

SEMAINES DE SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE DURABLE

Semaines de sensibilisation à l'alimentation et l'agriculture durables organisées par l'UVSQ sur la thématique du rôle de l'alimentation et de l'agriculture dans les équilibres écologiques, la régulation du climat et la stabilité des écosystèmes.

Du 2 au 20 octobre 2023

Au total, 20 animations seront organisées en partenariat avec des associations, des établissements publics, des étudiants et étudiantes, des producteurs locaux, et différents acteurs de l'UVSQ et de son territoire.

En parallèle, à partir d'octobre, le Crous proposera 2 plats végétariens sur les 3 plats du jour dans les RU les mardis et jeudis.

[Planning des animations](#)

Lundi 2 octobre de 12h à 14h sur le campus de Versailles

À la BU de Versailles

- » Artisans du Monde : Un atelier sera proposé par l'association « Artisans du Monde » sous format stand. Il s'agira d'échanger sur la transition agricole et d'évoquer des pistes d'action pour une agriculture et une alimentation durables et solidaires.
- » Une animation « table de découverte » autour des produits bio locaux sera proposée par le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile de France ainsi qu'un atelier autour du déchiffrement des étiquettes alimentaires.

À l'UFR des Sciences

- » Terre et Cité : Un atelier sur les circuits courts et l'agriculture associé à une dégustation de pains bio et locaux (Fournil de la ferme Vandame) seront proposés par l'association Terre et Cité.
- » HopHopFood : Un atelier sera proposé par l'association HopHopFood sur le thème du gaspillage alimentaire. A travers une animation ludique, il s'agira d'échanger sur les solutions qui luttent contre le gaspillage tout en adoptant une approche sociale et solidaire (application de mise en relation pour le don de produits alimentaires).

Mardi 3 octobre de 12h à 14h à la Maison de l'Etudiant

- » Association Icare: Un atelier pédagogique et de dégustation de produits issus du Plateau de Saclay sera proposé par l'association Icare.
- » Association Fantastiko : Une animation sera proposée par l'association Fantastiko animation sous format stand (dessin, décomposition d'un plat, bingo, graines) afin d'appréhender la question de l'alimentation durable.
- » Artisans du Monde : Un atelier sera proposé par l'association « Artisans du Monde » sous format stand. Il s'agira d'échanger sur la transition agricole et d'évoquer des pistes d'action pour une agriculture et une alimentation durables et solidaires.

Mercredi 4 octobre de 12h à 14h

Sur le campus de Rambouillet

- » Artisans du Monde : Un atelier sera proposé par l'association « Artisans du Monde » sous format stand. Il s'agira d'échanger sur la transition agricole et d'évoquer des pistes d'action pour une agriculture et une alimentation durables et solidaires.

À l'OVSQ

» Association Sème Qui Peut : Un atelier pédagogique sera proposé autour du jardin partagé de l'OVSQ. Fabienne et Sylvie, de l'association "Sème Qui Peut" expliqueront la mise en place, les objectifs, l'intérêt et la pérennisation d'un jardin partagé.

(Inscription obligatoire)

Jeudi 5 octobre de 12h à 14h devant le bâtiment Vauban à Guyancourt

» Artisans du Monde : Un atelier sera proposé par l'association « Artisans du Monde » sous format stand. Il s'agira d'échanger sur la transition agricole et d'évoquer des pistes d'action pour une agriculture et une alimentation durables et solidaires.

» Terre et Cité : Un atelier sur les circuits courts et l'agriculture associés à une dégustation de pains bio et locaux (Fournil de la ferme Vandame) sera proposé par l'association Terre et Cité.

» L'Alchimiste : Un atelier pédagogique et de dégustation de produits locaux sera proposé par l'Alchimiste, maître artisan siropier, créateur de sirops artisanaux de la Vallée de Chevreuse. L'Alchimiste présentera un échantillonnage de sirops réalisés de manière totalement artisanale, via une production raisonnée et issue, le plus souvent possible, de producteurs locaux. Il s'agira également d'échanger autour des circuits courts, du respect du rythme des saisons, des matières premières fraîches VS arômes.

» HopHopFood : Un atelier sera proposé par l'association HopHopFood sur le thème du gaspillage alimentaire. A travers une animation ludique, il s'agira d'échanger sur les solutions qui luttent contre le gaspillage tout en adoptant une approche sociale et solidaire (application de mise en relation pour le don de produits alimentaires).

» Ma ruche à la Maison : Un atelier pédagogique de découverte de l'apiculture sera animé par un apiculteur du territoire (Ma ruche à la Maison). Il proposera un stand d'animation sur le rôle des ruchers et de la pollinisation. Une vente de produits sera associée à l'approche pédagogique.

» Association Fantastiko : une animation sera proposée par l'association Fantastiko sous format atelier créatif (fabrication hérisson/couronne en épi de blé/mandala avec éléments naturels).

Vendredi 6 octobre sur le campus de Saint-Quentin-en-Yvelines

À l'OVSQ de 12h30 à 14h

» Une conférence sera animée par Frédéric Wallet, économiste et chercheur à l'INRAE, qui proposera une analyse des circuits de distribution alimentaire et de leur vulnérabilité.

À la BU de SQY de 16h à 17h30

» Une conférence participative sera organisée par l'association Terre et Cité sur le Projet Alimentaire Territorial de la Plaine aux Plateaux. **(Inscription obligatoire)**

Vendredi 13 octobre de 13h30 à 16h devant le bâtiment Vauban à Guyancourt

» Association Fantastiko : Escape Game "Défi déchets : l'évasion écologique"
(Inscription obligatoire)

Vendredi 20 octobre de 15h à 17h à la BU de SQY

» Projection-débat : Une projection du documentaire « Nouvelles graines » sera organisée en présence de la réalisatrice, Sophie Labruyère, sur le thème de l'engagement environnemental et de l'installation en agriculture. La projection sera suivie d'un échange en présence de Jean-Baptiste Paranthoën sociologue, chargé de recherche en sociologie à l'INRAE. **(Inscription obligatoire)**