

## Plan d'accès



### Accès :

Gare : Besançon Viotte  
Salle Courbet : 6 Rue Mégevand 25000 Besançon  
Hôtel de Ville : 52 Grande Rue 25000 Besançon

### Hébergement

Une liste d'hôtels vous est proposée en pièce jointe de cette invitation: vous y trouverez les principales caractéristiques et la localisation des établissements listés

### Inscriptions

- En ligne à l'adresse suivante : <https://cutt.ly/Kuh08o> ou sur [www.terresenvilles.org](http://www.terresenvilles.org)  
- Soit en retournant le coupon joint à cette invitation par voie postale au siège de Terres en villes (adresse ci-dessous).

### TERRES EN VILLES

22, rue Joubert  
75009 Paris  
T 01 40 41 84 12  
[accueil@terresenvilles.org](mailto:accueil@terresenvilles.org)  
[www.terresenvilles.org](http://www.terresenvilles.org)

### COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU GRAND BESANÇON

4 Rue Gabriel Plançon,  
25000 Besançon

### CHAMBRE D'AGRICULTURE DOUBS - TERRITOIRE DE BELFORT

130 bis rue de Belfort  
25000 Besançon



## INVITATION

## RENCONTRES ANNUELLES Séminaire - visites



## AUTONOMIE ALIMENTAIRE ET STRUCTURATION DE FILIÈRES : QUELLES OPPORTUNITÉS POUR LES TERRITOIRES ? BESANÇON | 11 juillet 2019

# PROGRAMME

Les rencontres annuelles de Terres en villes ont pour thème cette année l'autonomie alimentaire des territoires. Ce terme est régulièrement utilisé dans les politiques territoriales en faveur de l'alimentation car, bien qu'elle ne soit ni totalement possible, ni souhaitable, l'autonomie alimentaire constitue un horizon pour une transition vers davantage de proximité. Mais au-delà du slogan, qu'y a-t-il derrière ce terme ? Faut-il parler d'autonomie alimentaire ? De sécurité alimentaire ? D'autosuffisance ? De souveraineté ? Et comment cela se concrétise ?

Ce séminaire permettra de déconstruire le terme en abordant les différentes compréhensions qu'on peut lui donner. Beaucoup de facteurs entrent en ligne de compte pour caractériser l'autonomie alimentaire, comme l'évolution des superficies agricoles disponibles, les modes de production, l'organisation des filières ou encore la composition de l'assiette du mangeur.

Il s'agira également de délimiter les choix qu'impose la recherche de l'autonomie alimentaire : périmètre du territoire, part nécessaire d'échanges avec les autres territoires, acteurs concernés (agriculteurs, distributeurs, consommateurs...), filières à impliquer... Mais aussi les leviers actionnables: le lien entre l'autonomie alimentaire et les politiques sectorielles (de santé, économique,...), la mobilisation de la profession et des habitants ou encore les équipements à mettre en place (transformation, distribution...).

Cet événement s'inscrit dans une volonté chaque année renouvelée de favoriser les échanges entre les acteurs locaux des agglomérations et métropoles, les acteurs de l'agriculture et les représentants des grandes politiques nationales ou européennes. Il visera à préciser les problèmes rencontrés et à dégager des premières pistes de résolution.

8h30 - 9h

## ACCUEIL DES PARTICIPANTS

Salle COURBET

9h - 12h15

## SÉMINAIRE "AUTONOMIE ALIMENTAIRE ET STRUCTURATION DE FILIÈRES : QUELLES OPPORTUNITÉS POUR LES TERRITOIRES ?"

Salle COURBET

- Ouverture par les co-Présidents de Terres en villes et par le Président de la Communauté d'Agglomération du Grand Besançon ou son représentant.

- **Claude Janin**, Professeur associé Institut de Géographie Alpine de Grenoble (UMR PACTE)

- **Nicolas Bezençon**, Chef de groupe suppléant AGRIDEA (Suisse)

- Table ronde : **Christian Morel** - Vice Président Chambre d'agriculture Doubs Territoire de Belfort et Vice Président Terres en villes, **Samira Dubart** - Ville de Lausanne, **François Ciresa** - exploitant à Soye, **Philippe Monet** - Coopérative Franche-Comté Elevage, Coopérative fromagère de Flangebouche.

- Temps d'échanges avec les participants

- **Conférence de presse et signature de la charte de Terres en villes** par la Communauté d'Agglomération du Grand Besançon et **Daniel Prieur**, Président la Chambre Interdépartementale d'Agriculture Doubs-Territoire de Belfort

12h15 - 13h30

## BUFFET A BASE DE PRODUITS LOCAUX

Salle COURBET

13h45 - 16h

## VISITE DE LA FROMAGERIE ARTISANALE DU PRÉ VERDOT

(POUILLEY LES VIGNES - DÉPART EN CAR DEPUIS PÔLE BUS SAINT-JACQUES)

Echanges avec Aurélien Bailly, Gérant GAEC du Pré Verdot

Un responsable Super U (à confirmer)

16h20

## RETOUR PÔLE BUS SAINT-JACQUES