



PROGRAMME

Le 1^{er} novembre 2012

8:00 – 9:00	Petit-déjeuner et inscription		
9:00 – 9:30	Introduction au RASANB Mot de bienvenue du L'hon. K. Dorothy Shephard - Ministre des Communautés saines et inclusives		
9:30 – 10:00	Discussion sur la nourriture au Nouveau-Brunswick : Établissement d'un système alimentaire local viable – <i>Mathieu D'Astous</i>		
10:00 – 10:30	Histoires de réussite sur les aliments locaux		
10:30 – 11:00	Discussion et questions		
11:00 – 12:30 Ateliers	Atelier A La mise-en évidence d'aliments locaux dans les écoles. <i>Rachel Schofield et Marc Allain</i>	Atelier B Mentors communautaires en alimentation <i>Cheryl Parrish, Rébeka Frazer-Chiasson, et Mary Britten-Belding</i>	Atelier C Naissance de nouveaux fermiers <i>Lucia Stephen et Shannon Jones</i>
12:30 – 14:00	Pause du lunch de réseautage		
14:00 – 15:30 Ateliers	Atelier D Directives de sécurité alimentaire relativement au choix d'aliments locaux <i>Nina van der Pluijm et Stephanie Bullock</i>	Atelier E Apparition de jardins communautaires <i>Edee Klee et Paula McNally</i>	Atelier F La nourriture traditionnelle et le mieux-être <i>Josie Augustine</i>
15:30 – 15:45	Pause de nutrition et d'étirement		
15:45 – 16:15	Discussion sur la nourriture du Nouveau-Brunswick : Des liens avec les vrais aliments – <i>Levi Lawrence</i>		
16:15 – 16:30	Discussion et questions/ Récapitulation de la conférence de la première journée		
16:30 – 18:30	Bières locales et des histoires qui regale Conclure la journée et faire du réseautage lorsque nous démontrons nos brasseries du NB, nos vins, et nos producteurs de nourriture pendant l'exposition de produits locaux.		
18:30 – 21:00	Souper local et cérémonie des prix têtes de violon Joignez nous pour un repas local préparé par Chef Mueller pendant que nous reconnaissons et célébrons le travail exceptionnel d'une communauté, groupe, ou individu qui promouvoit la sécurité alimentaire au NB.		

Le 2 novembre 2012

8:00 – 9:00	Petit-déjeuner		
9:00 – 9:30	Discussion sur la nourriture du Nouveau-Brunswick S'engager avec des aliments sains- <i>Mary McKenna, Ph. D.</i>		
9:30 – 10:30	Histoires de réussite sur les aliments locaux – deuxième journée		
10:30 – 11:00	Discussion et questions		
11:00 – 12:30	Atelier G Partage de la récolte au moyen de boîtes de nourriture fraîche <i>Martha MacLean et Clare Archibald</i>	Atelier H Stratégies liées aux sources alimentaires durables – <i>Leah Anstis et Gill Salmon</i>	Atelier I De la ferme à la cafétéria au Nouveau-Brunswick – <i>Mary McKenna, Ph. D., et Roxana Suchorolski</i>
12:30 - 13:30	Lunch de réseautage		
13:30 – 15:00	Mise au point de nouvelles directions : Discussion en groupe sur les politiques et les chartes qui influencent la sécurité alimentaire au Nouveau-Brunswick		
15:00 – 15:30	Séance plénière de clôture		

Le réseau d'action sur la sécurité alimentaire du N.-B. tient à remercier les commanditaires, les partenaires, et les exhibiteurs suivants:

OR

Delta Beauséjour
Centraide de la région du centre du N.-B.
Centraide de la région du Grand Moncton et du sud-est du N.-B.
Ministère des Communautés saines et inclusives
Ministère de la Santé
Nature Route Farms
Rural Social Justice Centre for Research
Société d'inclusion économique et sociale
Wild Blueberry Meadows

ARGENT

Ville de Moncton
Magnetic Hill Wineries
Speerville Flour Mill
Springbrook Farms
Picarons Traditional Ales
Pumphouse Breweries
Verger Belliveau



BRONZE

Armadale Farm Dairy Products
Briggs Maple
Broadfork Farms
Chickadee Larder
Dolma Food
Down East Coffee
Jolly Farmer
Real Food Connections
Vital Source Nutrition