

Premières Rencontres de l'Alimentation Durable



Programmation

**Du 30 septembre
au 7 octobre 2023**

Organisé par :



BUGEY GENEVOIS



Edito

Le CPIE Bugey Genevois organise ses Premières Rencontres de l'Alimentation Durable. Elles s'adressent à tous sur notre territoire (consommateurs, producteurs, commerçants, élus et scolaires).

Se nourrir quotidiennement est une préoccupation de chacun. Casse-tête ou plaisir ? D'où vient ce que je mange ? Quelle est sa composition ? Quelles pratiques agricoles ont été utilisées ?

En tant que consommateur et citoyen, comment chacun peut-il agir et être acteur d'une filière plus responsable en se posant les bonnes questions sur son alimentation, en favorisant les aliments qui sont produits de façon responsable, bons pour la santé, pour l'environnement, pour l'économie du territoire et qui favorisent le lien social entre producteurs et consommateurs.

Des solutions s'offrent à nous : consommation locale et de saison, choix de produits alimentaires issus de filières durables.

Au cours de ces premières rencontres de l'alimentation durable, le CPIE Bugey Genevois souhaite sensibiliser le territoire à cette thématique.

Mettons tous la main à la pâte !

Programmation de la semaine ...

Visites de fermes et magasins

Des producteurs et des magasins vous reçoivent gratuitement pour vous faire découvrir leurs méthodes de travail et goûter leurs produits. Exercez-vous en jouant au Bing'Eau ! Quelle est la quantité d'eau nécessaire à la fabrication d'une tomme, d'une courge et bien d'autres questions sur l'usage de l'eau dans l'agriculture?

Samedi 30 septembre

Magasin Vrac et Local - L'épicerie écoresponsable | 9h

Virginie et Laurent proposent produits locaux, légumes et fruits de saison, pain, cosmétiques, et produits d'entretien.

Un atelier devant le magasin : "Acheter en vrac, on en parle"

Lieu : 1 Place de la république, Seyssel 01

Fleurs et Légumes du Mont des princes | 9h

La famille Marcet cultive fruits et légumes de saison en Agriculture Biologique.

Lieu : Marché de Seyssel 01

La Ferme d'Elouise | 9h

Elise et Louis cultivent fruits et légumes sains et de saison sans engrais ni pesticides. Une partie de leur production est transformée par lactofermentation ou sous forme de pickles ou de confitures.

Lieu : 167 Route de Clermont, Seyssel 74

GAEC Le champ des prêles | 10h30

La famille Châtelain élèvent des vaches laitières en IGP à destination de la transformation en fromages de Savoie à Frangy (Tomme de Savoie, Raclette de Savoie, Emmental de Savoie...). La polyculture permet une quasi autonomie de la nourriture du troupeau.

Lieu : 66 route de Châtel Veytrens, Bassy 74

GAEC Le Champenois | 16h

La famille Duclos et ses associés élèvent des vaches laitières en IGP à destination de la transformation en fromages de Savoie à Frangy (Tomme de Savoie, Raclette de Savoie, ...) , des veaux de lait, des porcs sur paille et des volailles plein air.

Vente de produits de la ferme au magasin

Lieu : 500 Route du lavoir 74 270 Frangy

Samedi 7 octobre

Le Moulin de Vers Pré | 10h

Franck Bruyère produit des céréales , des lentilles et des pois chiches .

Sa rencontre avec l'association « Filière Graines Bio des Savoie » l'a incité à passer en production bio de céréales panifiables et à s'équiper d'un moulin Astrié à meules de pierre pour transformer ses blés en farine.

Baptiste Roffino , boulanger (**Le pain de l'Albanais**), confectionnera ses pains, brioches, pizzas cuits au four à bois à partir des céréales cultivées par Franck Bruyère.

Lieu : 802 Ch. du Vers Pré, Vallières sur Fier 74

GAEC du Crêt Joli | 10h

Alexandre, Claude, Hubert et Jérémie élèvent un troupeau de 90 vaches et cultivent 180 ha pour les nourrir. L'herbe et les céréales sont les aliments de base, cultivées puis stockées sur place, ce qui permet une quasi autonomie alimentaire. Transformation du lait en yaourts, crème , faisselle , beurre ,fromage: le Novéry.

Vente de produits à la ferme

Lieu : 584 Route du Crêt, Minzier 74

Atelier cuisine

Lundi 2 octobre | 10h - 14h

Apprenez à cuisiner avec des produits locaux et de saison et...partagez ce repas avec les autres participants.

L'agroforesterie, qu'est-ce que c'est ? Un viticulteur présentera cette méthode associant culture de la vigne et arbres.

Lieu : Au restaurant La Maison Michaud, Route de Rumilly - Seyssel 74

Sur inscription

Prix : 25 €

Animations "De l'Assiette au Paysage"

Réaliser une fresque tout en s'interrogeant sur l'alimentation durable, les pratiques saines pour l'environnement et pour la santé, le lien avec l'environnement.

Mardi 3 & Mercredi 4 octobre

A destination des écoles, centres de loisirs et Conseil Municipal des Jeunes

Fresque Agri-Alim

Mercredi 4 octobre

| 18h30 - 21h30

A destination des élus de la Communauté de Communes Usse et Rhône animée par Lucie Tamet

Atelier participatif pour comprendre les enjeux de notre modèle agricole et alimentaire, se rassembler et échanger sur les actions à mener localement pour y répondre.

Lieu : Salle du Conseil Municipal de Frangy

Sur inscription

Les déchets verts, qu'est ce qu'on en fait ?

Mercredi 4 octobre | 9h

Comprendre le cycle des déchets verts : compostage, broyage, paillage, ...

Atelier avec le SIVALOR.

Lieu : Marché de Frangy

Atelier lactofermentation

Jeudi 5 octobre | 14h - 15h30

Vieille comme le monde, la lactofermentation est une manière de conserver les aliments aussi écologique qu'économique. Venez confectionner votre bocal pour consommer des légumes toute l'année.

Venir avec des chaussures propres et un tablier

Lieu : Magasin de la Ferme d'Elouise

Sur inscription

Prix : 5 €

Conférence gesticulée

Vendredi 6 octobre | 20h

« De la fourche à la fourchette ...Non ! L'inverse ! » de et par Mathieu Dalmais

Biologique, en circuits courts, locale, équitable... Face aux désastres du système agroalimentaire industriel, de nombreuses initiatives fleurissent pour produire et consommer différemment, pas toujours louables... Et inaccessibles à une partie grandissante de la population. Et si changer l'agriculture passait par une alimentation démocratique ? Par une Sécurité sociale de l'alimentation ?

Lieu : Salle du Conseil Municipal de Seyssel 74

Gratuit

Synthèse de la programmation

Le CPIE BG, une association ancrée sur le territoire

Samedi 30 septembre	Visites de fermes et magasins
Lundi 2 octobre	Atelier cuisine restaurant La Maison Michaud
Mardi 3 octobre	Animations de l'Assiette au paysage
Mercredi 4 octobre	Animation de l'assiette au paysage Fresque Agri-Alim
Jeudi 5 octobre	Atelier lactofermentation
Vendredi 6 octobre	Conférence gesticulée
Samedi 7 octobre	Visites de fermes

Public ciblé :

- Professionnels - élus - scolaires
- Tout public



Le CPIE Bugey Genevois est une association implantée à Seyssel. Elle gère un service de placement familial et agit dans deux champs d'action : l'éducation à l'environnement et l'accompagnement des territoires vers un développement durable tout en facilitant l'action commune.

Ses principales thématiques sont l'eau et la biodiversité, l'agriculture et l'alimentation ainsi que la santé environnement.

Nos partenaires :



Avec le soutien financier de :



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS :

CPIE Bugey Genevois, BP7 74 910 Seyssel

<http://www.cpie-bugeygenevois.fr>

<https://www.facebook.com/cpie.bg>

04 50 59 00 61

cpiebugeygenevois@orange.fr



BUGEY GENEVOIS