équiterre

PROGRAMMATION DE LA JOURNÉE LOCALEMENT VÔTRE !

15 MARS 2011, HÔTEL DES GOUVERNEURS À TROIS-RIVIÈRES

Colloque sur l'approvisionnement alimentaire institutionnel (HRI) local en circuits courts (AILCC) en Mauricie, présenté par Équiterre, en collaboration avec l'Écomarché.ca, le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et la CRÉ de la Mauricie.

---

7 h 30 **Accueil des participants**

8 h 00 **Petit déjeuner et réseautage**

8 h 30 **Allocution d'ouverture**
Changements climatiques : comment l'agriculture peut-elle faire partie du problème et aussi de la solution?

Steven Guilbeault, cofondateur et coordonnateur général adjoint d'Équiterre

09 h 30 **Atelier thématique 1**
Quels sont les défis et opportunités d'affaires pour l'AILCC en Mauricie?

Anne-Marie Legault, (présentatrice et animatrice) d'Équiterre,
Représentant de la CRÉ Mauricie
Représentant du MAPAQ
Robert St-Arnaud, producteur maraîcher biologique de La Ferme Campanipol

10 h 30 **Pause**

10 h 45 **Atelier thématique 2**
Stratégies collectives: quelles structures développer pour mettre en œuvre ou favoriser l'approvisionnement local (structures légales, administratives et politiques)?

Isabelle St-Germain, (animatrice) coordonnatrice générale adjointe d'Équiterre
Lucie Rioux, de l'Écomarché.ca (Plate-forme virtuelle d'approvisionnement local destinée aux citoyens dans la région de la Mauricie)

Isabelle Lemieux, Saveurs des cantons (Plate-forme virtuelle d'approvisionnement local destinée exclusivement aux HRI dans les Cantons de l'Est)
Audrey Simard, Gaspésie Gourmande (Association de producteurs pour la valorisation de l'approvisionnement local)

12 h 15 Dîner et réseautage

12 h 45 Présentation

Promotion et valorisation d'une agriculture locale et durable : l'exemple de Local Food Plus

Anne-Marie Legault, (présentatrice) d'Équiterre
Erin Shapero, Local Food Plus

Local Food Plus est un système de certification des entreprises agricoles en Ontario qui met de l'avant des critères environnementaux, économiques et sociaux afin d'ouvrir de nouveaux marchés pour les producteurs locaux.

13 h 30 Atelier thématique 3

Stratégies locales: comment des acheteurs HRI font affaire avec des producteurs agricoles de la région?

Mélanie Bisson, (animatrice) d'Équiterre
Serge Gervais, Membre du Conseil d'Administration de l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand et propriétaire de l'Auberge À l'arrêt du temps, Auberge du Passant certifié
France Fournier, Les Caprices de Fanny, Table aux saveurs du terroir certifiée
Josée Savard, L'Éco-café du Baluchon, Table aux saveurs du terroir certifiée

14 h 30 Pause

14 h 45 Plénière

Pour la Mauricie, quelle approche adopter pour mettre en place et pérenniser l'AILCC?
Synthèse de la journée et promotion/valorisation de l'approvisionnement institutionnel (HRI) local

René Gélinas (présentateur et animateur), Consultant Équiterre

16 h 00 Cocktail de clôture