

TRIÈVES TERRE NOURRICIÈRE

Rendez-vous en Trièves
pour faire la Transition
Quelle foire!

21, 22, 23 SEPTEMBRE 2018



LA FÊTE DE LA TRANSITION À MENS ET DANS LE TRIÈVES [Sud Isère]

EN AVANT-PREMIÈRE - JEUDI 6 SEPTEMBRE

EXPOSÉ | ÉCHANGES | 20 H

TOMATE APOCALYPSE

Dans le cadre du cycle Béchamelle.

Quoi de plus banal qu'un pot de sauce tomate ? Et pourtant...

En 2017, le journaliste d'investigation Jean-Baptiste Malet a publié une enquête stupéfiante sur l'industrie de la sauce tomate : L'empire de l'or rouge.

Samuël Foutoyet, arboriculteur bio à Monestier du Percy, présentera une synthèse de cette enquête.

MÉDIATHÈQUE DE MENS

PASS FOIRE

Les hôtes lors des visites et les intervenants des forums partagent gracieusement leurs réflexions et leurs expériences. Un Pass sera toutefois nécessaire pour profiter de ces animations, cette recette étant nécessaire à l'équilibre et à la pérennité de l'événement. Vendu 5 € au Point-Info et sur les lieux de rendez-vous, il vous donnera accès à toute la programmation. Vous pourrez marquer un soutien supplémentaire en adhérent sur place à Esprit Trièves.

Accès gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.

ACCÈS AUX VISITES ET COVOITURAGE

Nous mettons tout en œuvre pour faciliter l'accès aux lieux à visiter, ils seront fléchés à proximité. Nous proposons généralement deux rendez-vous : sur place (ou à proximité) à l'heure de la visite, ou au Point-Info plus tôt, pour un départ groupé avec le bénévole accompagnant la visite. Bien sûr, nous encourageons le covoiturage. Pour vous proposer comme chauffeur ou en trouver un, rendez-vous au Point-Info un peu en avance ! Pour savoir si les sites sont accessibles aux personnes à mobilité réduite : renseignement au Point-Info.

RESTAURATION

De bonnes choses à boire et à manger seront proposées tout au long du week-end par les producteurs, les restaurateurs locaux, une crêperie ambulante, une buvette...

POUR SE LOGER DANS LE TRIÈVES CE WEEK-END

OT intercommunal, antenne de Mens : 04 76 34 84 25, www.trieves-vercors.fr

POINT INFO

Tout au long du week-end.
Place de la Mairie, Mens.



QUELLE FOIRE ! 2018 “TRIÈVES, TERRE NOURRICIÈRE” :

À NOUS DE CONSTRUIRE L’AVENIR !

D’où viennent la farine de notre pain quotidien, nos fruits, nos légumes, le lait, les fromages et nos yaourts, la viande de nos assiettes ? Comment sont-ils produits ? Combien de kilomètres ont-ils parcouru avant d’arriver sur notre table ?

Esprit Trièves s’est toujours mobilisé sur la transition. De septembre en septembre, Quelle Foire ! s’évertue à montrer que chacun peut agir à son échelle, celle de sa commune ou de son territoire.

Les calories vitales de nos aliments ont une origine. L’énergie grise, celle qui est nécessaire à leur production et à leur transport, rentre dans le bilan énergétique global, au même titre que le chauffage de nos habitations et nos déplacements ; sans oublier l’impact des modèles de consommation que les médias et la publicité diffusent.

Quelle Foire ! 2018 lance un grand chantier de réflexion, « Trièves, Terre nourricière », celui de l’autonomie alimentaire.

À travers des conférences, des débats, des ateliers, des visites et le marché des producteurs nous tenterons de répondre à ces questions.

Comme partout, des citoyens, des agriculteurs, des artisans agissent pour assurer une alimentation de qualité, innover et créer le monde de demain, Quelle Foire ! 2018 leur donne la parole les **21, 22 et 23 septembre**.

ESPRIT TRIÈVES

VENDREDI 21 SEPTEMBRE

DE VENDREDI 21 SEPTEMBRE 14H À DIMANCHE 23 SEPTEMBRE 17H

MYCOLOGIE par la Société Mycologique
et Botanique de Seyssinet-Pariset

EXPOSITIONS

Vous découvrirez le classement des champignons avec une « gare de triage », vous verrez la pluie de spores des champignons grâce au « sporoscope », vous pourrez reconnaître les odeurs au stand des « odeurs », parcourir l'ensemble de l'exposition de champignons et de plantes, encadrée par des spécialistes...

ESPACE CULTUREL, MENS

HISTOIRE, HISTOIRES DE L'ALIMENTATION DANS LE TRIÈVES

« Un pays ample et gras auquel il ne manque rien ». Derrière cette phrase de Giono, se cache une réalité plus complexe. Une mise en perspective des productions et de l'alimentation des Trièvois à découvrir...

MUSÉE DU TRIÈVES, MENS

DU GRAIN AU PAIN

Réputé de tout temps pour la qualité de son blé, le Trièves est une terre à céréales par excellence. De l'agriculteur au boulanger en passant par le minotier, portrait de la filière en une quinzaine de posters.

MENS

QUELLE TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ?

Conférence de Marc Dufumier

CONFÉRENCE 14 H

Pour cet ingénieur agronome de réputation mondiale, l'agroécologie est seule apte à nourrir correctement et durablement l'humanité toute entière. Mais comment construire cette transition ? En pleine actualité, nous pourrions tous profiter de son regard critique sur les États Généraux de l'Alimentation et sur la loi qui s'en suit.

TEMPLE DE MENS

AUTONOMIE ALIMENTAIRE, QUELLES PISTES D'ACTION ?

Atelier-jeu participatif animé par **Marie Arnould**, Les 4 Saisons du jardin bio, magazine de Terre vivante, et **Florence Ghestem**, Collectif Autonomie Alimentaire de Grenoble et ses environs.

ATELIER 17 H

Comment nous alimentons-nous ? Quels sont nos circuits d'approvisionnement ? De quelles ressources disposons-nous localement ? Un atelier ludique pour progresser dans la relocalisation de notre alimentation.

TEMPLE DE MENS

L'ALIMENTATION D'HIER À DEMAIN - Conférence de Paul Ariès

CONFÉRENCE 20 H

Le rédacteur en chef de la revue les « Z'indignés », prix littéraire de l'Académie Nationale de Cuisine, se définit comme un « objecteur de croissance » et prône le rejet de la société de consommation. Du paléolithique à nos jours, l'histoire de l'alimentation n'est pas un tapis de roses, le chemin est fait de clivages et de confrontations. Comme aujourd'hui ?

L'AMPHITHÉÂTRE DU COLLÈGE DE MENS

SAMEDI 22 SEPTEMBRE

DES COVOITURAGES ACCOMPAGNÉS SONT PROPOSÉS AU DÉPART DU POINT INFO. L'ADRESSE DES LIEUX DE LA VISITE ET LA SIGNALÉTIQUE VOUS PERMETTENT DE NOUS RETROUVER SUR PLACE OÙ IL VOUS EST ÉGALEMENT POSSIBLE D'ACHETER VOTRE "PASS".

BALADE BOTANIQUE

BALADE 10 H À 12 H

Myriam et Bertille, trièvoises passionnées de botanique, organisent une balade près de Mens pour partager leurs savoirs, apprendre à reconnaître des plantes et leurs usages, percer quelques secrets du fonctionnement du végétal...

Les plantes cueillies agrémenteront le repas participatif du samedi soir, réalisé l'après-midi.

RDV AU POINT INFO À 9H45

FERME DES CHAMPS FLEURIS

VISITE 10 H

Ferme biologique, élevage de bovins allaitants et de poules pondeuses. Production de farine de blé et de pommes de terre.

LA VERSANNE, SINARD / RDV AU POINT INFO À 9H15 OU SUR PLACE

SALLE POLYVALENTE ET MAIRIE

VISITE 10 H

de Saint Martin de Celles

Rénovation écologique et performante des bâtiments communaux (Mairie et Salle des fêtes). Création d'un nouveau logement. Le tout s'inscrit dans le cadre du programme TEPOS (Territoire à Énergie Positive)

SAINT MARTIN DE CELLES / RDV AU POINT INFO À 9H15 OU SUR PLACE DEVANT LA MAIRIE

VIGNES ET VERGERS DU MAS D'AVIGNONET

VISITE 10 H

En 2012, suite à des glissements de terrain, la commune décide d'implanter des vignes, un verger et quelques ruches. Aujourd'hui, nous pouvons déguster l'Avignonette, notre vin. Quelle fierté ! Venez découvrir notre petit côteau amoureusement entretenu.

HAMEAU DU MAS, AVIGNONET / RDV AU POINT INFO À 9H15 OU SUR PLACE À 9H45

LES RENCONTRES DE LA SOLIDARITÉ : BIEN MANGER EST-IL UN PRIVILÈGE ?

TÉMOIGNAGES 11H30 À 13 H

Chacun des acteurs de la solidarité, de l'entraide et de la coopération témoignent sur leurs actions et échanges. L'urgence alimentaire est-elle toujours synonyme de « mal bouffe » ?

L'ambition de bien manger n'est pas une utopie.

JARDIN DU TEMPLE, MENS

SAMEDI 22 SEPTEMBRE

FERME TOURNESOL

VISITE 14 H

Autoconstruction, autonomie énergétique et alimentaire : biogaz, solaire, hydraulique, réacteurs bactériens, maraîchage, brebis, fromages, fruitiers, volailles, miel, champignons... Présentation d'un nouveau bâtiment/serre autonome en construction.

RIVOIRANCHE, ST PAUL LES MONESTIER / RDV AU POINT INFO À 13H30 OU SUR PLACE

RÉCOLTE DE CHAMPIGNONS

BALADE 14 H

Ah, nos fameux coins à champignons que l'on espère tenir secrets ! Grâce à cette sortie vous pourrez les identifier de façon plus « scientifique ». Et si tout va bien, cueillir de quoi vous régaler.

RDV DEVANT L'ESPACE CULTUREL DE MENS À 13H45

JARDINS DE TERRE VIVANTE, visite libre

VISITE 14H À 18H

Ce lieu ressource mêle jardins bio, inventifs et nourriciers, expo habitat, poulailler, mares, terrasse panoramique et jeux nature pour les enfants. Plusieurs nouveautés à découvrir en 2018 : mare'aquarium, vigne, verger grignote, canards, passerelle secrète.

MENS / COVOITURAGE : À 14H00 ET 16H00, RDV AU POINT INFO

DOMAINE DES HAUTES GLACES

VISITE 14 H

Visite d'une ferme/distillerie où vous découvrirez le processus de fabrication d'un whisky.

COL ACCARIAS, ST JEAN D'HÉRANS / RDV AU POINT INFO À 13H45 OU SUR PLACE

MAISON RÉNOVÉE de Ghislaine et Jérôme

VISITE 14 H

Maison du centre bourg de Mens rénovée en 2017 par la coopérative Cocon et avec l'aide de TEPOS. Matériaux écologiques, isolation complète, VMC double-flux, ouverture au sud...

MENS / RDV AU POINT INFO À 13H45

VIGNE DU SERRE BERTRAS

VISITE 16 H

Pascale et Gilles Barbe du Domaine des P'tits Ballons ont planté des cépages oubliés de raisin de cuve sur le côteau de Serre Bertras.

SERRE BERTRAS, MENS / RDV AU POINT INFO À 15H45 OU SUR PLACE

SYLVE ET FRUIT

VISITE 16 H

Où sont passés nos chers arbres nourriciers ? La permaculture peut-elle nourrir le monde ? Venez explorer cette pépinière perchée et imaginons ensemble un paysage d'abondance où tout se mange...

GRAND ORIEL, CORNILLON / RDV AU POINT INFO À 15H30 OU SUIVRE LE FLÉCHAGE

SAMEDI 22 SEPTEMBRE

GAEC DU PETIT ORIOL

VISITE 16 H

Les Pallanchard élèvent des vaches laitières en agriculture biologique. Une partie de la production de lait est transformée à la ferme et vendue directement sur les marchés locaux. Venez découvrir la ferme et partager les métiers qui y sont liés.

PETIT ORIOL, CORNILLON / RDV AU POINT INFO À 15H30 OU SUR PLACE SUIVRE LE FLÉCHAGE

FERME DE LA SALAMANDRE

VISITE 16 H

La ferme de la Salamandre c'est du grain au pain, avec des variétés de blé adaptées au climat. Ferme familiale en agriculture paysanne d'une trentaine d'hectares respectueuse de la vie du mieux qu'elle peut, tendant vers une ouverture associative et culturelle, vers encore plus d'autonomie dans la vie et le travail.

LES RIVES, ST JEAN D'HÉRANS / RDV AU POINT INFO À 15H40 OU SUR PLACE

ATELIER DE PRÉPARATION DU REPAS COOPÉRATIF

ATELIER 16 H

Ce samedi soir, nous vous proposons de réaliser ensemble un buffet créatif et végétarien, coordonné par « Ernestine »*. À partir de la collecte de plantes de la journée ainsi que des légumes des maraîchers et maraîchères du Pays, improvisons ensemble une multitude de plats et sauces que nous dégusterons ensuite avec les autres convives de ce banquet frugal et coloré...

MENS / PARTICIPATION À L'ATELIER SUR INSCRIPTION (CONTACT : 06 08 40 53 59)

* « Ernestine » est une association culinaire de loi 1901, basée sur Mens, qui a pour but de promouvoir la culture végétarienne et la cuisine artistique ou l'inverse !

LES CHAMPIGNONS : AH ! SI NOUS SAVIONS VIVRE EN SYMBIOSE COMME EUX

PROJECTION CONFÉRENCE 17 H

Si les champignons évoquent pour beaucoup un mets délicieux, sait-on que, comestibles ou non, ils ont un rôle essentiel dans la formation de l'humus et qu'ils vivent en coopération avec les arbres.

ESPACE CULTUREL, MENS

CONFÉRENCE GESTICULÉE

CONFÉRENCE REPAS 19H30

avec Hervé Chaplais...

Chez lui, en Bretagne, Hervé Chaplais est impliqué dans un « Groupement d'Achat Service Épicerie » (G.A.S.E) qui sert de trame à sa conférence gesticulée. Il est captivant, il a l'humour décapant, il nous fait creuser la fête autant qu'il nous fait rire : et si tous ces « communs » qui fleurissent aujourd'hui ne servaient finalement qu'à nous faire accepter le capitalisme ?

... ET REPAS COOPÉRATIF

Élaboré lors de l'atelier cuisine de l'après-midi, il réglera vos papilles.

Tarif (vin compris) : 10 euros - 5 euros pour les participant-e-s à l'« atelier-repas coopératif »

QUELQUE PART DANS MENS

DIMANCHE 23 SEPTEMBRE

GRAND MARCHÉ DES EXPOSANTS, STANDS DE PRÉSENTATION DE PORTEURS DE PROJETS ET D'ASSOCIATIONS.

CENTRE-BOURG DE MENS

TOUTE LA JOURNÉE

BRASSERIE DU MONT AIGUILLE

Créée en 2009 par des passionnés, la brasserie a élaboré des recettes « Made in Trièves » à base de produits respectueux de l'environnement et dans une démarche de durabilité.

ZA LA CROISSETTE, CLELLES / RDV AU POINT INFO À 9H30 OU SUR PLACE

VISITE 10 H

JARDIN DE LA SELVA

Une microferme autour d'un jardin vivrier partagé par trois familles, une forêt, un ruisseau. Un projet inspiré par l'approche de la permaculture.

MENS / RDV AU POINT INFO À 9H30

VISITE 10 H

VIGNES ET FORÊT COMESTIBLE

Présentation de l'une des nouvelles installations viticoles en Trièves et verger auto-vivrier multi-étages par un membre de l'association Vignes et vigneron du Trièves.

VAREILLE, PRÉBOIS / RDV AU POINT INFO À 9H30 OU SUR PLACE

VISITE 10 H

LES JARDINS « YGGDRASIL »

VISITE 10 H

Jérôme et Sandrine sont jardiniers-maraîchers bio depuis 5 ans : ils ont fait le choix de la permaculture et de la biodynamie avec comme objectifs : l'autonomie alimentaire, production à dominante végétarienne et crue, mise en place progressive d'arbres fruitiers.

PELLAFOL / RDV AU POINT INFO 9H30 OU SUR PLACE À PELLAFOL,
CHAMPS EN CONTREBAS À DROITE DES ÉOLIENNES ET SUIVRE LE FLÉCHAGE.

3 ATELIERS CUISINE

ATELIER 10 H

12 participants maximum par atelier et sur inscription (contact : 06 08 40 53 59).
Les repas élaborés dans chacun des ateliers seront ensuite partagés avec le groupe.
Prix libre et en conscience.

Cuisine vivante

Nous vous proposons une nouvelle façon de préparer des recettes qui préserve les bienfaits des aliments. Vous découvrirez différents aspects de la cuisine végétalienne et son potentiel illimité.

Cuisine impro ludique

Chaque participant vient avec une matière première de base (fruit, légume, céréale, viande, poisson etc.). À partir des ressources de chacun, nous allons co-créer des plats goûteux, colorés que nous dégusterons ensemble.

Cuisine terroir

Atelier ravioles : de la pâte, une farce de pommes de terre, un laminoir, les savoir-faire, qui, pris ensemble, font une recette d'antan revisitée par le Bistrot de la place de Clelles.

JARDIN DU DOCTEUR BONNIOT, MENS

DIMANCHE 23 SEPTEMBRE

LE TRIÈVES ET LES MARCHÉS DE L'AGGLO

FORUM 10 H

Les agriculteurs du Trièves et d'autres territoires périphériques participent à l'approvisionnement de la Métropole grenobloise. En quoi ? Comment ? Où en sont les politiques publiques de restauration collective ? Où en est le Marché d'Intérêt National (MIN) ? Producteurs, organismes de collecte, élus croiseront leurs points de vue, échangeront avec nous des difficultés rencontrées et de leurs réussites.

PLACE DE LA MAIRIE, MENS

SPECTACLE « PLANTÉ-ES », Collectif de l'Âtre

SPECTACLE 12 H

Spectacle déambulatoire et festif pour la sensibilisation et la promotion d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

DANS LES RUES DE MENS, PLACE DE LA MAIRIE

MANGER LOCAL EN TRIÈVES

FORUM 14 H

Quelle part représentent les aliments issus de notre agriculture et de notre élevage dans nos assiettes quotidiennes ? Les familles, les collectivités, les restaurants, les magasins de distribution ont-ils le réflexe « produits locaux » ? État des lieux et prospective. L'autonomie alimentaire du territoire : réalisme ou chimère ?

PLACE DE LA MAIRIE, MENS

MAISON BOIS/PAILLE/RÉCUP' de Rémi et Caroline

VISITE 14 H

Venez visitez une maison totalement auto-construite, des fondations jusqu'aux plafonds. Entre la terre, la paille, le fer, le bois et la récupération, il s'agit d'un projet peu coûteux, écologique et économique. Le jardin en permaculture, en cours d'élaboration, constitue la suite du chantier.

MENS / RDV AU POINT INFO À 13H30 OU SUR PLACE, CHEMIN DES APPREAUX, DERRIÈRE LE CAMPING DE MENS ET SUIVRE LE FLÉCHAGE

MAISON BOIS/PAILLE de François et Kristell

VISITE 14 H

Au sein d'un habitat groupé (3 maisons, 4 familles), autoconstruction d'une maison ossature bois, isolation paille par l'extérieur pour le toit et les murs, en privilégiant les ressources locales.

LES ABREUVOIRS, MENS / RDV AU POINT INFO À 13H30 OU SUR PLACE, ROUTE DES LEVAS, DIRECTION ST BAUDILLE ET SUIVRE LE FLÉCHAGE

LE SYSTÈME DE CERTIFICATION PARTICIPATIVE

PROJECTION FORUM 16H30

Projection d'un documentaire sur l'exemple de système de certification participative portée par l'association Nature et Progrès, suivie d'une discussion autour de cette démarche qui permet l'implication du consommateur et du producteur. Le débat permettra l'émergence d'idées, d'envies et/ou d'actions sur le Trièves.

Temps d'échange animé par des producteurs et productrices du Trièves labellisés en AB et/ou sous la marque de Nature et Progrès.

ESPACE CULTUREL DE MENS

POUR ALLER PLUS LOIN ET PORTER LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Cette année, Quelle Foire ! a choisi de se mobiliser sur l'agriculture et l'alimentation. Est-ce une mode ou une urgence ? Ce couple qui rythme notre quotidien est notamment responsable pour 30% des émissions de gaz à effet de serre.

La TRANSITION, vers une société plus vertueuse, moins pétro-dépendante, soucieuse des écosystèmes, de la biodiversité et de la santé publique, c'est ne pas se limiter à la question du chauffage des maisons et des modes de déplacements.

La TRANSITION, c'est une volonté de modifier nos habitudes alimentaires, c'est ne pas croire que manger des aliments qui parcourent des milliers de kilomètres est sans effet sur les dérèglements climatiques.

La TRANSITION, c'est aussi donner la parole à tous ces agriculteurs qui innovent, développent des modes de productions agro-écologiques et contribuent à l'approvisionnement local.

La TRANSITION, c'est œuvrer à la fois pour des politiques publiques et pour des changements comportementaux.

La TRANSITION, c'est penser le monde de demain, celui des générations suivantes, et réinventer la démocratie.

POUR RÉPONDRE À CES DÉFIS, ESPRIT TRIÈVES PRENDRA À L'AUTOMNE UN NOM AUX COULEURS DE LA TRANSITION, ET VEUT PORTER UNE MOBILISATION PERMANENTE.

QUELQUES RENDEZ-VOUS À VENIR

Durant l'automne, dans le Trièves : un cycle de rencontres sur la filière céréales dans le Trièves, avec producteurs, minotiers, boulangers...

De septembre 2018 à avril 2019, à Grenoble : cycle de rencontres mensuelles « Être acteurs dans la transition agricole et alimentaire », par Nature et Progrès et le Collectif Autonomie Alimentaire de Grenoble et ses environs.

Du 8 au 16 mars 2019, la biennale des Villes en transition à Grenoble.



BIENVENUE DANS LE TRIÈVES



PARTENAIRES EN COULISSE OU DE TERRAIN

Le programme de cette édition 2018 est le fruit d'une collaboration entre Esprit Trièves et de nombreuses structures :

- **associations et coopératives** : l'association du Cairn, l'Assoc' Béchamelle, Vignes et vigneron du Trièves, Info Trièves/Les Nouvelles du Pays, Radio Dragon, Bombyx, Ernestine, le collectif d'entraide, les Pouces Vertes, collectif pour l'autonomie alimentaire sur Grenoble et ses environs, Société Mycologique et Botanique de Seyssinet-Pariset, Trièves Compostage et Environnement, la médiathèque de Mens, Musée du Trièves, collège de Mens, la Scop Terre vivante.
- **collectivités** : les services de la commune de Mens et de la Communauté de communes du Trièves, la Métro.
- **financeurs** : Commune de Mens, Communauté de communes du Trièves, Crédit Mutuel, Trièves et Tourisme.



ESPRIT TRIÈVES

07 82 20 25 52 • CONTACT@QUELLEFOIRE-TRIEVES.FR

QUELLEFOIRE-TRIEVES.FR • FACEBOOK