



**Collège
Européen
de Cluny**
démocraties locales
& innovation

EN PARTENARIAT AVEC



SEMINAIRE DE FORMATION

COÛT FORMATION



850 €

Déjeuners inclus

Modalités de prise en charge, nous contacter.

Actuellement pas assujettie à la TVA mais si la réglementation ou la situation du CCIC-Collège Européen de Cluny à cet égard évoluait, les taxes au taux légal en vigueur viendraient en sus du prix affiché.

CONTACT :

contact@collegecluny.eu

SAVE THE DATE ★ 10 - 12 JANVIER 2023



CONTENU :

- Apports théoriques : concept de « système alimentaire » et application politique et programmatique de la production à la consommation
- Apports méthodologique : méthodes participatives de diagnostic, de planification et de concertation multi-sectorielle
- Tables rondes, visites de terrain (producteurs, transformation supermarchés)

COMPETENCES VISÉES :

- Capacité à coordonner une démarche de projet alimentaire territorial multi-sectoriel ;
- Compréhension des défis et opportunités liés à la pluridisciplinarité et la multiplicité des acteurs concernés
- Connaissance des différents leviers d'une politique alimentaire locale (foncier, pratiques agricole, consommation...)
- Capacité à animer une politique d'encouragement à l'installation de nouveaux agriculteurs et à la transmission d'exploitations agricoles

Le Collège Européen de Cluny est un lieu de formation, de recherche et de réflexion sur l'action publique locale, envisagé dans une perspective européenne et animé par l'esprit d'innovation. Il repose sur les principes d'excellence académique, d'ouverture européenne, d'approches multidisciplinaires et comparatives des questions d'action locale à travers l'Europe.



PROGRAMME

Se nourrir local



Animé par **Charlotte Dufour**, spécialisée dans les systèmes alimentaires et la nutrition. Après plusieurs années avec des ONGs humanitaires (Action Contre la Faim en Afghanistan et Ethiopie, Groupe URD), elle a rejoint la FAO de 2005 à 2017 où elle a travaillé sur l'intégration de la nutrition dans l'agriculture en Afghanistan, en Afrique subsaharienne et au niveau global. Depuis 2017, elle est

consultante indépendante et a travaillé avec le Mouvement SUN, la FAO, l'IAEA, 4SD, et actuellement le PNUD sur l'Alliance pour des Systèmes Alimentaires Conscients. Elle a fondé et gère l'association Listening Inspires. Elle est diplômée en Sciences Humaines d'Oxford University et détient un Master en Santé Publique et Nutrition de la London School of Hygiene and Tropical Medicine.

MARDI 10 JANVIER : Introduction aux systèmes alimentaires / Planification collective du projet alimentaire

9h30 - 12h30 : • Introduction aux systèmes alimentaires :

- Concept / définitions
- Le contexte et enjeux au niveau international
- Les systèmes alimentaires en France : évolutions et enjeux de la production à la consommation
- Focus sur un système alimentaire local le Projet Alimentaire Territorial du Clunisois

14h00 - 17h00 : Introduction et utilisation d'un outil de diagnostic et de planification participatif : les arbres à problèmes, appliqués à l'alimentation saine, durable et équitable - Travaux en petits groupes

MERCREDI 11 JANVIER : De la gestion de la terre à la production / Pour récapituler et approfondir

9h00 - 11h30 : Suite de l'exercice : Construction d'arbres à solutions

11h30 - 12h30 : Rencontre avec la responsable des cantines scolaires de l'école de Cluny

14h00 - 15h00 : Préparation des rencontres de terrain

15h00 - 16h30 : Visite de la Ferme St Laurent

16h30 - 17h00 : Debriefing de la rencontre

JEUDI 12 JANVIER : Pour récapituler et approfondir

9h00 - 10h30 : Super U Saint Bonnet de Joux : visite du Supermarché

Synthèse/échange sur les activités, rencontres et apprentissages

10h30 - 12h15 : Visite de l'épicerie solidaire à La Guiche

12h15 - 13h00 : Debriefing



Claire Pernet
Animatrice du Projet Alimentaire
Territorial du Clunisois.