

# À Table ! La transition dans nos assiettes

## Un atelier sur l'alimentation durable

L'alimentation constitue un **enjeu pour l'environnement et le climat**. Dans nos pays industrialisés, la chaîne agro-alimentaire représente environ **25 % des émissions de gaz à effet de serre** avec des différences suivant les régimes alimentaires. En France, la **Stratégie nationale bas carbone** fixe un objectif de 46% de réduction de ces émissions à l'horizon 2050.

Quels sont les changements nécessaires en matière d'alimentation pour répondre à ces enjeux ? Que mangerons-nous en 2050 ? Quels leviers mobiliser pour impulser ces changements?



### Objectifs de l'atelier

Cet atelier permet de rassembler les acteurs autour de la table pour comprendre les liens entre notre alimentation, l'environnement et le climat et imaginer le système alimentaire de demain pour en réduire les impacts. Les objectifs sont pluriels :

- S'appropriier les enjeux et comprendre les inter-relations entre alimentation, climat et usage des terres
- Imaginer collectivement et co-construire un futur souhaitable et réalisable pour notre alimentation
- Réfléchir aux leviers à mettre en place pour engager ces changements

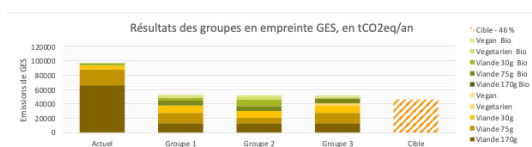


### Déroulé de l'atelier en 3 phases



**1 Présentation et quiz** en plénière sur les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation pour s'appropriier les idées-clés

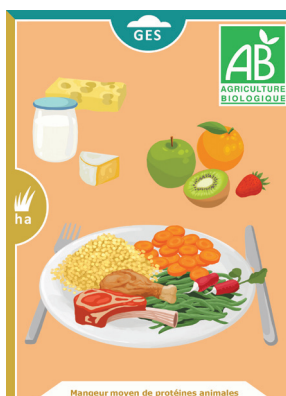
**2 Temps d'échanges et de débats** (en groupes d'une dizaine de personnes) pour composer un mix d'assiettes envisagés à l'horizon 2050 afin d'atteindre les objectifs de la Stratégie nationale bas carbone, sans dépasser les surfaces agricoles du territoire.



Graphique des résultats par groupe

**3 Restitution des résultats et échanges** en plénière sur les changements de comportements alimentaires, les leviers et les sujets en lien (santé, biodiversité, ...).

# Des supports pédagogiques pour visualiser l'impact de notre alimentation



Exemples de cartes «régimes alimentaires»

Les cartes utilisées dans l'atelier représentent différents régimes qui se distinguent notamment par la proportion de protéines animales consommées et par le choix du mode de production (biologique ou conventionnel). La taille des cartes en hauteur et en largeur représente respectivement **l'empreinte carbone** et **l'empreinte surface** de chaque régime.

Un support sous forme de frise représente l'empreinte carbone et l'empreinte surface actuelles de l'alimentation des Français avec visualisation de l'objectif à atteindre.

L'atelier vise à composer un mix de cartes représentant l'alimentation future des Français à l'horizon 2050, au travers d'une approche simplifiée et pédagogique.

**Ces supports sont élaborés à partir de données scientifiques et de travaux de recherche, intégrés dans Afterres2050, auxquels Solagro a participé : NutriNet Santé, CECAM, SISAE...**

**Vous êtes intéressé-e par l'atelier «À Table ! La transition dans nos assiettes», plusieurs possibilités :**

## ANIMATION D'UN ATELIER

Solagro propose des animations de cet atelier sur-mesure. Le format est adapté à vos besoins : durée, nombre de personnes, type d'animation... Vous pouvez nous contacter pour plus d'informations sur les modalités et tarifs et trouver la formule qui vous convient le mieux.



**Public :** Grand public, acteurs de l'agriculture et de l'alimentation, élus, agents de collectivités...

**Tarif indicatif :** 850€ HT pour 1 animateur (hors frais de déplacements) - devis sur demande

**Durée :** 2 à 3h

[Demandez un devis](#)

## FORMATION D'ANIMATEURS

La formation « À Table ! La transition dans nos assiettes » vous permet d'animer un atelier en autonomie, en vous donnant toutes les clés pour faire assimiler les enjeux autour de l'agriculture, l'alimentation et la santé, maîtriser le déroulé de l'atelier et connaître les différentes postures de l'animateur.

**Public:** Acteurs·rices engagé·e-s dans des démarches de transition

**Tarif :** 350€ / personne

**Lieu :** Visio

**Durée :** 3h

[Plus d'informations sur la formation](#)



**Pour toute question sur l'animation ou sur la formation, vous pouvez contacter :**

deborah.turon-lagot@solagro.asso.fr - 06 84 36 58 07 // julie.casenave@solagro.asso.fr - 07 86 06 52 23

www.solagro.org

