

LES ACTEURS DU FORUM

Des partenaires multiples, légitimes sur la question pour un regard croisé, une approche globale et transversale. Ils apportent leur soutien financier et opérationnel à ce projet. Qu'ils en soient remerciés!

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BASSÉE-MONTOIS



La Communauté de communes Bassée-Montois est le regroupement de 42 communes. Ce territoire rural très diversifié est constitué de grandes plaines agricoles, activité économique de premier ordre. Il fait aussi bonne place aux éleveurs et maraîchers qui rendent possible de manger local et de saison, de s'assurer de la provenance des produits, de leur qualité et de rencontrer l'agriculteur ou l'éleveur dont le fruit du travail se trouve dans notre assiette. Sensibiliser la population et plus particulièrement les jeunes aux facettes de notre alimentation c'est leur donner les clés de compréhension afin qu'ils agissent et consomment en citoyens informés.

DÉPARTEMENT 77



Le Département de Seine-et-Marne, conscient de l'atout que représente l'agriculture pour son territoire, met en œuvre une politique

en vue de développer un accompagnement de proximité auprès de l'ensemble des exploitants, soutenir l'innovation, renforcer les filières agricoles et agroalimentaires, structurer les débouchés locaux et garantir une meilleure prise en compte de l'agriculture dans l'aménagement du territoire. En outre, attentif à fournir une nourriture de qualité et de proximité à tous ses collégiens, il porte, appuyé par la Chambre d'agriculture de région Île-de-France, le projet de plateforme seine-et-marnaise d'approvisionnement des cantines en produits issus de l'agriculture locale, communément intitulée « plateforme d'approvisionnement de la restauration scolaire de l'Est francilien » (PARSEF) destiné aux 128 collèges du territoire et aux lycées des départements 77, 93 et 94.

CHAMBRE AGRICULTURE ÎLE-DE-FRANCE



Le territoire francilien est un grand bassin de production avec près de 49 % de sa superficie dédiée à l'agriculture. Près de 4500 exploitations produisent quotidiennement des biens alimentaires de qualité et approvisionnent les

entreprises agro-alimentaires fortement implantées en Île de France. La dynamique du secteur agricole est un élément essentiel de l'économie du territoire francilien. La Chambre d'agriculture de Région Île-de-France se mobilise et valorise les filières végétales et animales franciliennes. Elle conseille les agriculteurs dans l'évolution de leurs pratiques, développe des projets de transformation et de commercialisation, comme des projets de plateforme pour l'approvisionnement de la restauration collective avec des produits agricoles de proximité, portés en partenariat avec les Conseils départementaux et le Conseil régional d'Île-de-France.

ELITE RESTAURATION



Créée en 1995 par François Cachot, Elite Restauration est une PME familiale spécialisée dans la restauration collective. Au quotidien, l'entreprise travaille avec une multitude d'établissements et des convives de tout âge. De la crèche à la maison de retraite, chacun peut profiter d'une restauration généreuse et équilibrée, adaptée à ses besoins. Depuis sa création, l'innovation, l'attention portée aux clients et le fait-maison sont les lignes conductrices de l'entreprise!

MSA



La Mutualité Sociale Agricole est le 2^e régime de protection sociale. Elle protège les ressortissants du monde agricole: les exploitants, les entreprises agricoles, les salariés et leurs familles et les retraités. Avec 35 caisses présentes dans les différentes régions de France, 5,6 millions de bénéficiaires sont affiliés à ce régime de protection sociale. La MSA s'appuie sur des valeurs de mutualisme, de proximité et de démocratie grâce à l'élection, tous les 5 ans, de plus de 25000 délégués présents sur les territoires ruraux. La MSA a également des missions d'informations et de préventions. Elle soutient, de ce fait les actions mises en place en ce sens sur les territoires, de par son expertise, sa participation financière et la présence de ses agents de terrain.

SUEZ



SUEZ entreprise de service, acteur de l'environnement dans l'eau et les déchets pour les collectivités et les entreprises. www.suez.com

SYNDICAT DE L'EAU DE L'EST SEINE-ET-MARNAIS /S2E77



Le Syndicat de l'eau de l'est Seine-et-Marne (S2E77) assure le service en eau potable (production de l'eau, transport, traitement et distribution de l'eau) pour 111 000 habitants sur 132 communes des Communautés de communes ou d'agglomération des Deux Morin, de Coulommiers-Pays-de-Brie, du Provinois, de la Brie Nangissienne et de Bassée-Montois. Parce que l'eau est un bien commun, à préserver pour tous et dans la durée, le S2E77 mène une politique active de protection de la ressource en eau. Il cherche à préserver la qualité des ressources existantes et met en œuvre des plans d'actions agricoles pour reconquérir la qualité des ressources dégradées.

FORUM AGRICULTURE ALIMENTATION



11-16
AVRIL
2022

GRATUIT

Ouvert à tous

Exposition
Gymnase de
Donnemarie-Dontilly

Ateliers
Conférences
Visites de sites

LE
PROGRAMME
GRAND
PUBLIC

Conception graphique: CD Atelier graphique - 03/2022

Et pour l'animation d'ateliers, de visites et/ou la présence sur l'exposition, le concours d'associations et d'acteurs du territoire. Ce forum est l'occasion de découvrir leurs actions.



Action réalisée avec le soutien de



Le forum Agriculture et Alimentation se déroule du 11 au 16 avril 2022 à l'initiative de la Communauté de communes Bassée-Montois et avec le concours de nombreux partenaires.

Action d'information ludique et pédagogique, le forum souhaite traiter le sujet de façon transversale et apporter le regard croisé des acteurs! Comment produire suffisamment, de bonne qualité, à des coûts satisfaisants tout en préservant l'environnement? Quelles solutions techniques s'offrent à nous? Quelles réponses locales?

De la terre à l'assiette, de nombreux acteurs légitimes de ce secteur se sont mobilisés pour apporter des réponses concrètes, des moyens pédagogiques et soutenir l'action. Ce forum, gratuit pour tous est destiné à informer, échanger, débattre sur ce thème majeur. Cette opération propose un programme varié pour s'adapter à tous les publics, comprendre les enjeux d'une question vitale et mondiale mais aussi traiter le sujet au plus proche de notre quotidien et de notre territoire.

Un programme pour tous : varié, ludique et gratuit!

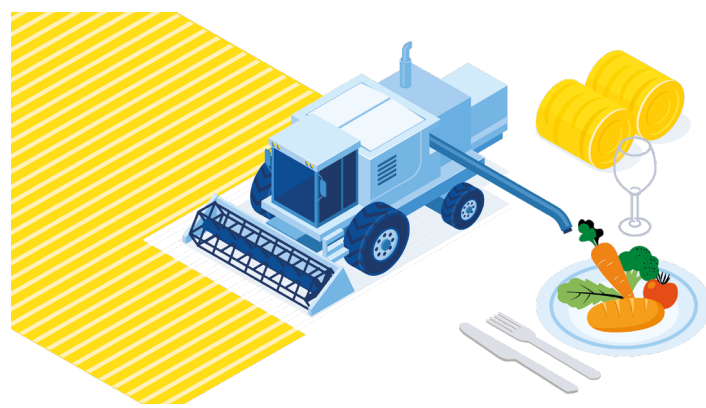
L'EXPO « AGRICULTUREZ-VOUS »

Le forum c'est avant tout une grande exposition ludique, interactive, pédagogique qui réunit en un lieu de nombreux acteurs de l'agriculture et l'alimentation du territoire.

Maquettes, manips, animations virtuelles, panneaux, etc. permettent d'explorer le thème du champ à l'assiette. On y parle d'agriculture, d'environnement, de préservation de l'eau et des sols mais aussi des filières de transformation ou encore de choix de consommation ou de gaspillage alimentaire en passant inévitablement par l'équilibre alimentaire et la santé!

Des médiateurs sont présents chaque jour pour vous accompagner dans votre visite, répondre à vos questions.

Tout public - Entrée libre de 9 h à 12h30 et de 14 h à 18 h.
Gymnase de Donnemarie-Dontilly - impasse du stade.
Réservation impérative pour les groupes au 06 08 21 26 55



CONFÉRENCE

DES SOLUTIONS NOUVELLES POUR SE NOURRIR, TOUS ET BIEN, DURABLEMENT

Bruno Parmentier, ingénieur et économiste, consultant sur les questions d'agriculture, alimentation et faim dans le monde. Auteur de « Nourrir l'humanité » et « Faim zéro, en finir avec la faim dans le monde » et animateur du blog <http://nourrir-manger.fr/>

Agriculture écologiquement intensive, circuits courts, régulation, organisations paysannes, soutien à l'agriculture familiale au sein de frontières protégées... Les défis de se nourrir « tous et bien » durablement sont immenses, mais il existe de vraies pistes de solutions.

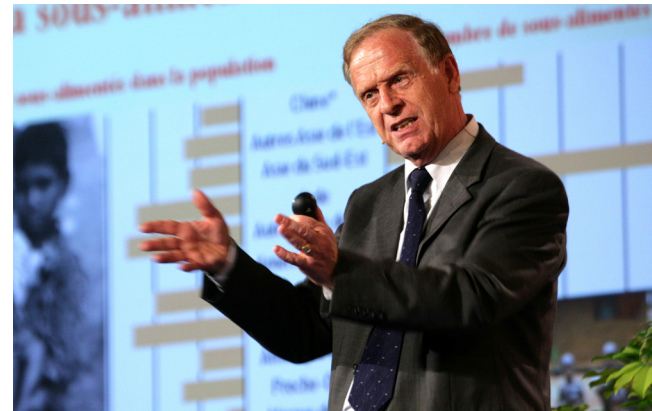
Comment « produire plus et mieux avec moins », alors que l'agriculture biologique, qui montre la voie, n'a pas encore fait totalement ses preuves en termes de productivité, et les circuits courts sont forcément limités dans nos sociétés très urbanisées?

L'infiniment petit régule l'activité de la Nature, c'est ce que nous commençons seulement à découvrir et comprendre! 4000 espèces de bactéries et 2000 de champignons peuplent une seule cuillère à café de terre. Des centaines de millions d'êtres vivants habitent chaque m2 de sol... la nouvelle agriculture va passer des alliances avec eux. C'est une révolution complète de nos rapports à la terre : plus de labour, couverture permanente des sols, agroforesterie, plantes « de service », animaux « auxiliaires de culture », mélanges de plantes qui s'aident à pousser, etc.

On peut à la fois nourrir l'humanité, reconstituer la biodiversité et la fertilité des sols... et refroidir la planète, en y fixant davantage de carbone. Un beau programme enthousiasmant!

Les consommateurs auront un rôle important à jouer, car « quand on achète un produit, on achète aussi le monde qui va avec »!

JEUDI 14 AVRIL 2022 À 19 H
Salle des fêtes de Bray-sur-Seine / rue du Tripot
Conférence gratuite réservée au grand public



DES ATELIERS POUR LES SCOLAIRES MAIS OUVERTS AUSSI AU GRAND PUBLIC!

Pour découvrir ou en savoir plus sur un sujet, une technique venez rencontrer des professionnels passionnés qui expliqueront de façon ludique et pédagogique leurs missions, leur savoir-faire. Chaque jour deux ateliers différents sont proposés et se déroulent sur 45 mn tout au long de la journée. En voici le programme:

LUNDI 11 AVRIL

Veillons au grain : protégeons notre eau!

Proposé par le S2e77

OBJECTIF Expliquer comment concilier protection de la ressource en eau potable et grandes cultures.



Des solutions simples pour éviter de gaspiller

Proposé par Smetom-Geeode

OBJECTIF Découvrir comment valoriser nos déchets de table



MARDI 12 AVRIL

Décorti'Pub!

Proposé par le CSAPA APS contact

OBJECTIF Développer l'esprit critique face aux stratégies publicitaires



L'abeille, sentinelle de l'environnement!

Proposé par la fédération des syndicats apicoles 77 et le groupement apicole de Bréviandes

OBJECTIF comprendre le rôle de l'abeille mellifère et l'importance de sa survie

MERCREDI 13 AVRIL

L'eau potable de la source au robinet

Proposé par le service de l'eau potable et des milieux aquatiques du Département 77

OBJECTIF S'intéresser à la qualité de l'eau, ses contrôles



LES VISITES

Elles sont proposées pour faire le lien avec le territoire, découvrir des filières, des métiers.

Réservation impérative au 06 08 21 26 55

FERME DE SIGY

Elevage de bovins, fromagerie. Focus sera fait sur la fabrication des yaourts



Jeudi 14 ou vendredi 15 avril à 14 h 30 / 77520 SIGY

FERME COLLECTIVE ET COOPÉRATIVE DE TOUSSACQ

Visite Proposée par 1001 sillons



Lundi 11 avril après-midi / mardi 12 ou vendredi 15 avril matin ou après-midi / 77480 VILLENAUXE-LA-PETITE

RENCONTRE AVEC UN APICULTEUR À FONTAINE-FOURCHES

Objectif : découvrir le monde des abeilles

Du 11 au 15 avril tous les jours possibles / 1 classe par créneau

JEUDI 14 AVRIL

Des AMAP près de chez vous!

Produire et manger en proximité

Proposé par les AMAP « Les Pâtissons du Montois » et « La Courgette Rieuse »

OBJECTIF Découvrir un autre modèle de production et de consommation d'une agriculture biologique de proximité



Petites expériences autour du lait

Proposé par le CNIEL

OBJECTIF Découvrir les principes en œuvre dans la fabrication des produits laitiers



VENDREDI 15 AVRIL

Bien choisir son alimentation

Proposé par la MSA

OBJECTIF Equilibre alimentaire et santé



Petites expériences autour du lait

Proposé par le CNIEL

OBJECTIF Découvrir les principes en œuvre dans la fabrication des produits laitiers



Gymnase de Donnemarie-Dontilly de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h (sur réservation au 06 08 21 26 55)

FERME DES PETITS BOIS À ORVILLIERS

De la production de l'alimentation pour les animaux à la fabrication de fromage en passant par la conduite d'un élevage de vaches laitières



Lundi 11, mardi 12 ou jeudi 14 avril après-midi
77520 MONTIGNY-LENCOUP

VISITE DU LABORATOIRE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE DE LA FERME DE TOUSSACQ



(réservé aux professionnels)
Vous êtes agriculteur/trice en réflexion sur une diversification? Porteur/euse de projet en artisanat alimentaire? Dans le cadre du Forum, les Champs des Possibles vous proposent une visite du laboratoire de transformation alimentaire de la Ferme de Toussacq, outil professionnel intégralement équipé (autoclave, four, étiqueteuse, capsuleuse, marmite bain marie, etc.), qui peut être mis à disposition de manière temporaire ou durable aux professionnels ou futurs

professionnels du territoire.

Mercredi 13 Avril à 14 h / inscription auprès de hugo@leschampsdespossibles.fr / Ferme de Toussacq, hameau de Toussacq / 77480 VILLENAUXE-LA-PETITE.