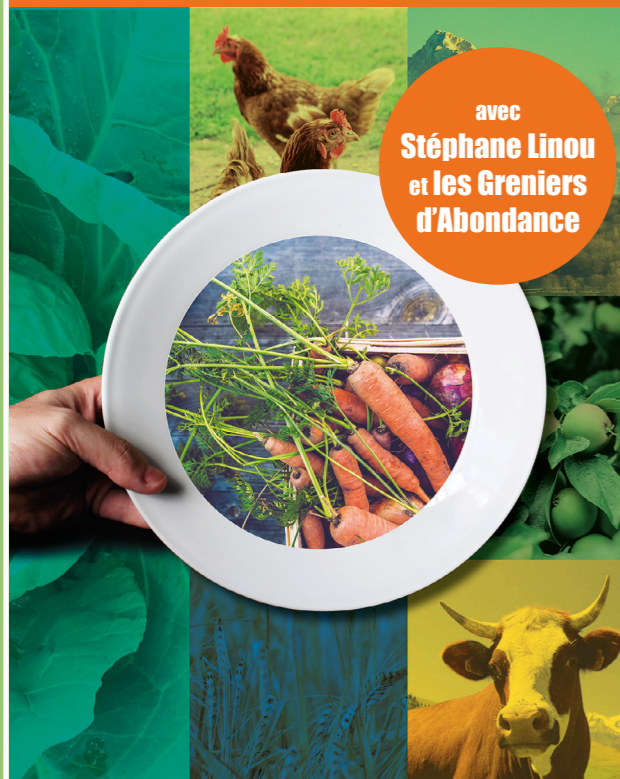


4^e Rencontres alimentation durable Chablais

avec
**Stéphane Linou
et les Greniers
d'Abondance**



Du 1^{er} au 7 octobre 2022



**Conférence, visites de fermes,
ateliers, portes ouvertes de
magasins, repas**

Programmation tout public

SAMEDI 1^{er} OCTOBRE

Portes ouvertes des magasins de produits locaux
toute la journée | **Chablais**

• **La cabane des producteurs** | 10h à 18h
Un petit magasin de petits producteurs locaux uniquement "bio" | Marché, atelier enfant, repas de saison, bal folk |
[Plus d'infos](mailto:cabanedesproducteurs@chablais.bio) : cabanedesproducteurs@chablais.bio |
2380 Route Départementale 903, **74200 Allinges**

• **Le Brin d'Ici** | à partir de 10h
Vente des produits biologiques locaux et en vrac du Gaec le Regain et des paysans voisins | Fête de la pomme : confection de jus de pomme, animations, petite restauration et buvette bio sur place | [Plus d'infos](mailto:lebrindici@gmail.com) : lebrindici@gmail.com |
1 chemin des Tattes, **74140 Massongy**

• **Une pincée de vrac** | 8h30 à 16h30
Une épicerie engagée pour l'écologie en favorisant une consommation locale (vente de produits locaux, de saison et sains) et plus responsable par une politique de zéro déchet | Dégustations de produits locaux et café offert | [Plus d'infos](mailto:plusdinfos@une-pinee-de-frac.com) : 04 50 16 05 76 | 197 route de Théozia **74500 Féternes**

• **La vie selon Gaïa, épicerie 100 % Bio en Vrac** | 8h30-19h
Plus qu'une épicerie, un lieu de Vie ! | Projection à 20h de « Pierre Rabhi : Au nom de la Terre », film documentaire de Marie-Dominique Dhelsing | [Plus d'infos](mailto:plusdinfos@la-vie-selon-gaia.com) : 09 86 66 42 34
29 av de la fontaine couverte, **74200 Thonon**

DIMANCHE 2 OCTOBRE

Fermes ouvertes | toute la journée | **Chablais**

• **Ferme des Hermones** | Viandes | Toute la journée
Alpage de Sciard, **74470 Vailly**

• **La chèvrerie des Ardoisières** | Fromages (dégustation) |
14h30-18h30 | Les Avinières, **74110 Morzine**

• **La pisciculture des Meuniers** | Poissons | 14h30-18h30
567 A route des Ardoisières les Meuniers, **74110 Morzine**

Programmation tout public

• **Les Jardins de Gremey** | Maraîchage | 14h-16h
600 route du Collège, **74500 Saint-Paul-en-Chablais**

• **EARL Les Peupliers** | Lait et viandes | 9h30-11h et
15h30-17h | 260 impasse des peupliers, **74140 Ballaison**

• **GAEC La Puya** | Lait | 14h30-18h30
1 route des plantées, **74200 Margencel**

• **Les Jardins de l'Abbaye** | Maraîchage | à partir de 8h30
7 route du rocher d'escalade, **74430 Saint Jean d'Aulps**

LUNDI 3 OCTOBRE

Atelier cuisine durable | 18h-21h | **Vailly**

S'exercer à la cuisine durable en privilégiant les produits locaux et de saison, tournée en priorité vers le végétal.

• Atelier cuisine avec **Frédéric Molina**, chef étoilé du Moulin de Léré, en partenariat avec Les Délices d'Alpage.

[Sur inscription](#). Participation : 10€ par personne.

Programmation lycéens, élus-professionnels

MARDI 4 OCTOBRE

Journée Alimentation durable au Lycée des 3 Vallées
toute la journée | **Thonon** à destination de deux classes

Ateliers avec des partenaires locaux (Biocoop, AMAP, Artisans du Monde).

Biodéchets, qu'est-ce qu'on en fait ? 14h-17h | **Marin**

à destination des élus et professionnels
Salle polyvalente, 256 chemin du stade, **74200 Marin**

Retours d'expérience d'une collectivité et de deux entreprises suivi d'un temps de travail avec des acteurs locaux.

Intervenants : • **Elise Corlet** du Sictom de Morestel (38)
• **Lilian Roux** de Compostond (42)
• **Samuel Barrois** d'UpCycle (Suisse)

Programmation tout public

MERCREDI 5 OCTOBRE

Conférence sur la résilience et la sécurité alimentaire
18h30 | **Margencel**

Auditorium du collège de Margencel,
route des Cinq chemins, 74200 Margencel

Introduction par **Géraldine Pflieger**, Présidente du SIAC (Syndicat Intercommunal d'Aménagement du Chablais).

Étudier la résilience alimentaire des territoires est aujourd'hui indispensable au vu des crises climatiques, énergétiques, environnementales et économiques qui menacent la sécurité alimentaire des pays développés. Confrontées aux limites physiques, géologiques et biologiques de notre planète, les sociétés complexes que nous avons bâties se révèlent vulnérables. Prendre en compte certaines menaces pour anticiper leurs conséquences à l'échelle locale semble être raisonnable lorsque la satisfaction de nos besoins de base est en jeu.

Un bref état des lieux de ces menaces, ainsi que les solutions permettant d'assurer la transition vers un système alimentaire durable et soutenable vous seront présentées.

Conférence à deux voix sur la résilience et la sécurité alimentaire par **Les Greniers d'Abondance** et **Stéphane Linou**.

Stéphane Linou est un ancien élu, aujourd'hui auteur et consultant. Il a enquêté sur la résilience alimentaire au sein de "mondes qui se parlent encore trop peu" : défense, agriculture, sécurité, alimentation, risques, société civile, collectivités locales, monde associatif, consommateurs.

L'association **les Greniers d'Abondance** est spécialisée dans l'étude des systèmes alimentaires, de leurs vulnérabilités face aux menaces globales, et des voies de résilience pouvant être empruntées.

avec
**Stéphane Linou
et les Greniers
d'Abondance**

Prix libre

Programmation élus-professionnels

MERCREDI 5 et JEUDI 6 OCTOBRE

Formation « Anticiper les nouvelles crises majeures, zoom sur la résilience alimentaire et les plans communaux de sauvegarde » par Stéphane Linou

9h-17h | Thonon à destination des élus

La formation permettra aux participants de :

- Saisir les risques majeurs, systémiques, qui planent sur la société dans les prochaines années et décennies
- Visualiser les « futurs possibles »
- Comprendre le besoin de résilience collective
- Amorcer une réflexion sur les stratégies aptes à assurer la sécurité des habitants de leur territoire, notamment via l'organisation d'une résilience alimentaire.

[Sur inscription.](#) [Programme complet.](#)

Programmation tout public

MERCREDI 5 OCTOBRE

Ateliers cuisine durable

9h30-12h | Bonnevaux
et 14h-17h | Thonon

S'exercer à la cuisine durable en privilégiant les produits locaux et de saison, tournée en priorité vers le végétal.

• Atelier cuisine avec **Guillaume Austernaud**, chef de l'Ôberge de Bounavô, membre du Collège culinaire de France, 9h30-12h, lieu à confirmer lors de l'inscription.

• Atelier cuisine avec l'École Hôtelière Savoie Léman, 14h-17h, Thonon.

[Sur inscription.](#) Participation : 10€ par personne.

Programmation élus-professionnels

JEUDI 6 OCTOBRE

Atelier « Sol et résilience alimentaire » par Céline Basset

9h-17h | Publier à destination des agriculteurs

Pousses d'Avenir, 35 impasse des jardins, 74500 Publier

Céline Basset est la fondatrice du laboratoire Santé du sol et de l'association la Ferme Blue Soil.

Le sol est le grand impensé dans notre vie quotidienne. Toujours considéré comme surface inerte, il est pourtant le gardien de l'eau, du climat, de la biodiversité et de l'alimentation locale. La régénération des écosystèmes planétaires commence en premier par le rétablissement du sol, socle de notre civilisation. L'objectif de cette intervention consiste à montrer aux participants l'importance du rôle des micro-organismes du sol sur la chaîne alimentaire et l'économie.

[Sur inscription.](#) [Programme complet.](#)

Menu 2 fois Bon 12h-13h30 | Morzine

502 route du Palais des Sports, 74110 Morzine

Un restaurant scolaire proposera lors de cette journée nationale un Menu 2 fois Bon, c'est-à-dire bon pour la santé et bon pour la planète. En amont, 2 classes auront travaillé avec les équipes de restauration pour élaborer un menu en calculant son poids carbone. Des acteurs locaux seront invités à partager ce repas pour échanger autour de l'alimentation et de la restauration collective.

[Sur inscription.](#) Participation : 10€ par personne.

Programmation tout public

VENDREDI 7 OCTOBRE

Menu durable à déguster 12h-13h30 | Thonon



Restaurant d'application, 2 avenue de l'Ermitage, 74200 Thonon

Réalisation d'un menu durable local, de saison, zéro déchet et bon pour la santé à venir déguster au Restaurant d'application du Lycée des 3 Vallées.

[Sur réservation au 04 50 71 00 73.](#) Participation : 15€.

Programmation complète

Samedi 1^{er} octobre	Toute la journée Chablais Portes ouvertes des magasins de produits locaux
Dimanche 2 octobre	Toute la journée Chablais Fermes ouvertes
Lundi 3 octobre	18h-21h Vailly Atelier cuisine durable
Mardi 4 octobre	14h-17h Marin Biodéchets, qu'est-ce qu'on en fait ?
	toute la journée Thonon Journée Alimentation durable pour des classes du Lycée des 3 Vallées
Mercredi 5 octobre	9h30-12h Bonnevaux 14h-17h Thonon Ateliers cuisine durable
	9h-17h Thonon Formation « Anticiper les nouvelles crises majeures, zoom sur la résilience alimentaire et les plans communaux de sauvegarde »
	18h30 Margencel Conférence sur la résilience et la sécurité alimentaire par Stéphane Linou et les Greniers d'Abondance
Jeudi 6 octobre	9h-17h Publier Atelier « Sol et résilience alimentaire »
	9h-17h Thonon Formation « Anticiper les nouvelles crises majeures, zoom sur la résilience alimentaire et les plans communaux de sauvegarde »
	12h-13h30 Morzine Menu 2 fois Bon
Vendredi 7 octobre	12h-13h30 Thonon Menu durable à déguster au Restaurant d'application du Lycée des 3 Vallées

Programmation :  Tout public  Élus-professionnels

Informations pratiques

LE CPIE CHABLAIS-LÉMAN

Le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement Chablais-Léman (Art-Terre) est une association loi 1901 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. 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 :



Autres partenaires :



Ne pas jeter sur la voie publique.
Création graphique : CPIE Chablais-Léman.
Création visuel : www.atelier2L-graphisme.com