



Table ronde organisée dans le cadre des États Généraux de l'alimentation

Chantier n° 2 « Alimentation saine, sûre et durable »

27 novembre 2017 à 14h00 au Château de Courban

- **Evolutions récentes de l'alimentation des Français : quels aliments, où et avec qui mange-t-on ? (restauration hors foyer, modèle du repas en famille) et à quel coût ?**
- **Qu'est ce qu'une alimentation locale et quels enjeux pour le consommateur : responsabilité sociétale et citoyenne ?**
- **L'alimentation, quels leviers pour préserver la santé des citoyens (diabète, obésité, maladie cardio-vasculaires...)**
- **Une alimentation accessible, et le goût dans tout ça ? Quel imaginaire, esthétique ? Comment associer les agriculteurs et les métiers de bouche (artisan boulanger, boucher, restaurateur) dans cette voie ?**

Cet atelier réunira différents acteurs :

plusieurs producteurs conventionnels et bio (lait, fromage, viandes, céréales, vin, épices), plusieurs transformateurs (fromagerie, biscuiterie, boulangerie), un distributeur (supermarché), des collectivités locales et établissement d'enseignement (communauté de communes, lycée agricole et général, école hôtelière), trois restaurateurs, une association de consommateurs, une diététicienne, des chercheurs (en comportement alimentaire).

Organisé en table ronde, il permettra à chacun de pouvoir exprimer ses idées, propositions et points de vue sur chacune des thématiques proposées.

Il sera animé par Madame la députée et par son suppléant Etienne Jobard, ingénieur agronome.