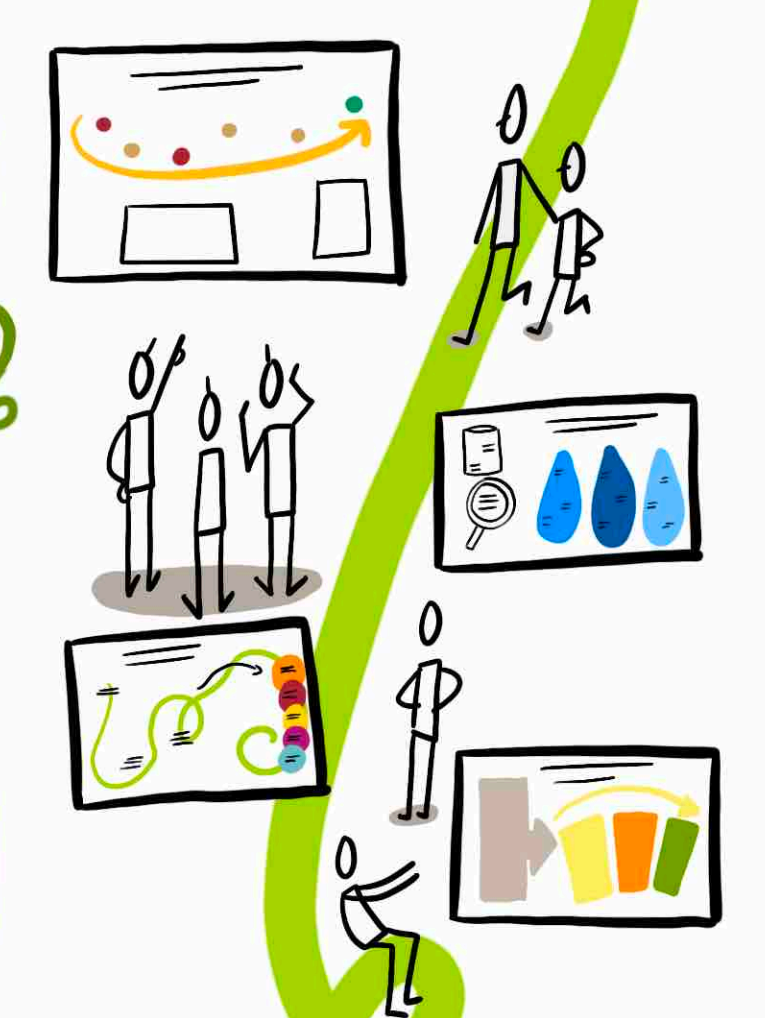


8 Juin 2024  
Allan

# FORUM DE L'alimentation

8 JUIN 2024 À ALLAN

**11h**  
**\* ACCUEIL & DÉCOUVERTE DES FRESQUES DU PAT**



**ORIENTATION 1**  
Développer des paysages alimentaires pour une alimentation locale, durable & saine pour tous

Un plan d'actions qui valorise aussi l'existant

**ORIENTATION 2**  
Soutenir & accroître la capacité nourricière de l'agriculture

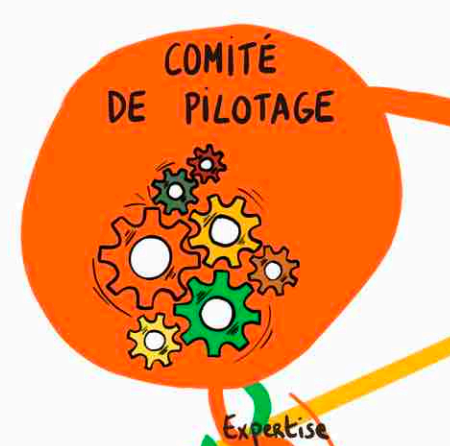
Un plan d'action où chacun à sa place

C'est le début de la mise en action!

**ORIENTATION 3**  
Déployer l'agriculture locale dans sa transition vers l'agroécologie & la bioéconomie



La Boussole du P.A.T.



COMITÉ DE PILOTAGE

Mise en action du P.A.T.

Une gouvernance OPERATIONNELLE

Un plan d'actions **AMBITIEUX!**

Un diagnostic PARTAGE

Un processus d'un an 1/2

Des moyens Humains & financiers

Le P.A.T de Montélimar-Agglomération

**11h30**  
**\* OUVERTURE OFFICIELLE du FORUM**

Yves Courbis V.P. Agriculture & P.A.T.  
Julien Cornillet Président  
Céline Thiebaut Techniciennes  
Virginie Brunel Techniciennes

## DEGUSTATION

Qui cuisinent chacune  
1 plat & 1 dessert à moindre coût & à moindre d'empreinte carbone & à moindre kilomètre

4 prix récompensent  
\* distance  
\* CO2  
\* prix  
\* papille



2 Equipes!

Présentation par le CEDER\*  
Un jury d'experts  
Le défi Locavore!

**12h30**  
**\* LE CLIMAT DANS NOS ASSIETTES**

\* Centre pour l'Environnement et le Développement des Energies Renouvelables

**13h30 - 18h00**  
**STAND INFO P.A.T**

**ATELIERS CUISINE en FAMILLE**

**MARCHÉ de PRODUCTEURS, d'ASSOCIATIONS & de PARTENAIRES LOCAUX**

**ESCAPE GAME & TWISTER de l'ALIMENTATION**

**MON Jardin!**

Re-localiser au maximum! Metti au paysano, artisan, ... et à toutes les acteurs liés de ce mouvement! nous avons de la chance en terme. Après les initiatives doivent être soutenues par les pouvoirs publics.

Bravo à la cuisine de St Gervais qui cuisine sur place avec de bons produits locaux. La enfants adorent il y a de plus en plus d'enfants il a fallu quandier le réfectoire!!

ici si c'est bon

Et Comment on fait avec la avocats & les bananes?

Je mange local grâce à mon jardin. Toute l'année et j'ai fait profiter mes amis

Pour on et doit-on consommer à 100% local?

Une SSA (Sécurité Sociale de l'Alimentation) pour réduire la précarité alimentaire et valoriser les producteurs et produits locaux et bio. A terme 150€ sur la carte.

Amplitude des horaires. Prix trop élevé.

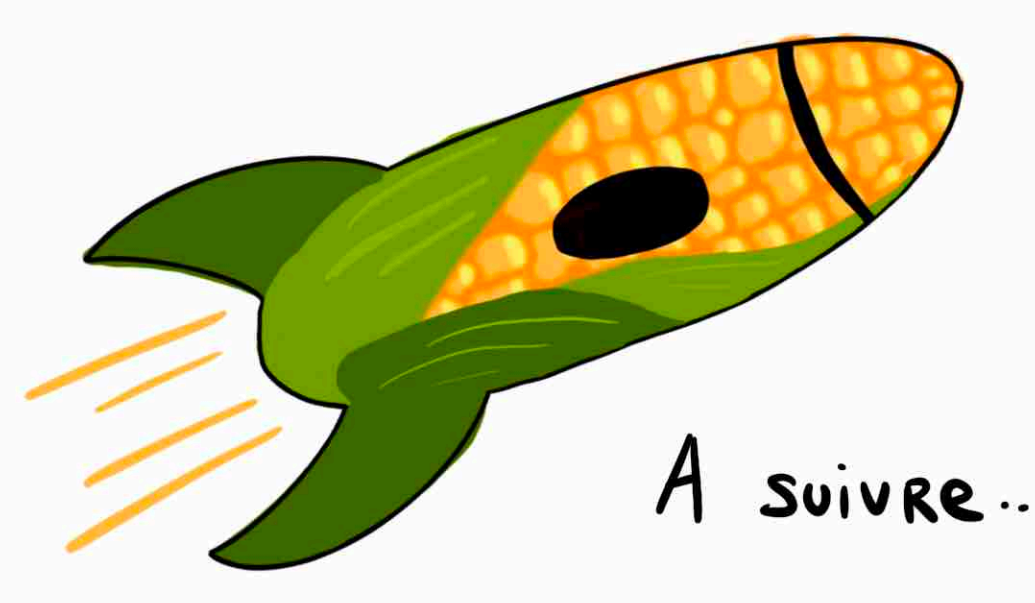
Pans la drôme, on a accès à plein de producteurs locaux!

Porteur de paroles  
**"Chaque Jour dans l'assiette du LOCAL"**  
Qu'en pensez-vous?

**15h30 CONFÉRENCE**  
"Et si on pouvait cultiver l'eau!"  
par Samuel Bonvoisin

**17h00 GOUTER LOCAVORE**

**17h30 SPECTACLE HUMORISTIQUE SUR L'ALIMENTATION**  
Claire Baillon  
"Mangez en tous!"



A suivre...



PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

