

Des acteurs locaux se mobilisent à l'initiative des Amis de la Terre Côte d'Or pour participer à ce grand mouvement européen.




# PLUS DE 25 RENDEZ-VOUS

## À DIJON ET ALENTOURS

Visites, dégustations, ateliers, causeries, animations

Agriculture, nourriture, consom'action, compostage

Producteurs, consommateurs, experts, citoyens proposent de nombreuses activités pour exprimer leur engagement en faveur d'une production bio et locale dans le respect de la nature et des personnes. Ces valeurs sont défendues à l'échelle européenne par la plateforme «Pour une autre PAC», initiateur de ces journées européennes de mobilisation citoyenne.

 Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication (communication) n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.

Papier à recycler. Ne pas jeter sur la voie publique.

27 ET 28 OCT. 2018

À DIJON  
ET ALENTOURS


# PROGRAMME

JOURNÉES EUROPÉENNES DE MOBILISATION CITOYENNE  
**BONNE NOURRITURE  
BONNE AGRICULTURE**



**goodfood**  
EUROPEAN DAYS OF ACTION

Retrouvez le programme complet ici  
[www.amisdelaterre.org/bonne-nourriture-dijon](http://www.amisdelaterre.org/bonne-nourriture-dijon)

  [amisdelaterre21](https://twitter.com/amisdelaterre21)

  
Les Amis  
de la Terre  
Côte-d'Or

## UNE PAC POUR LA PRODUCTION BIO ET LOCALE DANS LE RESPECT DE LA NATURE ET DES PERSONNES

La prochaine PAC (Politique Agricole Commune) est en cours de discussion dans les différentes instances européennes. Elle sera mise en oeuvre à compter du 1er janvier 2021.

### LA PAC C'EST...

- **50 milliards €** soit 40% du budget européen par an
- **9 milliards €** pour la France par an
- **5 ans de discussions** pour définir la PAC actuelle

La PAC actuelle (2015-2020) comprend en deux piliers :

- **l'aide directe au revenu des agriculteurs** (attribuée sur des critères de surfaces et de productivités, favorisant les grosses exploitations - 70% du budget de la PAC)
- **l'aide à des projets ponctuels** en co-financements avec des fonds nationaux (critères liés à l'exploitation) dans le cadre du développement rural.

### ET ÇA NOUS CONCERNE !

Depuis sa création en 1962, la PAC structure le modèle agro-alimentaire européen. Elle ne concerne pas uniquement les agriculteurs-rices qui touchent des aides, mais bien chaque citoyen·ne, en tant que consommateur ou consommatrice, contribuable, électeur ou électrice, promeneur ou promeneuse, parent, etc.

Infos issues de [www.pouruneautrepac.eu](http://www.pouruneautrepac.eu)

### ...COMPLIQUÉ MAIS ESSENTIEL...

Définir et mettre en oeuvre une nouvelle PAC est un processus long et lourd. Mais l'échelle européenne est un maillon essentiel pour progresser vers un soutien massif à l'agriculture bio et locale, et vers un accompagnement fort des exploitations en conversion.

Aujourd'hui plus que jamais, il nous faut réduire l'impact de nos actions sur la nature et mettre en place des modèles vertueux. A l'échelle locale, les alternatives se multiplient pour mettre en oeuvre les valeurs qui fondent les 12 priorités que porte le collectif «Pour une autre PAC».



de la plateforme *Pour une autre PAC*  
**pour la réforme de la PAC post 2020**

 Un nouveau pacte agricole et alimentaire européen

## VENDREDI APRÈS MIDI

**16h-18h : RENCONTREZ LES FAUCHEURS D'OGM !** Le point sur les OGM suite au rendu de la Cour de Justice Européenne et le procès de 67 Faucheurs les 15 et 16 novembre à Dijon.

**25** Biocoop Terres Bio, 1 Rue Pré Potet, Ahuy

## SAMEDI MATIN

**9h30-12h30 : POINT INFOS SUR LE PROGRAMME DU WEEK END** Venez nous rencontrer : on vous racontera ce qui se passe ce week end et pourquoi on se mobilise.

**1** Halles centrales, Marché de Dijon

**8h30-11h30 : DÉCOUVERTE DE LA GESTION INTÉGRÉE DES DÉCHETS VERTS ET DE CUISINE AU JARDIN** Quand les déchets verts et de cuisine deviennent des ressources précieuses pour un jardin sain et naturel.

**17** Jardins familiaux, Chemin des Aïges, Talant

**8h30-12h : DÉGUSTATION DE LÉGUMES, FROMAGES DE CHÈVRES ET BISCUITS** Rendez-vous à la Ferme de la Noge, chez Gilles Lambert, agriculteur maraîcher bio à Quétigny, qui accueille pour l'occasion la Chèvrerie du Chamois et les Biscuits contés.

**15** Ferme de la Noge, Bd de la Croix Saint Martin, Quétigny

**9h-12h : DÉGUSTATION DE PAIN BIO** Venez découvrir le bon pain bio de la boulangerie Le Cheval Gris.

**1** Halles centrales, Marché de Dijon

**9h30-12h30 : LA PLACE DES PAYSANS** 5 paysans, Laure Darphin, Apiculture, élevage, Yanick Loubet, sélection variétale, Guillaume Lavier, maraîcher, Dominique Derain, Emmanuel Giboulot viticulteur biodynamiques, vous accueillent en vous racontant leur travail et leurs valeurs en goûtant des bons aliments!

**20** Place du Bareuzai, Dijon

**9h30-19h : DÉGUSTATION DE JUS DE SAISON ET DE CRÊPES VÉGÉTALES** Le magasin Botanic de Quétigny accueille l'association Combaective, qui nous fera découvrir la cuisine végétale.

**7** Magasin Botanic, 3 rue du commerce, Quétigny

**10h-11h : VISITES D'AGRISSELF, DE LA PLANTATION À LA RÉCOLTE** 28 hectares de fruits et légumes, bio ou en conversion, avec cueillette au champ.

**3** Agrisself, Chemin de la garenne, Bretenière

**10h-12h : DÉGUSTATION ET VENTE DE PAIN BIO AU LEVAIN NATUREL. VARIÉTÉS ANCIENNES DE BLÉS ET PAYSANNES** Animation par le boulanger de l'Echo des Blés dans la nouvelle Epicerie vrac de Dijon

**4** Au Gramme Près, 56 av. du Drapeau, Dijon

**10h-12h : COMPOST, L'OR NOIR !** Des habitants du quartier nous présentent la placette de compost du parc Clémenceau. Démonstration d'apport pour le compostage et tamisage manuel du compost obtenu.

**21** Parc Clémenceau, 20 rue André Malraux, Dijon

**10h-12h : DÉGUSTATION : PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON** A l'épicerie locavore des Bourroches, on goûte les produits des fournisseurs locaux, et si possible bio.

**6** Epicerie Locavore Bourroches, 34 bd Eugène Fyot, Dijon

**10h-12h : UNE AMAP : POUR MANGER AUTREMENT** Venez apprendre à cuisiner les légumes de saison ! Atelier-animé par l'Inter-AMAP / Inscription : 03 80 41 23 10

**7** Centre social, 71 rue de la Corvée, Dijon

**10h30-12h : DÉCOUVERTE DE LA FERME DU GAEC HENRIOT - CÉRÉALES ET ÉLEVAGE** Laurence nous ouvre les portes de sa ferme en conversion vers l'Agriculture Biologique (production de céréales et élevage de vaches Charolaise / Bazadaises)

**5** Ferme GAEC Henriot, 12 rue grande, Villebichot

**11h-12h : LE GRAND JEU DU GETA** Venez tester vos connaissances sur les accords dits de libre-échange et leurs impacts sur notre nourriture. Promis ça va être drôle ! Animation du collectif Stop TAFTA.

**1** Déambulation des Halles centrales à la place du Bareuzai, Dijon

**11h-12h : VISITES D'AGRISSELF, DE LA PLANTATION À LA RÉCOLTE** 28 hectares de fruits et légumes, bio ou en conversion, avec cueillette au champ.

**3** Agrisself, Chemin de la garenne, Bretenière

**12h-13h : UNE AMAP : C'EST QUOI ? / APÉRO-CAUSERIE**

Nous n'avez pas pu participer à l'atelier ? Venez nous rejoindre pour partager nos productions et parler des AMAP, associations pour le maintien de l'agriculture paysanne. Inter-AMAP et MJC-Cs des Bourroches

**7** Centre social, 71 rue de la Corvée, Dijon

## SAMEDI APRÈS MIDI

**14h-16h : ATELIER : FAIRE DES CONSERVES AVEC LA... LACTO-FERMENTATION !** Au cours de cet atelier pratique où nous réaliserons plusieurs recettes, venez découvrir la lacto-fermentation, une technique de conservation ancestrale peu énergivore, bonne pour la santé et qui dépaysera vos papilles ! Urbanalis / Participation de 3 € / Inscription : 03 80 41 19 56

**8** Urbanalis, 4 rue du Pont des tanneries, Dijon

**14h-17h30 : LA NOTE DU COLIBRI** Découvrez les confitures et astuces locales de la Note du Colibri

**18** À la bonne mesure, 31 rue de la libération, Talant

**14h-17h30 : À LA DÉCOUVERTE DES ABEILLES** Venez découvrir le monde des abeilles ! SAGE nous ouvre les portes des ruches et nous présente leur matériel d'extraction du miel, leurs activités.

**18** À la bonne mesure, 31 rue de la libération, Talant

**14h30-17h : ANIMATION SUR LES ENJEUX DE LA PAC** Des militants écolo naitons vous feront découvrir un quizz sur la PAC (cap ou pas cap vers le bio, local, éthique)

**16** Natur O Bio, 7 rue du Dr Louis Legrand, Nuits Saint Georges

**À PARTIR DE 15h : LA "BONNE NOURRITURE", AU COEUR DU PROJET DU RÉZO FÊT'ART**

**15h :** Balade botanique et présentation du "projet global" aux jardins partagés, situés le long de la Promenade de l'Ouche au niveau du pont de la Rue Hoche (départ du Rézo Fêt'Art à 15h15 ou rdv aux jardins à 15h30).

**17h30 :** 'Causeries, au Rézo', autour du bien manger avec dégustation d'aromatiques

**9** Rézo Fêt'art, 78 quai Nicolas Rolin, Dijon

**15h30 : ATELIER : CRÉER SON STEAK VÉGÉTAL À PARTIR D'ÉPLUCHURES** Prenez un jus de fruit (5€50) et à partir des épluchures restantes, créez votre steak végétal !

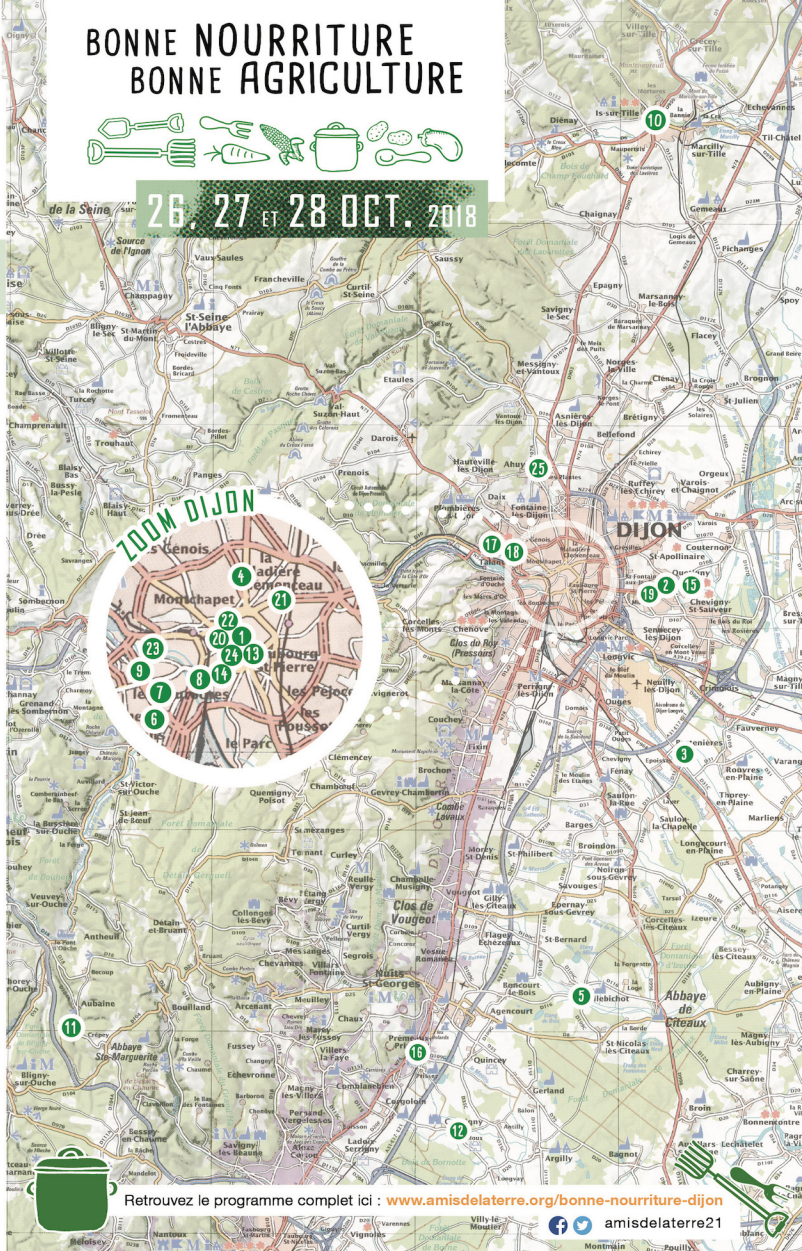
**14** Shanti, 69 rue Berbisey, Dijon

**15h-16h : RENCONTREZ LES FAUCHEURS D'OGM !** Qu'est-ce qu'un Faucheur d'OGM? Qu'est-ce qu'un OGM? As-tu du glyphosate dans le corps ? Pour en savoir plus rendez-vous au café Chez Nous !

**22** Chez Nous, 8 rue Quentin, Dijon

## BONNE NOURRITURE BONNE AGRICULTURE

26, 27 ET 28 OCT. 2018



Retrouvez le programme complet ici : [www.amisdelaterre.org/bonne-nourriture-dijon](http://www.amisdelaterre.org/bonne-nourriture-dijon)

[amisdelaterre21](https://www.facebook.com/amisdelaterre21)

## DIMANCHE MATIN

**8h30-12h30 : RENCONTRE AVEC UN MARAÎCHER** Guillaume Lavier vous accueille sur son stand avec sa production et ses engagements.

**10** Marché d'Is-sur-Tille, place de l'église, Is-sur-Tille

**10h-12h30 : DÉGUSTATION DE JUS DE SAISON ET DE CRÊPES VÉGÉTALES** Le magasin Botanic de Quétigny accueille l'association Combaective, qui nous fera découvrir la cuisine végétale.

**19** Botanic, 3 rue du commerce, 21800 Quétigny

**11h-12h30 : VISITE DE LA FERME BIQUETTES ET COMPAGNIE** Thomas et Fanny et leurs 40 chèvres vous accueillent pour un tour de l'exploitation (prévoir des bonnes chaussures).

**11** Ferme Biquettes et Compagnie, Aubaine

## DIMANCHE APRÈS MIDI

**14h - 18h30 : DÉGUSTATION DE JUS DE SAISON ET DE CRÊPES VÉGÉTALES** Le magasin Botanic de Quétigny accueille l'association Combaective, qui nous fera découvrir la cuisine végétale.

**19** Magasin Botanic, 3 rue du commerce, Quétigny

**14h30-17h : VISITE DE LA FERME DE BALON, ÉCOLOGIQUE ET PÉDAGOGIQUE** Venez rencontrer Laure et Dominique découvrir leurs productions de miel, viande bovine, poules et chevaux de trait, dans le respect de la nature

**12** Ferme de Balon, 10 rue des Petits Bois, Gerland

**15h-16h30 : LE COMPOST EN VILLE, C'EST POSSIBLE !** Venez découvrir le compostage partagé à Dijon - Comment ça marche, comment trouver une placette près de chez moi, comment puis-je participer... ? Animé par Engrainages

**24** Jardin des apothicaires, 17 rue Sainte-Anne, Dijon

**15h-17h : COURT CIRCUIT 21, PROJET DE MAGASIN COOPÉRATIF** Court-circuit 21 vous invite à la Ferronnerie pour découvrir ce projet alternatif favorisant le bio et le local, et pourquoi pas en faire partie.

**13** La Ferronnerie, 4 rue Auguste Comte, Dijon

