



PROGRAMME DES MANIFESTATIONS À ALLEVARD-LES BAINS

L'ensemble du programme sur : <https://pait-transition-alimentaire.org>

Inscription pour chaque manifestation à l'accueil
de la mairie d'Allevard-les-Bains
Tél. : 04 76 97 50 24 / contact@allevard.fr



 **Le GRÉSIVAUDAN**
communauté de communes



Allevard
LES - BAINS



AU PROGRAMME



QUAND ?

QUOI ?

AVEC QUI ?

OÙ ?

COMBIEN ?

S. 24 SEPT
10h/12 h
14 h/16 h

ATELIER

Initiation à la production de champignons



Champiloop

La Pléiade

Gratuit

S. 24 SEPT
8h/13 h
14 h/18 h

ATELIER

Initiation au brassage de bière

L'Ivresse des Sommets

La Pléiade

10 €



D. 25 SEPT
9 h/13 h



APPRENDE À CUISINER bon, local et pas cher

L'Accorderie

Place de La Résistance

Gratuit

S. 08 OCT
10 h Conf.
14 h Atelier

CONFÉRENCE ET ATELIER

Sol et résilience alimentaire

Céline Basset

La Pléiade

Gratuit



D. 09 OCT
10 h

CONFÉRENCE

Les enjeux des micro-organismes du sol

Céline Basset
Stéphane Linou

La Pléiade

Gratuit



D. 09 OCT
12h45

REPAS local, bas carbone et pas cher

Restaurant Les Alpes
LPP Le Bréda
L'Accorderie

La Pléiade

15 €



Inscription en Maire d'Allevard-les-Bains
04 76 97 50 24 - contact@allevard.fr



Manger mieux, plus sain, plus équilibré, avec un maximum d'aliments bios et locaux, tels sont les enjeux de la «transition alimentaire ».

Le mois de la transition alimentaire se tiendra du 23 septembre au 23 octobre 2022 sur nos territoire et spécifiquement dans le Grésivaudan.

Dans le cadre de sa politique en faveur de l'environnement et de l'alimentation, au travers de Yannick Bovics, adjoint à l'environnement, l'énergie et l'alimentation, notre ville s'engage dans cet enjeu de société.

Avec le soutien affirmé et soutenu de la communauté de communes du Grésivaudan, cette transition demande à tous de s'interroger sur les modes de production, de transports, d'habitudes de consommation ou bien encore de gestion des déchets alimentaires !

Le sujet est vaste et les modifications de nos habitudes seront nombreuses. Chacun, sans exception, peut à son niveau contribuer à cette transition.

A ce titre, la ville d'Alleverd prend pleinement sa part avec 4 jours d'animations et d'évènements.

Des ateliers, des conférences, des défis sont organisés pour parler de tous ces sujets d'une autre manière...

Venez avec vos enfants, vos amis, venez à titre personnel ou professionnel. Venez fabriquer de la bière, faire pousser des champignons, assister à des conférences passionnantes, partager le repas défi Localvore... Nous serons heureux de vous accueillir dans le format qui vous convient !!

Nous vous attendons avec grand plaisir !

Sidney REBBOAH

Maire d'Alleverd-les-Bains

Vice-Président en charge du tourisme et de l'attractivité du territoire à la communauté de communes Le Grésivaudan

INITIATION À LA PRODUCTION DE CHAMPIGNONS

ATELIER

**Samedi
24 sept.**

2 ateliers

10 h/12 h et 14 h/16 h

Gratuit



La Pléiade
**ALLEVARD
LES-BAINS**

INSCRIPTIONS

Mairie d'Allevard-les-Bains

04 76 97 50 24

contact@allevard.fr

+ d'infos sur <https://pait-transition-alimentaire.org>



Allevard
LES - BAINS

Champiloop, champignonnière urbaine grenobloise, propose deux ateliers d'initiation à la production de champignons.

Ils sont ludiques, pédagogiques et pratiques : après avoir discuté du rôle de l'agriculture urbaine dans la transition écologique, les intervenants de Champiloop vous expliqueront comment ils produisent et vous apprendront à le faire.

Vous préparez pendant l'atelier un substrat de pleurotes, que vous pourrez faire pousser chez vous (dans votre cuisine, votre chambre, pas besoin d'espace, c'est petit !) et les récolter 6 semaines après l'atelier !

Intervenant : Champiloop

C'est une entreprise créée par des jeunes, motivés par la transition écologique, qui produisent des champignons biologiques dans les Caves de la Frise (lieu patrimonial) à Eybens. Ils prévoient de s'agrandir en 2022 dans d'anciens parking de Saint-Martin-d'Hères afin de revaloriser des lieux urbains laissés à l'abandon. Ils distribuent leurs champignons dans l'agglomération grenobloise, sont présents sur les marchés de producteurs et font des ventes directes dans leur champignonnière.

Ils organisent également des ateliers d'initiation à la production de champignons à la maison.

- À La Pléiade
- Deux ateliers de 15 personnes
- sont proposés sur la journée : 10 h/12 h et 14 h/16 h
- Adultes / Grand public
- Gratuit



INITIATION AU BRASSAGE DE BIÈRE

ATELIER

Repartez avec 3 bouteilles de votre propre bière !



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

+ d'infos sur <https://pait-transition-alimentaire.org>

**Samedi
24 sept.**

2 ateliers

8 h/13 h - 14 h/18 h

Participation 10 €

La Pléiade
**ALLEVARD
LES-BAINS**

INSCRIPTIONS

Mairie d'Allevard-les-Bains

04 76 97 50 24

contact@allevard.fr



Allevard
LES - BAINS

Pourquoi ne pas faire soi-même sa bière maison ?

Simple curieux ou amateur cherchant des conseils de professionnel, les 2 ateliers proposés, théoriques et pratiques, autour de la fabrication de bière est fait pour vous !

Il vous permettra de découvrir toutes les étapes de la fabrication de votre bière, de l'empâtage du grain jusqu'à la mise en bouteille, et vous repartirez avec 3 bouteilles de 33 cl de votre propre bière.

Intervenant : L'Ivresse des Sommets

Située à Goncelin, L'Ivresse des Sommets est une entreprise de production de bières réalisées avec des matières premières produites localement et issues de l'agriculture biologique.

Leurs malts sont entièrement cultivés en Rhône-Alpes et torréfiés en Haute-Savoie. Ce sont des variétés de céréales dont la culture est adaptée au lieu de production, à son climat et à sa terre.

- À La Pléiade
- Deux ateliers de 15 personnes sont proposés sur la journée : 8 h/13 h et 14 h/18 h
- Adultes / Grand Public
- Participation 10 €



CUISINER BON ET LOCAL C'EST PAS CHER

Dimanche 25 septembre
de 9h à 13h, Place du
marché, Allevard.

Dimanche 2 octobre de
9h à 13h, Clos Schmitt, Le
Touvet

Mercredi 12 octobre de 9h
à 13h, Place de l'école,
Barraux

Samedi 15 octobre de 16h
à 20h, l'Av'Hangard,
Sainte-Marie-d'Alloix

Samedi 22 octobre de 9h
à 13h, Place Bayard,
Pontcharra

Joignez-vous à nous pour
apprendre à cuisiner des
repas rapides avec de
bons produits

LES BONS PETITS PLATS, TOUT LE MONDE Y A DROIT !

Le cours est gratuit et ouvert à
tous, votre repas de midi vous
est offert !

Les fruits et légumes sont
de saison et proviennent
de producteurs locaux,
nos viandes
proviennent d'une
boucherie halal



L'accorderie du haut Grésivaudan et Cœur de Savoie organise des ateliers de cuisine du monde pendant le mois de la transition alimentaire en collaboration avec la communauté de communes Le Grésivaudan.

**ILS SERONT À ALLEVARD-LES-BAINS
LE DIMANCHE 25 SEPTEMBRE, DE 9 H À 13 H
PLACE DE LA RÉSISTANCE**

On est tous des chefs pour manger bon et se faire plaisir. Vous manquez de temps pour faire les repas, pour vous les produits locaux c'est cher ? Venez apprendre comment réaliser rapidement et facilement des plats du monde à base de produits locaux. Ils vous sont offerts par Le Grésivaudan dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial.

Plutôt qu'un plat tristounet acheté au super marché à passer au micro-onde. Plutôt que douter de la qualité des ingrédients, vous vous ferez en 20 mn un plat appétissant avec des produits d'ici !

L'Accorderie du Haut Grésivaudan et Cœur de Savoie

Association du domaine de l'économie sociale et solidaire, elle met en relation ses membres afin qu'ils échangent des heures pour réaliser de menus services (jardinage, bricolage, accompagnement scolaire...). Elle compte 330 adhérents.

. Une heure = une heure : quel que soit le service rendu il a la même valeur.

. Des projets au service de la collectivité : aide informatique, transition alimentaire, jardins partagés, famille et parentalité...

. Pas de cotisation si ce n'est deux heures par an à consacrer à l'association.

- Place de La Résistance
- Grand public
- Gratuit



SOL ET RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

CONFÉRENCE ATELIER

Céline Basset

**Samedi
08 OCT.**

10 h - Conférence

14 h - Atelier

Gratuit

La Pléiade

ALLEVARD

LES-BAINS

INSCRIPTIONS

Mairie d'Allevard-les-Bains

04 76 97 50 24

contact@allevard.fr

+ d'infos sur <https://pait-transition-alimentaire.org>



Allevard
LES - BAINS

Céline Basset propose, de manière ludique, de découvrir la diversité des micro-organismes qui peuplent le sol à l'aide du microscope et de mettre en lumière l'importance de leurs rôles dans la résilience alimentaire, la gestion de la crise climatique, la restauration des écosystèmes et l'économie.

La journée sera rythmée par une conférence le matin à 10h et un atelier pratique à partir de 14h : récolte d'échantillons de sol, les observer au microscope et les analyser, établir des préconisations pour améliorer le sol.



Intervenant : Céline Basset Elle est fondatrice de l'Association La Ferme Blue Soil et présidente de l'organisme de formation Archimède.

Depuis 2015, ses réalisations en agriculture régénérative des sols en Asie du sud-est et aux États-Unis innovent en proposant des outils de transition agricole calibrés sur certains impensés (délais de régénération des écosystèmes, temps de dépollution, succession écologique) et des risques majeurs d'un territoire (rupture d'approvisionnement des chaînes logistiques, risques sociaux, pénuries).

Ses expérimentations sont réalisées en low-tech et portent sur la microbioponie, le rôle et les délais des processus régénératifs des services écosystémiques et des cycles biogéochimiques, dans l'application d'une économie régénérative et rentable.

Elle est l'auteure du livre *Produire en Régénérant : Carnet de voyage d'une paysanne*.

- À La Pléiade
- Grand public / Elus et techniciens / Professionnels



LES ENJEUX DES MICRO-ORGANISMES DU SOL SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE ET ECONOMIQUE

CONFÉRENCE

Céline Basset
et Stéphane Linou

Dimanche
09 OCT.
10h

Gratuit

La Pléiade
ALLEVARD
LES-BAINS

INSCRIPTIONS

Mairie d'Allevard-les-Bains
04 76 97 50 24
contact@allevard.fr

+ d'infos sur <https://pait-transition-alimentaire.org/>



Allevard
LES - BAINS

Les déséquilibres du système agriculture-alimentation touchent de nombreux aspects : appauvrissement des sols, perte de contrôle sur notre nourriture, dégradation de notre alimentation et la perte de contrôle sur la sécurité d'approvisionnement des populations, ...

Et si nos sociétés, « perdaient le nord », et que les connaissances utiles n'existaient plus ? Pourrions-nous décliner ce concept à l'agriculture, à la nutrition et à l'aménagement du territoire, qui ont connu ou sont sur le point de connaître de graves «pathologies» ?



Intervenant : Stéphane Linou Il est auteur et consultant, spécialiste du rapport essentiel entre l'alimentation et la sécurité. Il est ancien Conseiller Général de l'Aude et Conseiller Municipal. Pionnier du mouvement Locavore en France, il décrit les diverses vulnérabilités de nos systèmes alimentaires. Il est également auditeur de l'IHEDN (Institut des Hautes Etudes de Défense Nationale) et Conseiller en développement local et en gestion des risques ainsi que formateur à l'Institut Supérieur des Elus. Il analyse notamment ces questions de manière transverse, au carrefour de nombreux domaines peu connectés dans les analyses traditionnelles (défense, agriculture, sécurité, alimentation, risques, société civile, collectivités locales, monde associatif, consommateurs) Il a ainsi publié en juin 2019 un livre-enquête intitulé « Résilience alimentaire et sécurité nationale », lauréat du prix « Information préventive et résilience des territoires» au Forum national sur les Risques Majeurs et a directement inspiré au Sénat.

Intervention en duo avec Céline Basset

- À La Pléiade
- Grand public / Elus et techniciens / Professionnels / Famille
- Gratuit



REPAS LOCAL BAS CARBONE CHIC ET PAS CHER !

**MENU
GASTRONOMIQUE**
BILAN CARBONE < 1,2 éqCO₂/PERS
PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON
PRÉPARÉ PAR UN CHEF LOCAL

**DÉFI !
LOCAVORE**

**Dimanche
09 OCT.
12h45**



Tarif unique 15 € le repas

La Pléiade
**ALLEVARD
LES-BAINS**

INSCRIPTIONS

Mairie d'Allevard-les-Bains
04 76 97 50 24
contact@allevard.fr

+ d'infos sur <https://pait-transition-alimentaire.org>



La Mairie d'Allevard, l'Accorderie, le chef du restaurant Les Alpes' et le lycée hôtelier relèvent « Le défi Locavore » : Un menu gastronomique (chic et pas cher) qui respecte les Accords de Paris avec un Bilan Carbone inférieur à 1,2 kg eqCO2 par personne, qui n'utilise que des produits locaux et de saison pour un prix de revient inférieur à 9€50.

Pour cette occasion, des acteurs locaux et des agriculteurs, dont les produits sont cuisinés, seront invités afin de partager leurs passions aux participants.

Ce repas de fête fera suite à la conférence de Stéphane Linou (le matin à 10 h) créateur du défi Locavore, et Céline Basset.



Chef de cuisine Thierry Blondeau Maître Restaurateur, il passionné de cuisine depuis 25 ans, meilleur apprenti de département de l'Isère en 1996.

Il est à la tête, avec son épouse, de l'hôtel-restaurant «Les Alpes» à Allevard-les-Bains.

Au service et préparation LPP Le Bréda C'est un lycée professionnel à Allevard-les-Bains qui forme notamment les élèves aux métiers dans l'hôtellerie-restauration.

Au service et préparation L'Accorderie Une association loi 1901 reconnue d'utilité publique. C'est une structure relevant de l'économie sociale et solidaire. Elle met en relation des personnes d'un même territoire, à travers des échanges de services, des ateliers collectifs, des moments conviviaux, dans le but de créer du lien social et de la solidarité. L'Accorderie présente est celle du Haut-Grésivaudan et Coeur de Savoie.

- À La Pléiade
- Ouvert à tous / Grand public / Elus et techniciens professionnels / Famille
- Tarif unique 15 € le repas gastronomique (entrée - plat - dessert)



ÉDITION 2022
LE MOIS
 DE **LA TRANSITION ALIMENTAIRE**

ATELIERS
 VISITES DE FERMES
 CONFÉRENCES
 PROJECTIONS
 DÉBATS

23.09
> 23.10

PAIT
 PARTENARIAT INTERMUNICIPAL
















PLUS D'INFOS & TOUTE LA PROGRAMMATION:
paît-transition-alimentaire.org

Elu en charge de ces manifestations à Allevard-les-Bains :
 Yannick Bovics, adjoint au maire délégué à l'Environnement,
 l'énergie et l'alimentation
 Courriel : y.bovic@alleverd.fr - Téléphone : 04 76 97 50 24