# comment nous suivre en ligne?

#### Rien de plus simple!

INSCRIVEZ-VOUS À LA MATINÉE ET/OU À UN ATELIER AU CHOIX SUR

#### www.labiodanslesetoiles.com



Une fois votre inscription effectuée, vous recevez un mail de confirmation avec un lien internet pour chaque séquence choisie (matinée et/ou atelier). Il vous suffira de cliquer dessus pour rejoindre l'événement en ligne le jour J.

Pas besoin de camera ni de micro, vous pourrez interagir et poser vos questions par écrit via le tchat.



sur inscription



















Renseignements sur

www.labiodanslesetoiles.com

ou sur le f de la fondation ekibio

Contact : Ségolène Ohl : segolene.ohl@ekibio.fr

alpha (communication impression encres végétales ne pas jeter sur la voie publique





"comment reprendre le pouvoir sur nos assiettes?"

Ven 30 AVRIL 2021

9H / 16H

EN DIRECT SUR MICROSOFT TEAMS!





La fondation Ekibio vous propose une journée de partage d'expérience et d'exemples concrets, tout en découvrant les projets associatifs soutenus, une journée pour avancer ensemble dans la transition alimentaire sur nos territoires!

# 3h/12h : PléNière

- Ouverture de la journée avec des élus du territoire
- Table ronde : Comment reprendre le pouvoir sur nos assiettes ?

Les lois visant à changer notre assiette et les recommandations nutritionnelles s'additionnent d'année en année et pourtant les effets se font attendre. Alors comment le citoyen mangeur peut-il soutenir la poussée de nouveaux systèmes pour se nourrir sur les territoires ? Comment déclencher de nouvelles formes de coopérations profitables à tous ?

Stéphane VEYRAT Directeur d'Un Plus Bio, fera dialoguer trois acteurs clefs qui tentent de changer le contenu de nos assiettes :







- Magali SAUMADE Présidente de la chambre d'agriculture du Gard et éleveuse en bio
- Vincent ROZÉ Président du réseau national des plateformes « Manger Bio » et éleveur en bio
- Guillaume GONTARD Sénateur de l'Isère



#### Quand la démocratie alimentaire passe à table

Conclusion avec François Collart Dutilleul, juriste et chercheur en droit « de » et « à » l'alimentation, membre fondateur du Centre d'étude Lascaux sur les Transitions.

#### • Cuisiner ensemble pour restaurer le monde

une initiative de l'association Le Récho (REfuge, CHaleur, Optimisme), Paris









# 14h/16h: ateliers

AU CHOIX :

## Où seront les espaces nourriciers de demain?

- Hugues Vernier, responsable agriculture à la Communauté de Communes du Val de Drôme en Biovallée
- Christophe Darpheuil, directeur de l'association Naturama et cofondateur de l'application «Mon berger local»

### Alimentation, impliquez les habitants!

- Thierry Laniesse, Directeur Général des Services pour le projet Alimentaire Territorial du Pays Cœur d'Hérault
- Amélie Teycheney, coordinatrice, et Mehdi Chraîbi, bénévole, de l'association Les Râteleurs (Nouvelle Aquitaine)

## Une cuisine de marché en collectivité, c'est possible!

- Lionel Senpau, chef cuisinier de la ville de Manduel (Gard)
- Philippe Galley, diététicien formateur, et Stéphane Brette, Cuisinier formateur, représentants du collectif «les pieds dans le plat».



