



SaluTerre



PROGRAMME

Vers des territoires alimentaires inclusifs

Dans le cadre du Festival pour une alimentation inclusive et durable

LE 18 SEPTEMBRE 2020
9h30 - 18h00

à la Maison Cocagne
(4 rue des arpentis, 91 430 VAUHALLAN)

des navettes seront organisées entre la gare de Massy et la Maison Cocagne

Journée de débats et retours d'expérience
organisée par le Réseau Cocagne, SaluTerre et le Mouvement des Cuisines Nourricières
à destination des collectivités et des acteurs de territoire
qui souhaitent mettre en œuvre la transition écologique et sociale
à travers l'alimentation.

Cette journée de débats est précédée par une visite apprenante :

JEUDI 17 SEPT – 14H-17H : Visite apprenante « Impulser la création d'un Jardin de Cocagne : l'exemple du Conseil Départemental du 94 »

N'LA FÊTE DES possibles
CONSTRUISONS UN FUTUR JUSTE ET DURABLE
Retrouvez des centaines d'autres rendez-vous sur
www.fete-des-possibles.org

PROGRAMME

9h30 : Accueil sur le site de la Maison Cocagne (Vauhallaan - 91)

09h45 : Mots d'ouverture

*par Dominique Hays, Président du Réseau Cocagne
et Eric Prédine, Co-fondateur de SaluTerre*

Cet événement est organisé à l'occasion des 10 ans du programme Paniers Solidaires du Réseau Cocagne et des 15 ans de SaulTerre. Dans la continuité des actions menées par ces 2 structures et par l'Ambassade du Bien Vivre Alimentaire (qui fête également ses 10 ans), est lancé en cette rentrée, le Mouvement des Cuisines Nourricières.

10h00 : Rendre la maîtrise aux mangeurs, dont les plus vulnérables

*Animé par Julien Adda, Directeur du Réseau Cocagne
Avec Véronique Fayet, Présidente du Secours Catholique
Daniel Cérézuelle, Directeur scientifique du Pades (Programme
Autoproduction et développement social)*

Alors que la précarité alimentaire a doublé en 10 ans pour atteindre 10% de la population, il est urgent de penser nos systèmes alimentaires de façon inclusive en donnant accès à une alimentation de qualité aux personnes en situation de précarité. Découvrez comment redonner de la souveraineté alimentaire à vos concitoyens afin de préserver leur santé et notre environnement.

11h30 : Ateliers terrain

1 - Cuisines Nourricières :

2 groupes animés par Nicolas Thurault, du mouvement des Cuisines Nourricières et Sylvie Norcia, Animatrice Bien Vivre Alimentaire

Pour impulser une véritable culture culinaire du quotidien, rien de mieux que de passer à la pratique !

2 - Jardin d'autoproduction :

Groupe animé par Franck David et Medhi Chraïbi, de SaluTerre

Même dans de petits espaces, avec peu de moyens, il est possible de cultiver de quoi compléter sainement ses repas.

3 - Projection-Débat "Transition nourricière à Ste Foy la Grande":

Avec Eric Prédine, co-fondateur de SaluTerre

Engager la population dans un projet nourricier inclusif demande un certain savoir faire pour favoriser la participation de tous.

4 - Comité de pilotage des Paniers Solidaires

*Avec Manon Jaccard, Chargée des Paniers Solidaires du Réseau Cocagne
Retour sur 10 ans de programme Paniers Solidaires et de son évolution vers un axe plus large autour de l'accessibilité alimentaire.*

13h00 : Repas "Cuisines Nourricières compatible"

14h30 : Ateliers retours d'expérience

1 - Alimentation et précarité, faire autrement en Ile-de-France ?

Avec notamment Marianne Durantou, Maire de Morsang-sur-Orge, Vice Présidente de Coeur d'Essonne Agglomération et Conseillère spéciale chargée du bio et des circuits courts dans les lycées de la Région Ile de France et Séverine Coupaye, responsable du secteur Innovation territoriale et responsable du Département du Val de Marne

2 - PAT bio solidaires ou écopôles alimentaires, comment mettre en place une approche systémique et coopérative

Avec notamment Daniel Ralambondrainy, chef de Projets «PAT» au sein de la Métropole Aix Marseille Provence et Jonathan Monsérat, Directeur du Jardin de Cocagne Graine de Soleil

3 - Repenser l'urbanisme de nos villes pour y intégrer la fonction nourricière

Avec les expériences de la Ville de Lorient (couveuse d'installation agricole dans le cadre d'un projet ANRU), de la Ville d'Antony (projet de jardins partagés dans le cadre du budget participatif) et de pasteurisme urbain.

4 - Tiers-Lieux alimentaire à dimension sociale, ou comment mettre les plus exclus au cœur de l'animation d'initiatives citoyennes

Avec les expériences de Dominique Hays, directeur du tiers lieu «Le Ménadel et St Hubert» et d'Eric Prédine

15h30 : Faire société alimentaire autrement

Animé par Julien Adda, Directeur du Réseau Cocagne

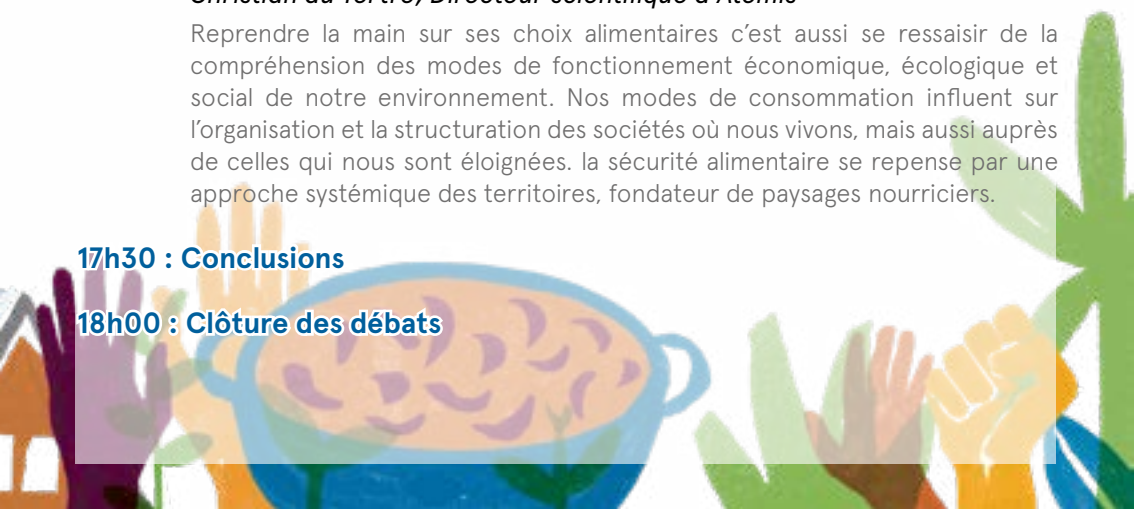
Avec Julie Lequin, économie du territoire

Franck David, systèmes nourriciers inclusifs (solution petites et lentes) / Christian du Tertre, Directeur scientifique d'Atemis

Reprenre la main sur ses choix alimentaires c'est aussi se ressaisir de la compréhension des modes de fonctionnement économique, écologique et social de notre environnement. Nos modes de consommation influent sur l'organisation et la structuration des sociétés où nous vivons, mais aussi auprès de celles qui nous sont éloignées. la sécurité alimentaire se repense par une approche systémique des territoires, fondateur de paysages nourriciers.

17h30 : Conclusions

18h00 : Clôture des débats





ACCES - INFOS PRATIQUES

Attention, pour des raisons sanitaires, seules les personnes inscrites pourront participer aux débats.

COORDONNÉES GPS :

- Latitude Nord 48° 43Min 45Sec / Longitude Est 2° 12Min 56Sec

ACCÈS :

- Depuis Paris, Autoroute A6, sortie Palaiseau
- Depuis le RER B et C, Gare de Massy-Palaiseau ou la Gare de Massy TGV,
- *La Maison Cocagne vous propose un service de navettes (sur inscription via le formulaire d'inscription à l'événement). Navette aller : départ 9h15 de la gare de Massy - Navette retour : départ 18h15 de la la Maison Cocagne.*

CONTACT : rc@reseaucocagne.asso.fr - 01.43.26.37.84 - 06 63 44 61 29

HEBERGEMENT : Si vous avez besoin d'un hébergement pour le 17 ou le 18 septembre au soir, merci de contacter la Maison Cocagne : maisoncocagne@reseaucocagne.asso.fr



POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ET INCLUSIVE

L'alimentation est un besoin essentiel. Lors du confinement, les producteurs ont vu monter l'engouement de la population locale pour des produits qualité, dans le même temps, les banques alimentaires ont vu s'accroître drastiquement la demande en produits alimentaires. Parce que se nourrir dignement et sainement doit être un droit, le festival pour une alimentation saine et durable vous accueille les 17 et 18 septembre pour découvrir, se former, débattre et ... se nourrir dans une ambiance conviviale !

>> Plus d'infos : [<< https://frama.link/du17au19sept <<](https://frama.link/du17au19sept)

>> S'inscrire en ligne : [<< https://frama.link/du17au19sept-inscriptions <<](https://frama.link/du17au19sept-inscriptions)