

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

  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

 Un nouveau pacte agricole et alimentaire européen

...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

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 Giboulet 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 Bareuzay, 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 !

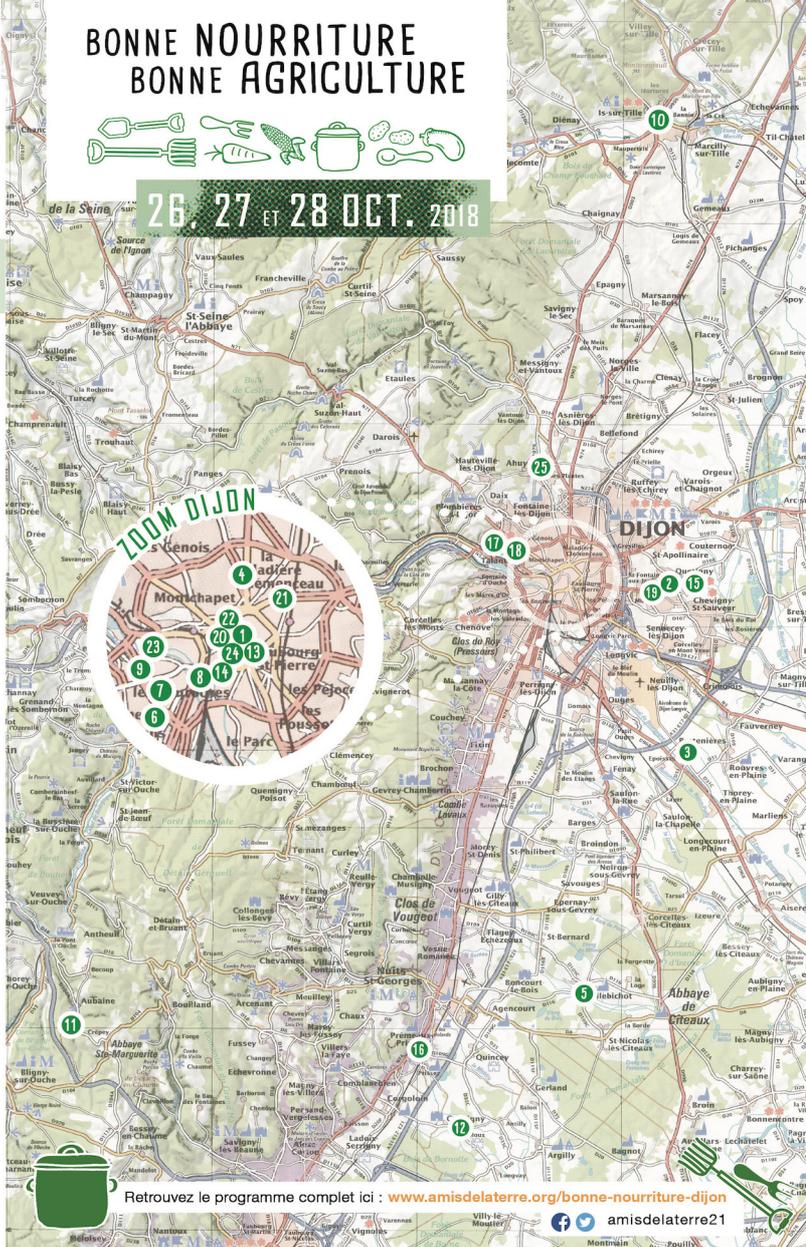
14 Shanti, 69 rue Berbisey, Dijon

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

[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

