

Les 6^e assises des transitions alimentaires locales et de la vente directe auront lieu le 13 novembre à Bréal-sous-Montfort. Cette année, l'accent sera mis sur le rôle des collectivités dans les changements de comportements.

Pourquoi parler des transitions alimentaires ?

La transition alimentaire est un sujet de plus en plus présent dans les médias. En effet, les études le montrent, notre système alimentaire, dégrade petit à petit l'environnement en émettant une part importante des effets de serre, ainsi qu'en détruisant la biodiversité dans le monde. Ces constats doivent donc amener chacun d'entre nous à s'interroger sur la manière dont il est possible de protéger l'environnement, tout en répondant aux besoins des consommateurs, et sans négliger ceux des agriculteurs ; ces derniers se trouvant bien souvent dans l'impasse.

Ce sont toutes ces problématiques qui serviront de fil rouge lors des 6^e assises des transitions alimentaires, organisées par la Fédération régionale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) et leurs partenaires.

Tous concernés

Qu'il s'agisse de projet alimentaire territorial,

d'urbanisme, de l'élaboration d'un plan climat-énergie, de prévention des inondations, d'approvisionnement des cantines, etc. les collectivités doivent faire face à de nombreux enjeux au cœur desquels se trouvent les citoyens. Mais comment mettre en synergie les collectivités, les producteurs, les transformateurs et les consommateurs à l'échelle du bassin de vie alimentaire ?

Autant de questions qui seront au programme de cette journée régionale de réflexion à laquelle seront associés de nombreux acteurs locaux : élus, associations, producteurs, agents de développement, chercheurs et consommateurs.

Renseignements et inscriptions

07 77 46 75 74

blaise.berger@civam-bretagne.org

<https://assisesdestransitionsalimentaires.wordpress.com>

Et aussi...

Dans le cadre des assises des transitions alimentaires et de la mise en œuvre de son plan d'actions en faveur du développement durable, la Communauté de communes organise également un atelier-cuisine avec visite d'exploitation, le samedi 10 novembre. Au programme :

- 14h-14h30 : accueil et cueillette (sur inscription)
- 14h30-16h : atelier cuisine adultes (8 personnes)
- 16h-17h : visite ouverte à tous
- 17h15-17h45 : dégustation des recettes de l'atelier à partir des produits de la ferme

Pratique

Ferme la Bobinette

Rue des coudées - 35380 Paimpont

Inscr. à partir du 24/10 au 02 99 06 84 45

PROGRAMME DU 13 NOVEMBRE Centre culturel de Brocéliande

- 8h45 - Accueil
- 9h30 - Ouverture
- 10h00 - Table ronde : « Transition alimentaire en milieu rural », animée par Gilles Marechal, Terralim - Avec : Jean Ollivro, Université Rennes 2, Claire Lamine, INRA et Henri Rouillé d'Orfeuil, RESOLIS
- 11h30 - forum « Ruche aux idées » : des discussions ouvertes thématiques proposées
- 12h30 - Repas
- 14h00 - Ateliers d'échange : 6 ateliers thématiques avec des témoignages inspirants : emploi, financement, foncier, compétences des collectivités, consommation, restauration collective
- 16h00 - Regard extérieur : Prendre un peu de recul avec l'intervention de Valérie Jousseau, Université de Nantes
- 16h45 - Clôture

CINÉMA*

Zéro Phyto 100% Bio

Des cantines bio et des villes sans pesticide

De Guillaume Bodin
Avec Silvère Chéret
(1h 16min)

Les cantines biologiques se développent presque aussi rapidement que l'arrêt des pesticides dans les communes françaises. Des femmes et des hommes, conscients de leurs responsabilités en termes de santé publique et d'environnement, agissent pour des paysages en transition au travers d'initiatives vertueuses !

- Jeudi 15 novembre à 20h30
- cinéma L'Hermine, à Plélan-le-Grand
- Séance gratuite, ouverte à tous
- La projection sera suivie d'une discussion.

*Séance organisée dans le cadre du plan d'actions développement durable de la Communauté de communes.

