Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 26 mars 2024

Mazan, Vers la résilience alimentaire, conférence avec Arthur Keller



Arthur Keller, ingénieur, conférencier et écrivain spécialisé sur les risques systémiques et les stratégies de résilience interviendra lors du lancement de 'Saveurs en transition' lors de rencontres professionnelles avec des artisans engagés. Ça se passe à la Boiserie de Mazan, jeudi 28 mars à partir de 17h.

A l'occasion du lancement du programme *Saveurs en transition*, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Région Provence Alpes Côte d'Azur, soutenue par l'Adème Paca, invite Arthur Keller, en partenariat avec le média *Sans transition !* Le 28 mars prochain, dès 17h00, à la boiserie de Mazan (84). Cet expert de la résilience alimentaire des territoires dialoguera avec 3 entreprises vauclusiennes engagées dans la transition : Janette traiteur, Nougats Silvain et Haut les pains ! L'occasion de partager les solutions, pour construire un chemin vers la résilience alimentaire !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 26 mars 2024

Evénement en présence
de Yannick Mazette, Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Région Provence-Alpes-Côtes d'Azur, Valérie Coissieux, Présidente départementale de Vaucluse et d'Yves Le Trionnaire, directeur de l'Adème Paca.

Au programme
17h : Lancement du nouveau programme « Saveurs en transition » de la CMAR Paca et Rencontres pro avec Arthur Keller et 3 Artisans vauclusiens (Janette traiteur, Nougats Silvain, Haut les pains!)
18h30 : Moment d'échange et de convivialité avec les partenaires
20h : Conférence grand public d'Arthur Keller : « La faim justifie les moyens ! »

C'est quoi Saveurs en transition ?
« Saveurs en Transition » a pour vocation de préparer et d'accompagner les artisans du secteur alimentaire et leur éco-système à la transition alimentaire. En agissant de manière consciente et responsable, les artisans des métiers de bouche sont des acteurs essentiels dans la promotion d'une transition alimentaire plus durable et éthique sur leur territoire. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Paca les accompagne dans leurs démarches à travers ce dispositif.

En savoir plus
Expert des vulnérabilités des sociétés face aux risques systémiques (dont le risque alimentaire) et des stratégies de sécurité globale des territoires et de résilience, Arthur Keller enseigne la systémique à l'école Centrale, forme des élus à la sécurité globale des territoires, conseille les collectivités, forme des auteurs aux récits à impact et a élaboré une stratégie de mutation sociétale.

Conférencier et co-auteur de l'ouvrage
« Basculons ! dans un monde vi(v)able », aux Éditions Actes Sud, Arthur Keller nous invite à construire ensemble un autre rapport au monde et au vivant, pour nous préparer à la grande descente énergétique et matérielle à venir.
www.cmar-paca.fr

Les infos pratiques
Sans Transition, Temps Pro avec Arthur Keller, 'Vers la résilience alimentaire' Lancement du nouveau programme 'Saveurs en transition' et Rencontres professionnelles avec des Artisans engagés. La Boiserie de Mazan. 150, Chemin de Modène. Jeudi 28 mars à 17h.