

## **Descriptif des ateliers de la demi-journée « Alimentation durable » à l'EC Raymond-Uldry du vendredi 15 février 2019**

### **Atelier 1 : GEothermie, animé par M. Michel Meyer, responsable SIG du programme GEothermie 2020**

Questionnement sur nos habitudes alimentaires et leurs impacts climatiques. Débat sur la place que la géothermie pourrait jouer comme solution durable. L'atelier évoquera la question de la part d'énergie requise pour notre alimentation et les actions durables engagées par les producteurs régionaux.

### **Atelier 2 : Diététique et diabète, animé par Mme Odile Rossetti Olaniyi, diététicienne du diabète à Genève**

Comment se nourrir sainement à l'heure d'une alimentation « toute prête » où la publicité incite à consommer de plus en plus de Junk Food ? Décryptage des étiquettes des emballages, prise de conscience de la part des sucres, des graisses, des colorants et des conservateurs dans notre alimentation.

### **Atelier 3 : Jardiner et cuisiner, animé par M. Angello Citiulo, chef du Café Collonge-Bellerive**

Récolte des légumes de saison cultivés dans notre potager. Mise en évidence de l'importance de consommer des produits locaux et fraîchement préparés quant à leurs impacts positifs sur notre santé ainsi que sur l'économie locale. Préparation de deux plats sains comme alternative à la consommation de plats industriels.

### **Atelier 4 : Ecologie positive, animé par Mme C. De La Tour et M. D. Dräver, animateurs de Actions Durables**

Les étapes de la réalisation d'un projet durable : de l'initiative individuelle à la concrétisation, mise en évidence des opportunités et des obstacles associés aux étapes de tout projet. Témoignage d'un intervenant extérieur porteur d'un projet citoyen. Réflexion puis réalisation d'un petit film lié à un projet durable pour l'école.

### **Atelier 5 : Empreinte écologique, animé par M. B. Fluck, chargé de projet de Terragir - Énergie solidaire**

Une alimentation sans pétrole est-elle possible ? Les enjeux liés à nos systèmes alimentaires : émissions de CO<sub>2</sub>, réchauffement climatique, consommations des ressources, eau grise, etc. Le compostage ou l'exploitation de nos déchets verts comme solution partielle à l'exploitation des ressources limitées de notre planète.

### **Atelier 6 : Fermes collectives, animé par M. E. Pouteil-Noble de la Ferme biologique de la Touvière**

Présentation du fonctionnement d'une ferme collective. Les circuits courts comme solution de réappropriation de notre alimentation ou le rétablissement d'un réseau reliant directement le producteur au consommateur. Ses incidences quant à la maîtrise des coûts et à un meilleur contrôle de notre alimentation.

### **Atelier 7 : Cultures & élevages durables, animé par Mme C. De La Baume, responsable de Beelong - EHL**

Le rôle à jouer par les restaurateurs, les acteurs de l'industrie alimentaire et les consommateurs dans la préservation de l'environnement. Les choix à faire au quotidien en s'aidant d'indicateurs tels que *Beelong*, donnant des clés quant aux impacts environnementaux dus à la production et transformation de la nourriture.

### **Atelier 8 : Monnaies complémentaires, animé par Mme M. del Balzo, artiste et créatrice de la monnaie locale le Marsillon et M. W. Hankey, chercheur en écologie politique.**

Léman, Farinet, Marsillon... qu'est-ce qu'une monnaie locale complémentaire et comment ça marche ? Les vertus d'une monnaie locale quant à l'amélioration des échanges entre les différents acteurs économiques. Les aspects solidaires et sociaux d'une monnaie locale.

### **Atelier 9 : Compostage, animé par Stefan Feltgen, responsable de Bioapply**

Biogaz & Compostage : sources d'énergie très convoitées actuellement. Débat sociétal autour de ces ressources en évoquant le rôle des collectivités et des communes pour en venir au compostage effectué par les citoyens. Aperçu des possibles emplois découlant de ce nouveau domaine.