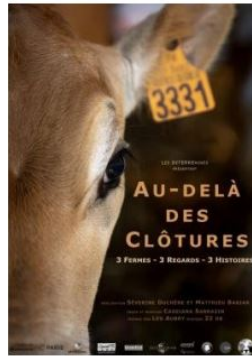


soirée de clôture du Festival Alimenterre



soirée de clôture du Festival Alimenterre

organisée par l'écocentre Pierre et Terre, aura lieu le jeudi 25 novembre dès 18h, autour de la thématique « mieux consommer à notre portée », à prix libre.

La soirée de clôture du Festival Alimenterre organisée par l'écocentre Pierre et Terre, aura lieu le jeudi 25 novembre dès 18h, autour de la thématique « mieux consommer à notre portée », à prix libre. Après le succès des deux premières soirées de ciné-débat organisées dans le cadre du Festival Alimenterre, le programme de cette soirée de clôture sera : À 18h, diffusion de « Au delà des clôtures » de Matthieu Babiar et Séverine Duchêne (52') De leur ancien système à leurs projets pour demain, des agriculteurs installés à travers la France confient leurs motivations pour changer, leurs peurs, leurs difficultés, les avantages et les risques des systèmes plus économes et autonomes vers lesquels ils se sont tournés. Véronique et Nicolas Soissons témoigneront ensuite. Ils sont agriculteurs à la Ferme du Cabournieu, GAEC des Marronniers, à Troncens, convertie en agriculture biologique en 2010, sur de la polyculture élevage. Ils assurent sur place la transformation du lait de vache en fromages au lait cru et l'affinage de leur tomme et fromage à pâte persillée, ainsi que la vente directe de lait frais et fromages. Véronique est retournée « à la ferme familiale après une carrière d'ingénieure chimiste » et Nicolas profite de son « doctorat en chimie pour comprendre les secrets d'un bon fromage ». À 19h30, un repas composé de produits bio locaux (dont le fromage des intervenants) est proposé sur inscription au 05 62 69 89 28 (places limitées). À 21h, diffusion de « Manger autrement, l'expérimentation » de Andrea Ernst Kurt Langbein (90')

L'Université des ressources naturelles et des sciences de la vie de Vienne a mis en place une expérience scientifique pour mettre en évidence, à taille et en temps réels, la dimension spatiale de nos habitudes alimentaires. Le Conseil départemental du Gers sur la restauration durable s'engage pour une alimentation de qualité dans les cantines scolaires avec des produits frais, de saison, biologiques, labellisés et locaux, depuis près de 10 ans.

Les engagements du Conseil départemental du Gers seront présentés par Anne Comby, cheffe de service Restauration durable dans les collèges.