

FORUM : QUELLE ALIMENTATION POUR DEMAIN



25 nov. à partir de 18h
THÉÂTRE DE CUSSET
&
26 nov. de 9h à 13h
GRAND MARCHÉ DE VICHY

FORUM ALIMENTAIRE : QUELLE ALIMENTATION POUR DEMAIN ?

DOSSIER DE PRESSE
16 novembre 2022



VICHYCOMMUNAUTÉ

**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**

FORUM : QUELLE ALIMENTATION POUR DEMAIN ?

Vichy Communauté, à travers le Projet Alimentaire Territorial (P.A.T) « Manger mieux, un enjeu local » organise la 5^{ème} édition de son Forum « Quelle alimentation pour demain ? », en partenariat avec le Grand Marché de Vichy et la Ville de Cusset.

les 24, 25 et 26 novembre

au Théâtre de Cusset et au Grand Marché de Vichy

Depuis 2018, Vichy Communauté organise le « Forum du PAT : Quelle alimentation pour demain ? » afin de favoriser les échanges entre les différents acteurs de l'alimentation : producteurs, associations et consommateurs. Cet événement permet ainsi de soutenir une production et une consommation locales, saines, durables et de qualité.

Les objectifs du Forum PAT sont de :

- Sensibiliser le grand public à l'alimentation durable, locale et de qualité et plus largement à l'intérêt de repenser nos modes de consommation à travers une approche ludique, conviviale et collaborative.
- Créer des synergies entre les différents acteurs engagés dans la consommation de proximité sur le territoire
- Promouvoir les actions de Vichy Communauté en faveur du Projet Alimentaire Territorial.

Pour parvenir à répondre à ces objectifs, trois journées de sensibilisation sont organisées.

Jeudi 24 et vendredi 25 novembre, le Théâtre de Cusset ouvrira ses portes aux scolaires : animations, stands et ateliers seront proposés pour les sensibiliser à l'alimentation.

Vendredi 25 novembre, les professionnels et associations de l'alimentation et de l'agriculture pourront se retrouver au Théâtre de Cusset pour échanger ensemble autour de leurs enjeux et objectifs respectifs. La journée sera clôturée par une projection-débat ouvert à tous.

Samedi 26 novembre, le Grand Marché de Vichy accueillera le public pour des dégustations culinaires et échanges avec l'équipe du Projet Alimentaire Territorial de Vichy Communauté.

FORUM : QUELLE ALIMENTATION POUR DEMAIN

25 nov. à partir de 18h
THÉÂTRE DE CUSSET

& 26 nov. de 9h à 13h
GRAND MARCHÉ DE VICHY

Projet Alimentaire Territorial
MANGER MIEUX
un enjeu local

Dégustations culinaires - Projection - Débat - Gratuit et ouvert à tous
Plus d'informations sur : www.vichy-communaute.fr

VICHY COMMUNAUTÉ LE GRAND MARCHÉ DE VICHY THÉÂTRE DE CUSSET

I - ANIMATIONS À DESTINATION DES SCOLAIRES - JEUDI 24 ET VENDREDI 25 NOVEMBRE AU THÉÂTRE DE CUSSET

Dans le cadre de la sensibilisation des publics, deux journées sont prévues pour le public scolaire, le jeudi 24 novembre (de 9h à 11h35 et de 13h45 à 16h20) et le vendredi 25 novembre (de 9h à 11h35 et de 14h20 à 15h15).

Au cours de ces journées, ce sont **près de 1 200 élèves de niveau primaire des 39 communes de l'agglomération**, qui sont attendus pour assister gratuitement à une représentation théâtrale et un atelier sur la thématique de l'alimentation.

Ruchers pédagogiques

Fabrice Barré propose de sensibiliser les enfants au monde de l'apiculture. Comment arrivons-nous au miel que nous avons dans nos assiettes ? Fabrice prendra le temps d'expliquer le travail des abeilles de manière très pédagogique aux enfants.

Compagnie théâtrale « Le soleil dans la nuit »

À TABLE ! Un spectacle vitaminé à croquer sans modération sur le thème de l'alimentation durable et de la biodiversité.

Jeudi de 9h50 à 10h45 et de 14h35 à 15h30

Vendredi de 9h50 à 10h45 et de 14h20 à 15h15

« Harry, petit haricot Bio, se retrouve sans le vouloir à grandir parmi les fruits et légumes couverts de pesticides. Si différents, ils ont pourtant tous la même peur : finir à l'usine en plat cuisiné. À la quête de ses origines, Harry va questionner la société qui l'entoure. Durant son périple du champ jusqu'à l'assiette, il découvre la face cachée de l'industrie alimentaire. Grâce à l'aide de sa nouvelle amie Passion, Harry pourra-t-il agir pour éviter la fin des haricots ? »



Cresna

La coopérative Cresna est une structure d'utilité sociale forte de dix années d'expérience. Elle est spécialisée dans les processus d'accompagnement aux transitions de comportements alimentaires et mieux-être. Le Cresna proposera aux enfants un parcours leur permettant d'aborder différentes questions en relation avec la thématique du petit-déjeuner et du goûter. Plusieurs sujets seront abordés comme : leurs pratiques alimentaires, leurs connaissances sur la composition d'un petit-déjeuner équilibré, la place de la sensorialité alimentaire dans le plaisir à déguster un petit déjeuner...

Collectif les pieds dans le plat - Nourrir l'avenir

Le collectif Les Pieds dans le Plat est convaincu que l'assiette peut changer le monde, ainsi, ils s'engagent pour une transition alimentaire durable. Transmettre le goût d'une cuisine écologiquement saine à nos enfants, c'est ce que Valérie Jacquier, nutritionniste, va essayer de transmettre à nos écoliers. Qu'ils soient de fabrication à l'ancienne ou au levain, plusieurs pains seront examinés afin de découvrir, goûter et discuter de leur utilisation et consommation en pratique.

LB nutrition consulting

Linda Beladed est une nutritionniste, titulaire d'un PhD en nutrition. Concernée par les enjeux qui sont les nôtres, Linda a relevé le défi de nous aider à sensibiliser les plus jeunes à la saisonnalité des produits. Sa mission est de promouvoir l'équilibre alimentaire, l'alimentation locale et de saison.

Les petits débrouillards

Le mouvement associatif des Petits Débrouillards qui, depuis 1984, offre aux enfants des activités scientifiques et techniques, participe de manière significative aux débats de société sur l'éducation et la culture. Dans le cadre de notre Forum, Les Petits Débrouillards vont sensibiliser les élèves aux enjeux de la santé et de l'alimentation en réalisant des expériences ludiques et facilement reproductibles : réaliser des tests de chimie pour mettre en évidence ce que contiennent nos aliments et valoriser des aliments artisanaux et des aliments peu consommés.

Le Bouillon

L'association Le Bouillon vise à démocratiser l'accès à la culture et à l'alimentation durable sur le territoire. À ce titre, elle organise diverses actions de sensibilisation autour de thèmes variés comme le zéro déchet, la cuisine de saison, la connaissance des fruits et légumes de saison, etc. Lors de la venue des élèves, elle leur proposera une activité de découverte des fruits et des légumes de saison.

My Green Little Life

My Green Little Life propose des animations et ateliers pour sensibiliser aux problématiques environnementales, de manière ludique et créative. Elle interviendra pour sensibiliser les enfants à l'impact de notre alimentation sur notre environnement et expliquer comment favoriser le réemploi des restes alimentaires à travers la construction d'un goûter anti-gaspi 100% gourmand.

II - RENCONTRES À DESTINATION DES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION - VENDREDI 25 NOVEMBRE AU THÉÂTRE DE CUSSET

Afin de créer des synergies entre les différents acteurs engagés dans la consommation de proximité sur le territoire, une demi-journée leur sera dédiée le vendredi 25 novembre.

RENCONTRES INTERTERRITORIALES DE 14H À 15H

Le Forum accueillera cette année 5 territoires porteurs de Projets Alimentaires Territoriaux dans le but de partager et croiser les expériences de chacun. Lors de cette rencontre, chacun prendra le temps d'exposer ses projets et de partager les expériences de son territoire.

- Communauté de communes de Saint-Pourçain Sioule Limagne
- Communauté de communes de Bocage Bourbonnais
- SMADC des Combrailles
- Communauté de Communes « Pays de de Lapalisse »
- Communauté d'agglomération Vichy Communauté

La DRAFF AURA, le Département de l'Allier et la Chambre d'Agriculture de l'Allier seront également associés aux discussions autour des problématiques et des enjeux actuels de l'Agriculture.

« SPEECHS » DE 15H À 15H40

Présentation de trois organismes œuvrant autour de l'alimentation et l'agriculture :

- **Allier Bourbonnais**, présentera ses valeurs et la marque Allier Bourbonnais qui valorise les produits alimentaires et non-alimentaires de l'Allier.
- **La Ceinture Verte**, loue des fermes maraîchères équipées et propose un appui technique à la production et à la vente en contrepartie d'une cotisation mensuelle. Le but est de faciliter l'installation de maraîchers.
- **La Chambre d'Agriculture de l'Allier**, présentera ces actions sur les questions de l'installation et de la transmission des exploitations agricoles.

En parallèle, des événements dédiés aux territoires porteurs de projets PAT, le Forum accueille cette année, la Région Auvergne-Rhône-Alpes pour évoquer les financements européens FEADER 2023/2027.

STANDS PARTENAIRES DE 16H À 17H30

Un village de stands partenaires permet à chacun de présenter ses actions et d'échanger les bonnes pratiques autour d'une alimentation saine et durable.

Allier Bio

Allier Bio est l'association des producteurs bio de l'Allier. Elle défend leurs intérêts, les accompagne dans leur conversion en agriculture biologique et travaille sur des sujets d'actualités : diversification des productions, système de triage des légumineuses,...

Soudicy

Découvrez la monnaie locale complémentaire et citoyenne parallèle de l'euro plus respectueuse de l'être humain et de l'environnement implantée dans le département de l'Allier.

Interfel

Véritable lieu de dialogue interprofessionnel, Interfel a pour objectif de valoriser la filière et ses métiers, ainsi que d'encourager la consommation de fruits et légumes frais. Connaître aussi bien les consommateurs que les marchés et leurs évolutions, afin d'adapter l'offre des fruits et légumes frais à la demande.

Terre de liens

Pour permettre à des citoyens et des paysans de se mobiliser et d'agir sur le terrain, le mouvement a inventé de nouveaux outils de travail capables d'enrayer la disparition des terres et de faciliter l'accès au foncier agricole pour de nouvelles installations paysannes. Ces outils sont à la portée de tous, de sorte que chacun puisse s'impliquer de façon effective dans l'avenir de nos fermes et de notre agriculture.

Découpe Mesnier

C'est au cœur de la Montagne Bourbonnaise, que M. MESNIER a voulu s'installer. Fort de 20 années d'expériences dans le domaine de la découpe de viande, il nous partagera ses expériences.

Ilots paysans

Ilots Paysans est une association qui travaille avec des agriculteurs, des collectivités, des porteurs de projets et des citoyens autour de la thématique des « espaces-test ». Ces espaces ont pour objectif de permettre à des porteurs de projets de se tester sur une ferme pendant 1 à 3 ans. Ils pourront à la fois s'exercer sur l'aspect production, gestion financière, gestion du temps de travail, afin de vérifier la viabilité de leur projet d'installation. L'espace Test de Laprugne, situé au cœur de la Montagne Bourbonnaise, a été créé en 2020 et accueille en 2022 son 3^{ème} testeur sur du maraichage biologique diversifié.

Une recherche de porteurs de projets est en cours pour l'installation dans un nouveau lieu test agricole de maraichage biologique à Cusset, à partir de février 2023. Une rencontre collective et visite de ferme sera organisée le 13 décembre 2022 à 10h.

Pour plus d'informations : Ilots Paysans (animation.ilotpaysans@gmail.com)

Jardin de Cocagne

Les « Jardins de Cocagne du Pays Vichy-Auvergne » installés à Arronnes depuis 2011, sont des jardins biologiques collectifs à vocation d'insertion sociale et professionnelle.

En qualité d'« Atelier Chantier d'Insertion », l'association accueille chaque année une trentaine d'hommes et de femmes rencontrant des difficultés d'inclusion dans le monde du travail. À travers la production maraichère et l'accompagnement socio-professionnel proposés chacun à l'opportunité de reprendre une activité, structurer son projet professionnel puis d'être accompagné dans ses démarches de retour vers l'emploi.

Allier Bourbonnais

L'agence d'Attractivité du Bourbonnais présentera ses valeurs et également la marque Allier Bourbonnais. Cette marque a été créée pour notamment protéger et valoriser les produits alimentaires de l'Allier.

Sicaba

SICABA (Société d'Intérêt Collectif Agricole de Bourbon l'Archambault) est une coopérative d'éleveurs de l'Allier, plus précisément du Bourbonnais, une région d'élevage réputée pour la qualité de ses races bouchères, élevées principalement en plein air dans le bocage riche en flore.

Agrilocal03

Simple, direct et instantané, Agrilocal03 est un site internet du département de l'Allier qui permet la mise en relation entre les producteurs locaux et les acheteurs de la restauration collective : écoles primaires, collèges, maisons de retraite, hôpitaux, etc.

Biocoop

Commerce de proximité biologique et engagé proposant un large choix de produits issus de l'agriculture biologique : fruits et légumes de saison, charcuterie et fromage à la coupe, épicerie sèche et sucrée, produits en vrac, produits cosmétiques et entretien de la maison. Biocoop s'engage sur le développement de l'agriculture biologique en travaillant avec des producteurs locaux. Ils organisent de nombreuses animations pédagogiques autour de l'alimentation durable et de qualité.

CFPPA Neuvy

Le CFPPA de L'Allier est un centre de formations professionnelles et d'apprentissage dans le domaine agricole. Des spécialisations comme l'agriculture, l'horticulture-maraîchage, le paysage ou encore les services à la personne y sont enseignés.

CIVAM

Les CIVAM (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agro-écologique. Ils agissent pour une agriculture plus économe et autonome, une alimentation relocalisée au cœur des territoires et des politiques agricoles, pour l'accueil de nouvelles populations et pour la préservation des ressources. Leur mission : animer et accompagner, selon les principes de l'éducation populaire, les projets collectifs et durables qui contribuent à dynamiser le tissu socio-économique rural.

FNSEA 03

Fondée en 1946, la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA), premier syndicat agricole français, rassemble l'ensemble des productions de toutes les régions. Avec 31 associations spécialisées (céréales, lait, viandes, fruits et légumes, etc.) et plus de 212 000 adhérents. La FNSEA promeut l'innovation au service du quotidien, pour un développement durable de la Ferme France afin de répondre à tous les marchés et à tous les consommateurs.

Ceinture Verte

Ceinture Verte loue des fermes maraîchères équipées et propose un appui technique à la production et à la vente en contrepartie d'une cotisation mensuelle. Le but est de faciliter l'installation de maraîchers. Pour l'instant ils se sont essentiellement développés dans la région clermontoise. Les maraîchers restent indépendants tout en étant intégrés à l'actionnariat et à la gouvernance des Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif (SCIC) de leur territoire.

Chambre d'Agriculture de l'Allier

La Chambre d'Agriculture de l'Allier est un acteur incontournable du monde agricole. Elle travaille sur différents sujets tels que l'installation/transmission des exploitations, la diversification des cultures. Elle accompagne les agriculteurs au cours de la vie de leur exploitation tant sur des aspects techniques de productions que juridiques ou sur de la formation.

Jeudi 10 novembre 2022, Frédéric Aguilera, Président de Vichy Communauté et Patrice Bonnin, Président de la Chambre d'Agriculture de l'Allier ont signé une convention de partenariat entre les deux parties. Cette signature a pour objectif de renforcer leur coordination et d'optimiser leurs moyens pour la mise en place d'actions, sur les thématiques de l'eau, du projet alimentaire territorial et des transitions énergétique et écologique.



SAFER

La SAFER joue un rôle de régulateur de l'usage des terres agricoles en encadrant les ventes de ces terrains. Elle permet aux porteurs de projet d'avoir accès à des terrains agricoles lorsque leur projet répond aux politiques d'aménagement territorial locales. Cet encadrement permet aussi de prendre en compte les enjeux environnementaux, l'usage des ressources naturelles et de préserver les paysages.

III - TEMPS FORTS OUVERTS AU PUBLIC - VENDREDI 25 ET SAMEDI 26 NOVEMBRE

Le grand public est invité à venir échanger et participer à des ateliers autour de l'agriculture et de l'alimentation. Ces temps forts sont gratuits et ouvert à tous.

PROJECTION-DÉBAT DE 18H À 19H30 AU THÉÂTRE DE CUSSET

Le documentaire « Les Immortelles » (55 minutes) réalisé par Laurent Patrick et Léa Rossignol, sera diffusé et fera l'objet d'un débat animé par la réalisatrice Léa Rossignol et Marion Bonifassi, éleveuse locale. Ce temps fort sera suivi d'un buffet de produits locaux.

Synopsis : « *La grâce nous offre l'espérance et nous enseigne la beauté. C'est la vie que Marie-Louise, Pascale et Annelise ont décidé de mener. Accepté, fantasmé, rejeté : elles ont choisi de mettre les mains à la pâte, les pieds dans la terre, et de croire à ce mode de vie paysan. Hiver, amour, printemps. Un cycle entre enfance et vieillesse. Elles relatent, sur trois générations et 50ans d'évolution, leur histoire et leur vision de l'âme paysanne* ».

STAND ET DÉMONSTRATIONS DE CUISINE DE 9H À 13H AU GRAND MARCHÉ DE VICHY

Le public est invité au Grand Marché de Vichy pour assister à des démonstrations de cuisine « en live » suivies d'une dégustation des produits cuisinés.

Animations proposées par deux restaurateurs, engagés par la volonté de véhiculer des valeurs locales :

Le Parc du sequoia - Saint-Rémy-en-Rollat

Magalie, cheffe du restaurant, viendra vous concocter des petits plats à partir de légumes locaux et de saison. Des créations gourmandes et savoureuses à venir déguster, sans modération !

Le restaurant pédagogique «Le Réflexe» - Vichy

Jérôme, formateur en cuisine à l'IFI03 Vichy et ses élèves vous proposent de venir découvrir leurs créations culinaires. De nombreux petits plats aussi savoureux les uns que les autres pour le plus grand bonheur de nos papilles !

En plus de ces démonstrations et dégustations, un stand du Projet Alimentaire Territorial de Vichy Communauté sera là pour répondre à vos questions et également pour distribuer les guides des producteurs locaux.



DIRECTION DE LA COMMUNICATION - PRESSE

communication@vichy-communaute.fr - 04 70 96 57 31

9, Place Charles-de-Gaulle - CS 92956 - 03209 VICHY CEDEX - + 33 (0)4 70 96 57 00 - accueil@vichy-communaute.fr

WWW.VICHY-COMMUNAUTE.FR