

**Du  
1<sup>er</sup> au 7  
octobre  
2022**

# **4<sup>e</sup> Rencontres alimentation durable Chablais**

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



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



CHABLAIS - LÉMAN

**Pousses  
d'avenir**



## Programmation tous public

### SAMEDI 1er OCTOBRE Chablais

Toute la journée

#### Portes ouvertes des magasins de produits locaux

Les points de vente de produits locaux et bio ont connu un essor important durant la crise du covid. Ce qu'on pouvait entrevoir comme l'adoption durable de nouveaux modes de consommation s'est avéré n'être finalement que transitoire. Aujourd'hui dans le Chablais, ces points de vente ont vu leur fréquentation largement diminuer, voire revenir à des niveaux inférieurs à ceux d'avant crise sanitaire. De petits magasins se trouvent en difficulté, ou se voient contraints de fermer leurs portes.

Avec ces portes-ouvertes, nous souhaitons contribuer à promouvoir les points de vente chablaisiens qui contribuent à la diffusion d'une alimentation durable et qui créent du lien entre les consommateurs et les producteurs.

Magasins participants :

- La cabane des producteurs à Mésinges
- Le Brin d'Ici à Massongy
- Une pincée de vrac à Féternes
- La vie selon Gaïa à Thonon

### DIMANCHE 2 OCTOBRE Chablais

Toute la journée

#### Fermes ouvertes

Sur les trois intercommunalités du Chablais, une dizaine de fermes aux activités variées ouvriront leurs portes pour expliquer le métier d'agriculteur, les pratiques mises en place, les contraintes subies... Une occasion unique de mieux comprendre le monde agricole qui nous nourrit au quotidien, de partager la passion d'un métier qui est finalement bien plus que cela. Certaines fermes pourront proposer en complément des visites, des animations spécifiques, des produits à déguster.

## Programmation élus-professionnels

### MARDI 4 OCTOBRE Marin

14h-17h

#### Biodéchets, qu'est-ce qu'on en fait ?

Retours d'expérience d'une collectivité et d'une association sur des initiatives marquantes.  
2 ateliers thématique d'approfondissement  
*Programme à préciser.*

### MERCREDI 5 et JEUDI 6 OCTOBRE Thonon

9h-17h à destination des élus

#### Formation à destination des élus « Anticiper les nouvelles crises majeures, zoom sur la résilience alimentaire et les plans communaux de sauvegarde » Par Stéphane Linou

Stéphane Linou a été conseiller municipal à Castelnaudary et conseiller général de l'Aude. Il est connu pour être le pionnier du mouvement locavore et a publié un livre-enquête en 2019 intitulé Résilience alimentaire et sécurité nationale.

Aujourd'hui Stéphane Linou parcourt la France pour partager sa vision et son expérience auprès des élus, notamment sous forme d'une formation dispensée via l'[Institut Supérieur des Elus](#).

Cette formation de 7h 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

[Programme complet de la formation.](#)  
[Sur inscription.](#)

*Formation finançable par le Droit Individuel à la Formation des Elus*

## Programmation tous public

### LUNDI 3 OCTOBRE Vailly

18h-21h

#### Ateliers cuisine

Atelier cuisine avec Frédéric Molina, chef étoilé du Moulin de Léré.

Trois ateliers sont proposés en tout sur les trois intercommunalités, pour s'exercer à la cuisine durable. Une cuisine privilégiant les produits locaux et de saison, tournée en priorité vers le végétal. Une cuisine durable donc, car bonne pour la santé et aux impacts environnementaux limités.

*Sur inscription. Participation aux frais : 10€ par personne*

### MERCREDI 5 OCTOBRE

### Thonon 18h

#### Conférence jumelée des Greniers d'Abondance et de Stéphane Linou sur la résilience et la sécurité alimentaire.

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

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.

Stéphane Linou est un ancien élu, aujourd'hui auteur et consultant. Dans son livre, 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.

## Programmation élus-professionnels



### JEUDI 6 OCTOBRE

#### Publier 9h-17h à destination des agriculteurs

#### Atelier à destination des agriculteurs maraîchers « Sol et résilience alimentaire »

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

[Programme complet de la formation.](#)

[Sur inscription.](#)

#### Morzine 12h

#### Menu 2 fois Bon

Un restaurant scolaire proposera dans le cadre 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.

#### Ateliers cuisine

Trois ateliers sur les trois intercommunalités, pour s'exercer à la cuisine durable. Une cuisine privilégiant les produits locaux et de saison, tournée en priorité vers le végétal. Une cuisine durable donc, car bonne pour la santé et aux impacts environnementaux limités.

CC Pays d'Evian-Vallée d'Abondance : un atelier cuisine mettant à l'honneur le végétal, avec Guillaume Austernaud, chef restaurateur de l'Ôberge de Bounavô à Bonnevaux.

Thonon Agglomération : un atelier cuisine par l'Ecole Hôtelière Savoie-Léman dans leurs locaux.

CC du Haut-Chablais : atelier programmé le lundi 3.

*Sur inscription Participation aux frais : 10€ par personne*