

Les Rencontres  
de l'alimentation  
durable  
dans le Chablais

Programme  
collectivités  
et pros  
du 1<sup>er</sup> au 6 octobre 2024

Pousses d'avenir  
CHABLAIS - LÉMAN