

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

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

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



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

## Programmation tout public

### SAMEDI 1<sup>er</sup> 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

<b>Samedi 1<sup>er</sup> octobre</b>	Toute la journée   Chablais Portes ouvertes des magasins de produits locaux
<b>Dimanche 2 octobre</b>	Toute la journée   Chablais Fermes ouvertes
<b>Lundi 3 octobre</b>	18h-21h   Vailly Atelier cuisine durable
<b>Mardi 4 octobre</b>	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
<b>Mercredi 5 octobre</b>	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
<b>Jeudi 6 octobre</b>	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
<b>Vendredi 7 octobre</b>	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](http://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