

# *Nourrir & Partager Grandir* **2024**



**6 ET 7 NOVEMBRE**  
ÉCOGITE DU LOUBATAS À PEYROLLES-EN-PROVENCE



# Un rendez-vous attendu

Pour cette troisième édition, Nourrir Partager & Grandir prend des allures de forum en accueillant de nombreuses structures sur la grande place des questions de l'alimentation à l'échelle territoriale.

Deux jours de rencontres hors-normes, organisés de façon à ce que chacun puisse échanger en direct avec un maximum des professionnels présents.

**Objectifs :** clarifier la complexité du sujet ;  
dresser un panorama des acteurs ;  
comprendre tous les enjeux ;  
générer des partenariats ;  
offrir des ressources à vos projets.



Nourrir Partager & Grandir est une action d'éducation à l'environnement, portée par la Métropole Aix-Marseille-Provence dans le cadre de la démarche Fertiles Rencontres EEDD.



# Qu'est-ce qu'on y trouve ?

Des thématiques qui traversent le sujet et se répondent d'une action à l'autre.

## Former et informer

Les cultures et pratiques alimentaires.

La santé, l'équilibre, la qualité.

La conservation, la nutrition, les saveurs.

L'hygiène et la sécurité

La loi Egalim.

...

## Animer

L'approche culturelle comme levier éducatif.

Les ressources des sciences et des arts.

La convivialité motrice.

...

## Imaginer les futurs possibles

La sécurité alimentaire et l'équité économique et sociale.

Les publics, leur évolution, leur information, leurs besoins.

Les professionnels, les formations, le rôle des institutions.

Les lieux, l'espace public, les lieux d'accueil et d'éducation.

Le concept de menu.

...

**Avec Nourrir Partager & Grandir, vous pourrez mieux cerner la richesse du sujet et y ajouter tout ce que vous souhaitez y apporter.**

# Comment ça marche ?

Ces rencontres sont conçues pour favoriser les échanges afin que chacun puisse repérer les acteurs, les actions et les approches dans les périmètres géographiques et sociaux qui lui correspondent.

Ce format facilite la vision panoramique des enjeux du sujet.

Selon votre disponibilité vous pouvez participer à une ou deux journées.

## Journée type :

8h30 – 10h : accueil café + présentations des acteurs référents et intervenants / outil Fertil'imagier (voir dernière page)

10h – 12h : Ateliers (voir tableau)

12h – 14 h : Déjeuner pédagogique (very good street-food)

14h – 15h : Ateliers (voir tableau)

15h – 17h : Restitutions, causerie en mini forums

## Soirée top

La soirée est ouverte à celles et ceux qui souhaitent poursuivre les échanges et continuer de découvrir des ressources et outils, dans un temps plus informel qui permet au groupe de mieux se connaître.

Un forfait repas et repas + hébergement est proposé, par le Loubatas qui nous accueille (voir fiche d'inscription).





# Programme des ateliers

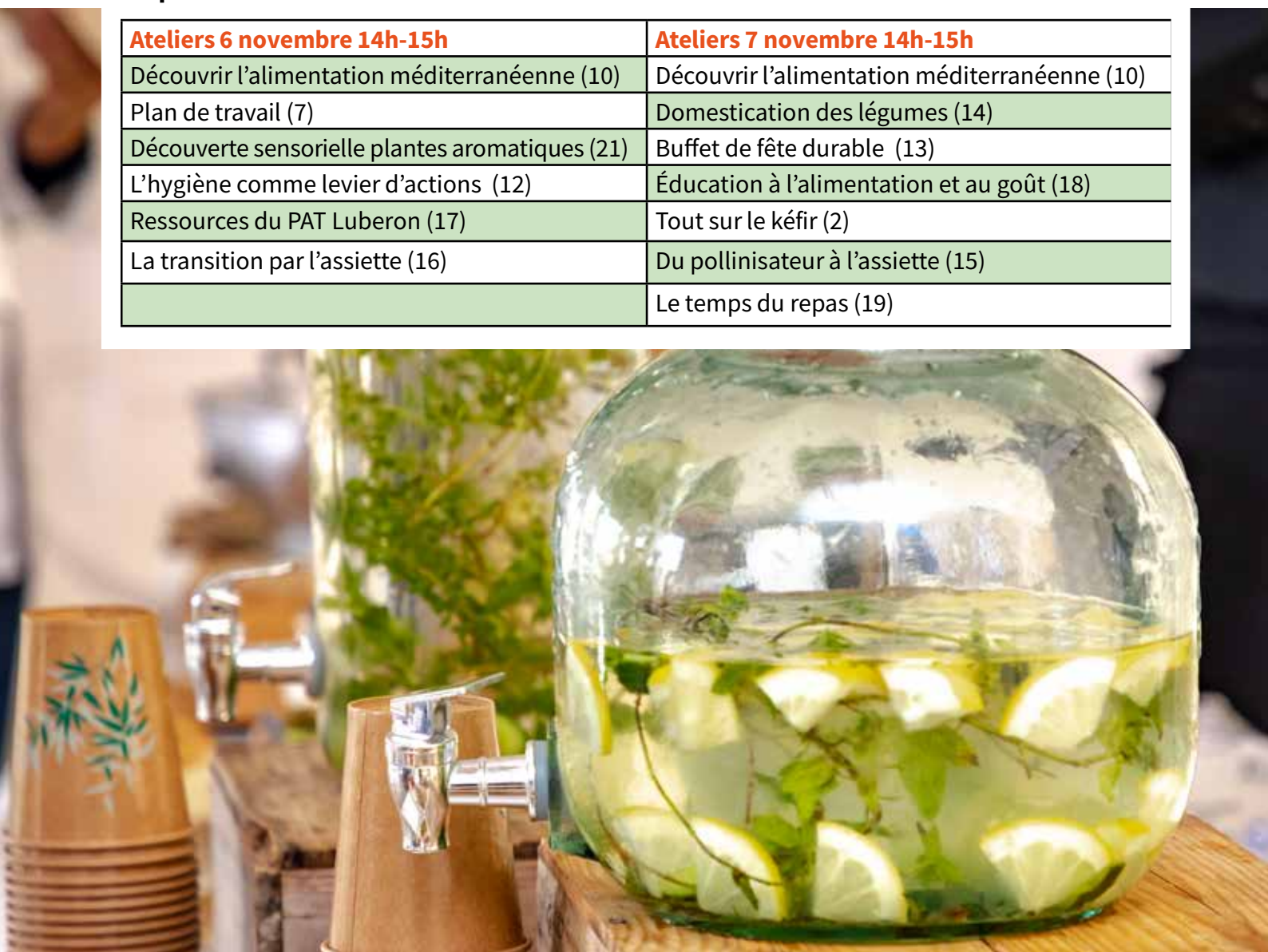
Douze ateliers sont proposés chaque jour. Il est donc impossible de voir tout ce qui sera présenté lors de ce forum. C'est pourquoi les temps d'échanges entre 15h et 17h, vous permettront de partager les éléments qui vous auront marqué, les questions en suspens et les inspirations générées par les expériences vécues au fil des rencontres.

## Matin

Ateliers 6 novembre 10h-12h	Ateliers 7 novembre 10h-12h
Balade des saveurs (3)	Balade des saveurs (3)
L'alimentation méditerranéenne (4)	Un million d'années de cuisine (1)
Les lieux de la pédagogie (11)	Cagette de saison (9)
Agriculture ou pédagogie ? (6)	Les lieux de la pédagogie (11)
Démarches alimentaires (8)	Agriculture ou pédagogie ? (6)
Formats de plats (5)	Accompagner le changement (20)

## Après-midi

Ateliers 6 novembre 14h-15h	Ateliers 7 novembre 14h-15h
Découvrir l'alimentation méditerranéenne (10)	Découvrir l'alimentation méditerranéenne (10)
Plan de travail (7)	Domestication des légumes (14)
Découverte sensorielle plantes aromatiques (21)	Buffet de fête durable (13)
L'hygiène comme levier d'actions (12)	Éducation à l'alimentation et au goût (18)
Ressources du PAT Luberon (17)	Tout sur le kéfir (2)
La transition par l'assiette (16)	Du pollinisateur à l'assiette (15)
	Le temps du repas (19)



# Description des ateliers

## 1/ Un million d'années de cuisine -

*Christophe Lavelle, CNRS.*

Retraçons en un éclair l'histoire de l'Homme vue à travers son alimentation, et tâchons d'en tirer des pistes de réflexion sur la cuisine d'aujourd'hui et de demain.

## 2/ Tout sur le kéfir !

*Christophe Lavelle, CNRS.*

Qu'est-ce que le kéfir, d'où vient-il et comment en faire ? Pourquoi fascine-t-il autant ?

En marge du programme de sciences participatives "Kéfir ensemble", lancé par le Muséum national d'Histoire naturelle, Christophe Lavelle nous entraîne dans un atelier pétillant.

## 3/ Balade des saveurs

*Thomas Ferrand*

Sauvage ! La cueillette s'invite au labo des créateurs de saveurs, découvrez avec Thomas Ferrand, ethno-botaniste et artiste, comment les goûts les plus exotiques peuvent pousser sur le bord de nos chemins. Dans le même temps, vous expérimenterez une façon originale de croiser les pratiques pour développer une éducation au goût, à la préparation conviviale des repas et au bien manger ensemble.

## 4/ Autour de l'alimentation méditerranéenne

*Denis Lairon et Julie Rigaux, PNR Luberon*

À partir de notre modèle alimentaire traditionnel, une plongée pédagogique dans les connaissances scientifiques sur l'alimentation méditerranéenne, ses constituants et sa base végétale, les recommandations internationales, ses qualités et intérêts nutritionnels, ses impacts sur la santé humaine et sa durabilité. Pour illustrer comment transmettre ces connaissances et sa pratique, l'exemple d'un projet des années 2010 dans les lycées et restos U de notre région ainsi que l'exemple en cours du projet PNA par le Parc naturel régional du Luberon seront présentés.

En souhaitant le partage d'autres visions et une discussion fertile.





## 5/ Formats de plats

*Loubatas, Yann Sourbier, Cuisines Nourricières*

Une approche innovante du concept de menu qui intègre tant les techniques que l'économie ou les cultures de l'alimentation. Documenté et expliqué par le mouvement des cuisines nourricières, ce principe offre l'occasion de changer de regard sur la cuisine, qu'elle soit collective ou familiale.

## 6/ Agriculture ou pédagogie ?

*Ferme Pédagogique du Collet des Comtes, Thiefaine et Giannis*

*Quand on a les yeux plus gros que le ventre, on ne choisit pas !*

Au menu, une pincée de théorie et un bol de pratique pour présenter la ferme pédagogique du Collet des Comtes et se poser quelques questions sur l'alimentation. *Qu'est-ce qu'un parcours alimentation ? Comment le champ devient un support pédagogique ?*

*Est-ce que c'est bon l'ail ? Et manger sain ?* Essayons d'y répondre tout en dégustant des outils pédagogiques, en mettant les mains dans la terre, et en discutant !

## 7/ Plan de travail

*José Da Silva, Lucien Planells, Métropole Aix-Marseille-Provence, Cohésion sociale*

Développée au cours d'un Hackathon, Plan de travail repose sur le plaisir de la rencontre autour d'un plat préparé, sous la houlette d'un Chef, entre chercheurs d'emplois et entreprises avant d'enchaîner sur un Job Dating. Cette action repose sur un triple objectif :

- Proposer des passerelles concrètes et du lien humain entre le monde économique et des demandeurs d'emploi
- Favoriser l'engagement des entreprises sur le territoire
- Permettre des modes de recrutement alternatifs axés sur les softs skills.

C'est toute la puissance de la cuisine mise au service des acteurs de l'emploi pour remobiliser les publics les plus fragiles, loin des préjugés et a priori.

## 8/ Démarche alimentaire, complexité et fertilité

*Loubatas, PAT métropolitain, Localizz*

Les projets alimentaires territoriaux, initiés depuis 2014 à l'échelle nationale, ont révélé des problématiques denses et complexes mais ont également mis au jour la richesse des acteurs concernés à chacune des échelles locales. Un atelier pour mieux s'y retrouver.

## 9/ Cagette de saison

*Nathalie Tolila, École comestible*

Ateliers de découverte culinaire de la terre à l'assiette, autour d'une cagette de légumes locaux et de saison. Au programme : échanges autour de l'alimentation responsable, préparations et assaisonnements des légumes, dégustation des réalisations végétales.

## 10/ Découverte de l'alimentation méditerranéenne

*Coralie Buger, Naturoptère*

Une partie de jeu de plateau pour découvrir l'alimentation méditerranéenne. Un outil ludique et efficace.





## 11/ Les lieux de la sensibilisation à l'alimentation

*Loubatas, Cité de l'agriculture, Le Viel Audon, Ciné Fabrique*

Comment penser les lieux qui accueillent la sensibilisation à l'alimentation durable, pour quels publics et avec quels professionnels ? Au delà de nourrir les convives de manière durable, quel rôle jouent ces lieux dans la transition alimentaire de leur territoire ? Quels co-bénéfices apportent-ils à leurs bénéficiaires écosystèmes ? Témoignages et fertilisations croisées, par les acteurs de ces lieux.



## 12/ L'hygiène alimentaire comme levier d'actions

*Loubatas, Cuisines nourricières*

La réglementation sur l'hygiène et la sécurité alimentaire est trop souvent perçue comme un frein, au cœur des actions de la cuisine collective, elle est aussi un tremplin pour comprendre ce qui se joue lorsque l'on cuisine pour les autres. Plutôt que de brandir un règlement comme une menace, il importe de le décrypter pour l'appliquer avec intelligence.

## 13/ Buffet de fête durable

*Ghislaine Troadec, ADMR Loisirs Culture Environnement*

Un jeu de cartes informatives qui permet de s'approprier les enjeux d'une alimentation durable et de s'évaluer en faisant des courses virtuelles pour composer un buffet de fête, voire de créer un challenge entre 2 groupes.

## 14/ Domestication des légumes

*Claude-Eric Marquet - Le paysan Urbain*

En 60 minutes, découvrez la cartographie de la provenance mondiale des légumes : retours sur les processus de sélection à l'origine des fruits et légumes actuels et prise de conscience du rôle des échanges et de la mondialisation (XVe-XXIe s) dans notre alimentation quotidienne.

## 15/ Du pollinisateur à l'assiette

*Planète Sciences Méditerranée*

Reconnaître les pollinisateurs à partir de figurines d'animaux sauvages et les classer par catégorie (dissémination par les poils, les butineurs, le vent, l'eau) ; expérience sur l'adaptation des insectes à polliniser les différentes fleurs ; « l'œil du lynx des fruits et légumes de saison », observation des fleurs au microscope.



## 16/ La transition par l'assiette

*Corinne Pina, Métropole Aix-Marseille-Provence, Enjeux climatiques*

Construction de 4 menus illustrant les 4 scénarios de l'ADEME, quatre chemins "types" cohérents qui présentent de manière volontairement contrastée des options économiques, techniques et de société pour atteindre la neutralité carbone en 2050.



## 17/ Un outil fondé sur le régime méditerranéen

Julie Rigaux, PNR Luberon

En 2023, le projet « L'alimentation méditerranéenne au cœur des transitions agroécologiques » est lauréat du dernier PNA pour faire le lien entre alimentation et santé humaine et environnementale. Un livret pédagogique synthétisant les données scientifiques récentes avec l'approche « Une seule santé » est en cours de création. Ce livret au format A4 avec environ 30 pages sera diffusé en format numérique en début d'année 2025. L'atelier sera l'occasion de présenter ce travail en cours et d'avoir des échanges sur son contenu pour l'amender avant la version finale

## 18/ Éducation à l'alimentation durable et au goût

Sylvie Keller, Loubatas, Claire Pierrard, Réseau éduc'alim

Éduquer à l'alimentation en passant par la sensibilisation au goût est l'occasion d'investir les représentations, les pratiques et les cultures alimentaires de chacun. Si cette volonté est présente dans les programmes scolaires, cette approche est également primordiale pour toute action pédagogique autour de l'alimentation durable.

## 19/ Accompagner le temps du repas

Sylvie Keller, Loubatas

L'éducation à l'alimentation prend tout son sens autour de la table. Et par nature, dans un contexte de restauration collective, ce sont les agents de restauration qui sont les mieux placés pour la mettre en œuvre, ce qui comporte de nombreux bénéfices. L'atelier permettra de découvrir des outils adaptés, des liens entre pratiques pédagogiques en classe et sur le temps méridien.

## 20/ Accompagner durablement le changement

Lisa Gerbal, PAT Métropole Aix-Marseille-Provence

Accompagner durablement le changement vers une alimentation durable par l'exemple d'initiatives engagées vers différents publics :

- actions de sensibilisation en lien avec la distribution de paniers ;
- collectifs citoyens de commandes groupées de denrées bio ;
- transfert des bonnes pratiques ;
- jardins nourriciers et pédagogiques.

## 21/ Découverte sensorielle des plantes aromatiques

Colinéo, Éléonor Pascal

Venez découvrir ce à quoi peut ressembler un atelier destiné au jeune public autour des plantes aromatiques sauvages et cultivées !

Comment intéresser les jeunes publics aux plantes aromatiques que l'on peut trouver dans la nature ?

Et comment leur donner envie de transformer ces plantes pour en faire des tisanes, des thés glacés ou des sirops ?

Nous apprendrons à reconnaître les plantes une fois séchées et à composer une tisane. Le tout en dégustant un sirop de plantes sauvages !



# Structures et intervenants



**Christophe Lavelle** est chercheur au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle, à Paris. Spécialiste de l'alimentation, il enseigne l'anthropologie, la physico-chimie et l'art culinaire au sein de nombreuses universités et donne régulièrement des conférences auprès du grand public et des professionnels (chefs, formateurs, ingénieurs), en France comme à l'étranger. Il est également co-responsable du réseau PALIM (Patrimoines Alimentaires) de l'Alliance Sorbonne Université et formateur à l'INSPE pour les professeurs de cuisine.

**Thomas Ferrand** observe et révèle ce qui fait corps entre les humains que nous sommes et les plantes qui nous entourent. Au travers de rencontres, qui sont autant de micro-projets de recherches et inversement, il raconte des histoires, dévoile des mystères, invente des passages vers le monde sauvage que l'on côtoie souvent sans plus le voir.

**Denis Lairon**, docteur ès-sciences, expert en nutrition humaine, est Directeur de recherches émérite à l'INSERM (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale, faculté de médecine, Marseille). Au travers de son expérience et de ses études scientifiques et de programmes pédagogiques autour de l'alimentation méditerranéenne, il explore et partage les nouveaux enjeux d'une alimentation saine et durable.

**Sylvie Keller** est cuisinière formatrice pour l'association Le Loubatas à Peyrolles en Provence (13). Diplômée en génie culinaire et management en hôtellerie restauration, elle va travailler dans des contextes très différents auprès de publics variés avant d'intégrer l'équipe du Loubatas où elle cuisine pendant 12 ans. Cette riche expérience la conduit aujourd'hui à former les cuisiniers professionnels à la culture et aux méthodes des cuisines nourricières ainsi qu'à l'hygiène alimentaire appliquée aux situations d'animations pédagogiques.

**Sophie Imbert** est cuisinière à la cantine de la Ciné Fabrique, école de Cinéma de Marseille, et membre du Mouvement des Cuisines Nourricières. Elle implique et éduque au quotidien l'ensemble des élèves, à travers leur participation à la fabrication des repas durables et accessibles.

**James Pédron** est cuisinier formateur, membre de la gouvernance du Mouvement des Cuisines Nourricières et possède une longue expérience dans la formation et l'accompagnement du changement. James fait également partie du Grap - Groupement régional alimentaire de proximité et coopère avec Pétale 07 et le Loubatas. Grâce aux méthodes participatives, il œuvre à l'engagement des équipes de cuisine, des acteurs de l'alimentation et des familles, dans la transition.

**Yann Sourbier** a été pendant 35 ans responsable du centre de formation du Mat 07 au Viel Audon en Ardeche. Il a mis en place une cuisine de saison, bio, locale et équitable ouverte en permanences pour partager son expérience et en faire une cuisine apprenante. Co-fondateur du Mouvement des cuisines nourricières, il anime régulièrement des ateliers sur la cuisine végétale et durable et forme les animateurs sur la pédagogie et l'hygiène pour sécuriser les ateliers éducatifs et la cuisine nomade.

## **Marine Pasquini**

Après un passage par l'éducation populaire, puis l'éducation nationale, Marine se consacre à présent à l'éducation à l'environnement, et en particulier à l'alimentation durable au Loubatas. Convaincue que l'alimentation, au cœur de nos vies d'êtres vivants et de nos relations sociales, est aussi un formidable levier pour la transition écologique. C'est pourquoi elle s'active à rendre l'alimentation durable désirable !







**Solène Marchand** est Chargée de projets sur l'alimentation au Loubatas depuis 2022, fascinée par la transversalité de ce sujet qui nous concerne au quotidien. Et depuis, sa curiosité gustative et son plaisir à cuisiner ne font qu'augmenter, miam ! Elle a coordonné notamment l'accompagnement à la démarche alimentaire durable de quatre communes en PACA.

**Damien Rabourdin**, directeur du Loubatas, est membre actif du mouvement des cuisines et particulièrement impliqué sur le sujet de l'alimentation durable. Il porte la vision que les lieux nourriciers, et leurs communautés, ont un rôle essentiel à jouer dans une transition alimentaire systémique, appropriée par le plus grand nombre.

**Nathalie Tolila**, animatrice référente à l'Ecole Comestible, développe des outils et des parcours pédagogiques à destination des enfants en milieu scolaire pour mettre en lien toutes les étapes de l'acte nourricier, de la terre à l'assiette en passant par les semences, le compost, la table, la nutrition et l'histoire de l'alimentation.

**Ghislaine Troadec** est responsable de l'association ADMR Loisir Culture Environnement qui sensibilise tous les publics à l'environnement à travers des ateliers créatifs et formations pratiques, dont notamment plus de 1200 familles formées à travers des défis Zéro Déchet Zéro Gaspillage et défis MIAM. Formée à l'École Lyonnaise des Plantes médicinales.



**Le Réseau EDUC'alim** est le réseau régional de l'éducation à l'alimentation durable et au goût. Il est co-animé par le GRAINE et le CRES et a pour objectif de développer une dynamique régionale d'actions en éducation à l'alimentation durable et au goût. Des modules de professionnalisation, des webinaires, un colloque annuel sur le thème de l'éducation à l'alimentation durable et au goût sont organisés chaque année afin de favoriser la montée en compétences des acteurs. **Claire Pierrard**, co-animatrice du Réseau, sera à votre disposition sur la journée du 7 novembre lors de l'atelier « Éducation au goût ».

**Le Loubatas**, éco-lieu d'accueil et de formation où les éducateurs à l'environnement privilégient la pédagogie active et la pédagogie de projet. Le Loubatas est un lieu évolutif et cohérent, notamment grâce à une démarche alimentaire au cœur du projet depuis plus de 20 ans, renforcée par un écosystème de jardins nourriciers.

**La ferme pédagogique du Collet des Comtes** est un lieu exceptionnel dans la ville de Marseille qui propose aux enfants et aux adultes, l'accès au monde agricole à travers de multiples activités. Dans une ville en expansion, la ferme représente une oasis à protéger et à valoriser où les publics peuvent apprendre à connaître les animaux et la production de nourriture locale, biologique.

**Thiefaine**, coordinatrice pédagogique avec un pied dans les champs et **Giannis** responsable de production, avec un pied dans l'animation, vous feront découvrir cette démarche lors d'un atelier hors les murs.

#### **Le Mouvement des Cuisines Nourricières**

Ce Mouvement regroupe différents acteurs de l'alimentation de toute la France. Cette démarche est dédiée à la culture d'une alimentation de qualité, accessible au plus grand nombre. Le MCN contribue à la reconnaissance et au rôle essentiel des cuisines du quotidien, destinées à nourrir les populations sur leurs lieux de vie.

**Le Collectif Pétale 07**, né en 2009, est un réseau d'acteurs dédié à l'éducation à l'environnement et au développement durable sur le territoire ardéchois. C'est également un espace de concertation qui mobilise associations, entreprises, collectivités, institutions, éducateurs EEDD, citoyens autour d'un même objectif : la transition écologique. Il œuvre pour co-construire des politiques publiques favorables à la transition et organiser les dispositifs éducatifs vers plus de coopération et de lien au vivant.



**Localizz** est une initiative qui permet aux particuliers et aux professionnels de consommer local et de qualité, au quotidien. L'offre imaginée par **Olivier Da Rold** couvre l'ensemble des besoins alimentaires du quotidien avec à chaque fois une garantie sur l'origine locale de la production. Cette entreprise s'appuie sur une réflexion en profondeur pour aboutir à un mode de consommation économe en CO<sub>2</sub>, par la production 100% locale, le réemploi de l'ensemble des emballages cartonnés et une logique de précommande sur les produits frais.

**Le Parc du Luberon** met l'alimentation méditerranéenne locale et de qualité au cœur de son projet alimentaire territorial, labellisé depuis 2017. Accompagné de partenaires techniques et scientifiques, dont Denis Lairon, le PNR œuvre pour faire évoluer les systèmes alimentaires locaux afin d'accélérer les transitions nécessaires pour un avenir soutenable.

Le projet en cours (2023-2025) sur l'alimentation méditerranéenne est financé dans le cadre d'un projet PNA, avec une convention tripartite DGS/ARS/PNR.

**La Cité de l'agriculture** est un outil de recherches, d'actions et d'interventions face à la nécessité d'une profonde transformation écologique et sociale de notre société. Elle place l'alimentation durable et l'agriculture (péri-)urbaine, accessibles à tou.te.s - en clefs de voûte de la transition écologique et socialement juste des villes et territoires. L'association identifie, expérimente et analyse des initiatives nourricières visant une justice agri-alimentaire et accompagne, forme et favorise la coopération entre professionnels, acteur.ices de la ville et au sein de collectifs.

**Colinéo.** Installée au cœur de 6 hectares classés en zone agricole, sur les piedmonts de la chaîne de l'Etoile versant Marseillais, Colinéo oeuvre pour faire de son «Conservatoire des Restanques, Verger et Jardin Méditerranéen» un lieu emblématique de sauvegarde de la biodiversité cultivée et naturelle. Forte de ses 50 années d'existence, Colinéo s'est toujours mobilisée pour protéger les espaces naturels, valoriser la biodiversité et sensibiliser les publics.

Cela fait près de 10 ans que l'activité maraîchage existe au sein de l'association et aujourd'hui nous pouvons ainsi témoigner d'une cohabitation réussie entre l'éducation à l'environnement et la production agricole.

**Planète Sciences Méditerranée.** Au carrefour des sciences, des techniques et de l'éducation, Planète Sciences Méditerranée est l'un des acteurs régionaux majeurs de l'animation scientifique. Forte de son expérience pédagogique, l'association entend notamment :

- donner aux jeunes l'accès à la culture scientifique et technique, éveiller leur curiosité et leur esprit critique ;
- faciliter la rencontre avec les professionnels des sciences pour leur faire découvrir les filières scientifiques, techniques ou d'animations ;
- promouvoir la médiation scientifique par une culture de dialogue entre les acteurs du monde de la recherche et la société civile.





**INSCRIPTION** (obligatoire)

# Nourrir & Partager Grandir

**MERCREDI 6 ET JEUDI 7 NOVEMBRE 2024**

Nom

Prénom

Contact (mail/tél)

Structure Professionnelle

Mes attentes particulières

## Fiche de participation à renvoyer à :

*contact.freedd@ampmetropole.fr*  
**avant fin octobre 2024**

*Pour garantir  
de bonnes conditions d'accueil et  
d'échanges, les places sont limitées.*

### Je participerai au Forum

En tant que

Public

Intervenant

**Mercredi 6 novembre**

**Jeudi 7 novembre**

**Je participerai à  
la soirée d'échanges  
le 6 novembre**

**Je souhaite réserver  
le repas seul (17€)**

**Je souhaite réserver  
la formule repas  
+ hébergement (40 €)**

J'accepte que mes données personnelles soient transmises  
aux formateurs et traitées dans le cadre de l'organisation  
des Fertiles Rencontres :  OUI (pour confirmer)

Je suis d'accord pour apparaître sur les images prises  
de l'assemblée et des ateliers  OUI (pour confirmer)

Adresse du rendez-vous :

Écogîte du Loubatas, Chem. du Loubatas,  
13860 Peyrolles-en-Provence -  
Tél : 04 42 67 06 70

*Attention ! certaines applications GPS  
indiquent un itinéraire via les chemins DFCI / assurez  
vous de passer par le village de Peyrolles*

Contact Fertiles Rencontres :  
Sabine au 06 34 99 77 80

### **IMPORTANT pour l'hébergement :**

*L'organisation du forum communique les demandes au  
gîte du Loubatas. Le règlement se fera sur place auprès  
de la direction du Loubatas. Les places d'hébergement  
étant limitées, Le Loubatas confirmera l'état des de-  
mandes en fonction des places disponibles.*



# *Nourrir & Partager Grandir*

***Participez au Fertil'imagier !***

Créons ensemble un imagier, de vos actions pour l'alimentation, qui sera partagé pour animer des séances sur ce thème.

Les images envoyées  
seront imprimées  
pour ce forum, puis un  
document imprimable  
sera partagé entre les  
structures.

**Commençons dès maintenant :**  
envoyez vos images par mail en précisant que vous autorisez leur utilisation pour l'outil partagé Fertil'imagier, vous pouvez y inscrire en filigrane le nom de votre structure et le crédit photo.

***contact.freedd@ampmetropole.fr***