



Communiqué de presse

Présentation du Printemps de l'Alimentation Durable

Dolus le 12 mars 2018. Le premier Printemps de l'Alimentation Durable aura lieu les 20, 21 et 22 avril 2018 sur le site de la Cailletière à Dolus d'Oléron en Charente-Maritime. Cette manifestation citoyenne, grand public, festive, gratuite, culino-artistique et familiale se déroulera dans les 4 hectares de ce domaine agricole bâti au 18^{ème} siècle et utilisé comme colonie de vacances entre 1950 et 2002. Le programme est le suivant :

Toute la semaine

Diffusion et présentation d'ouvrages sur les questions alimentaires à la librairie des Pertuis à Saint-Pierre d'Oléron et à la bibliothèque de Dolus d'Oléron.

Vendredi 20 avril

Au cinéma El Dorado de Saint-Pierre d'Oléron diffusion à 19h30 : apéro vin blanc et huîtres d'Oléron suivi d'une projection-débat à 20h30 du film *Zéro phyto, 100 % bio* en présence du réalisateur Guillaume Bodin et des intervenants du film.

Le samedi 21 avril sur le site de la Cailletière (Dolus d'Oléron)

10h, conférence de presse d'ouverture du Printemps de l'Alimentation Durable avec :

Joël Labbé sénateur du Morbihan, auteur de la Loi sur l'interdiction des pesticides sur l'espace public,
Benoît Biteau conseiller régional Nouvelle Aquitaine, auteur du livre *Paysans résistants* (Fayard)
Patrick Moquay ancien président de la CdC de l'île d'Oléron et enseignant-chercheur à l'école du paysage de Versailles,
Fabrice Roux restaurateur président de l'association Assiettes et Saveurs Marennes Oléron,
Benoît Simon président fondateur de l'association d'agriculteurs Marennes Oléron Produits et Saveurs,
Jean-François Périgné mytiliculteur et secrétaire général de la Confédération Paysanne,
Gilles Pérol président du réseau Un + bio,
Xavier Denamur restaurateur parisien et activiste indépendant,
Grégory Gendre maire de Dolus, vice-président de la CdC IO et du Pays Marennes Oléron.

11h : ouverture des portes au public et inauguration de la Zone d'Alimentation Durable

Atelier A : 11h30 – 12h30 atelier découverte des huîtres oléronaises avec l'ostréiculteur Jean-Marc Chailolleau et explications du sénateur Joël Labbé concernant ses propositions pour défendre l'huître naturelle. Présentation des espèces pêchées localement au port de la Cotinière,
Atelier B : 16h30 – 17h30 sur la petite scène, « *les chefs de la cuisine collective et privée témoignent : comment cuisiner avec les légumes de saison* » (association Assiettes et saveurs Marennes Oléron / réseau Un + bio),

Atelier C : 16h – 18h30 « *les pédagogues du goût* », atelier pour enfants organisé par la Cantine des Cocottes avec Christophe Demangel, chef de cuisine au collège Jules Grévy de Poligny et Bernard Michel, consultant en restauration collective,

Atelier D : 14h30 – 17h30 cour intérieure atelier « *reportage et journalisme de terrain* » animé par Denis Robert.

Salle de conférence (lieu associatif géré par le collectif la Colo)

11h à 13h : présentation du lieu et du collectif citoyen

Conférence 1 : de 14h – 15h *Bien manger sans se ruiner avec une nutrition positive pour sa santé* (animation par Loïc Guiffan, Enseignant à la faculté de sport de Nantes),

Conférence 2 : de 15h15 – 16h15 *Les enjeux de la sécurité alimentaire sur les territoires* (animation par Stéphane Linou, locavore historique),

Conférence 3 : de 16h30 – 17h30 *Les externalités positives et négatives des modèles agricoles et leurs impacts sur la gestion des sols* animée par Jérôme Orvain élu régional, Jean-François Périgné et Edouard Rousseau agriculteur biologique,

Conférence 4 : de 17h45 – 18h45 *L'agriculture sur le Pays Marennais Oléron : enjeux de l'accès au foncier et gestion des circuits-courts* par Jean-Marie Gilardeau élu en charge du marais de Brouage et Christine Nadreau agricultrice et co-gérante de la ferme de la Josière,

19h – 23h : animation du lieu par le collectif citoyen *la Colo*

Sur et autour de la grande scène :

14h30 - 15h30 spectacle pour enfants par la compagnie Art Borescence - Cathy Lejeune,

20h30 - 22h Chorale éphémère et groupe musical local en lien avec l'association Hippocampe

22h15 - 23h30 concert de *l'Homme parle*, made in Occitanie

Et toute la journée...

Dans la grande cour de la Cailletière :

Stand 1. Récupération des dons, financements et partenariats pour soutenir le projet Mac Dol et suivre le volet juridique du dossier à la cour d'appel de Bordeaux et au tribunal administratif de Poitiers,

Stand 2. Librairie des Pertuis, dédicaces et rencontres avec les auteurs Véronique Richez Lerouge « *Manifeste du bien manger* », Benoît Biteau « *Paysan résistant* », Gilles Luneau « *L'alimentation en otage* », Xavier Denamur « *Et si on se mettait à table ?* »

Stand 3. Les amis de la Conf' avec recueil de propositions pour la mise en œuvre d'un Programme Alimentaire Territorial

Activités au jardin, village associatif, ateliers cuisine, animations et jeux pour enfants

Entrée gratuite avec gobelets payants à partir de 2 € (caution de 1€).

Participation libre et consciente.

Restauration bio, locale et de saison

Au programme le dimanche 22 avril

Chantier participatif de 10h à 12h pour le nettoyage du site et son rangement,

De 12h à 14h synthèse des échanges du WE, propositions des actions à mener pour la suite en local et en fonction de l'agenda national, annonce de l'organisation du PAD 2019 en région Occitanie,

Pique-nique collectif

Au cinéma Eldorado de Saint-Pierre d'Oléron diffusion à 18h du film « *On a 20 ans pour changer le monde* » et à 20h du dernier film de Denis Robert en avant-première et en exclusivité avec débat en présence du réalisateur.

« La question alimentaire prend une place nouvelle et particulièrement intéressante dans les débats de société actuels. Après les épisodes anxiogènes des lasagnes au cheval, du lobbying autour du glyphosate, des chiffres de l'OMS à propos du diabète ou des liens entre cancer et aliments ultra-transformés, il est urgent de bâtir de nouveaux modèles et de nouveaux équilibres plus sereins, analysent de concert Xavier Denamur, activiste indépendant et Grégory Gendre maire de Dolus. Notamment en renforçant des écosystèmes de proximité où producteurs et consommateurs peuvent réellement investir le long terme afin d'assurer la pérennité des filières tout en préservant l'environnement. Il s'agit donc bien d'une véritable lame de fond dans lequel s'inscrit ce rendez-vous d'avril sur Oléron afin de choisir, ensemble, une fourchette saine, bio, durable et locale. »

Contact presse :

Xavier Denamur	06 22 12 33 09	petit.fer.cheval@wanadoo.fr
Grégory Gendre	06 16 39 20 94	maire@ville-dolus-oleron.fr