

# SORTONS L'AGRICULTURE DU SALON

LA BELLEVILLOISE, PARIS  
3 MARS / 10h-22h

[ALIMENTATION-GENERALE.FR](http://ALIMENTATION-GENERALE.FR)

Plus qu'un Salon, un  
festival des *acteurs de la  
transition alimentaire.*



PHOTO © PATRICK WILLOCO



LA RUCHE  QUI DIT OUI!

 Kiss Kiss Bank Bank

 FERMES D'AVENIR  
INSTITUTIONS D'AGRICULTURE

EN PARTENARIAT  
AVEC

 fondation  
d'écologie  
ekibio

## **CONTACTS**

### **Organisation générale**

+ Elisabeth Martin  
emartin@alimentation-generale.eu  
06 78 27 10 09

### **Contacts initiatives**

+ Augustin Mille  
augustin.mille@kisskissbankbank.com  
06 74 11 79 79

### **Contacts marché**

+ Solenne Mutez  
solenne@lrqdo.fr  
07 61 89 08 99

Le 3 mars prochain, l'agriculture sort des allées du Salon officiel de l'Agriculture et donne la parole à ceux qui inventent le monde de l'alimentation de demain. Rendez-vous à La Bellevilloise.

L'an dernier avait lieu la première édition de *Sortons l'Agriculture du Salon*. Elle s'appuyait sur les grands axes du Manifeste [Pour une exception agricole et écologique](#) écrit avec Michel Serres et sur la nécessité d'un changement agricole et alimentaire urgent pour faire face aux crises de toutes sortes (climatiques, environnementales, économiques, de santé...). Cette manifestation a rassemblé les acteurs de la démocratie alimentaire, qu'ils soient paysans, cuisiniers, artisans, intellectuels, scientifiques, artistes ou, plus simplement, citoyens-mangeurs trop peu représentés dans le Salon International de l'Agriculture, porte de Versailles.

Plus qu'un salon *Sortons l'Agriculture du Salon* est un festival des acteurs de la transition alimentaire, car l'objet n'est pas de vendre, ni de faire une quelconque promotion, mais bien de se rencontrer. Il est en effet nécessaire aujourd'hui de penser en terme de synergies et de complémentarités ; et que les organisations, associations, ONG, individus, paysans se fédèrent malgré certaines de leurs divergences. Tous les individus réunis sont donc animés par les valeurs qui les rassemblent plutôt que l'inverse.

*Sortons l'Agriculture du Salon* est une tribune ouverte pensée collectivement par de nombreuses structures associées et engagées pour une alimentation plus durable ; une manifestation collaborative, produite par *Alimentation Générale*, en coproduction avec *La Ruche qui dit Oui!*, *KissKissBankBank* et *Fermes d'Avenir*, en partenariat avec la *fondation Ekibio*.

Cette seconde édition sera l'occasion de s'interroger collectivement sur la suite des Etats Généraux de l'alimentation, de poursuivre les réflexions entamées en 2017 sur la nécessité d'une exception agricole et d'imaginer les moyens à mettre en œuvre pour une transition alimentaire et écologique.

# LES AXES DE LA JOURNÉE

---



**Conférences & tables rondes**

Une conférence d'ouverture et une conférence de clôture pour prendre de la hauteur sur un sujet ; et de nombreuses tables rondes pour débattre des grandes problématiques alimentaires aujourd'hui.



**Cuisine**

Penser, oui, mais tout en mangeant bien. Au menu : des propositions culinaires pensées par les chefs de l'Alliance des chefs Slow Food, pour une alimentation juste et durable. Trois plats mettront en lumière leurs engagements et leurs collaborations autour des semences, de la pêche et des races de viandes anciennes.



**Initiatives**

De nombreuses initiatives sont aujourd'hui portées par des associations, startups, ONG. Quelles sont-elles? Inspirantes, exemplaires, pronant le zéro déchet, solidaires et attentives à la santé des hommes comme de la planète, on pourra les découvrir tout au long de la journée.



**Ateliers**

Des ateliers participatifs pour réfléchir en petits groupes à des actions communes à développer. Mais aussi des ateliers pour apprendre à faire et des ateliers pédagogiques pour l'éducation alimentaire des plus jeunes.



**Marché : producteurs et artisans**

Paysans, producteurs, artisans qui oeuvrent pour une agriculture paysanne et de proximité seront présents au sein d'un marché pour faire découvrir leurs produits.



**Culture**

Pas de festival sans donner la parole aux créatifs aussi : photographes, auteurs, cinéastes et même musiciens qui avant même d'être des artistes sont d'abord des citoyens !

# PROGRAMME

	LA HALLE	LE SAS	LE FORUM	LE LOFT
10H			Conférence d'ouverture Marc Dufumier	
11H	Table ronde Manger à l'heure du réchauffement climatique	Table ronde Semences: l'artisan semencier, un chercheur-producteur de biens communs	Rencontre Le sol vivant comme socle d'une agriculture optimiste	
12H	Table ronde Manger bien, est-ce plus cher ?	Table ronde Paysan heureux, horizon Pac 2020	Déjeuner durable Avec l'Alliance des Chefs Slow Food	
13H		Film documentaire Food transition suivi d'une rencontre avec le réalisateur		Marché de producteurs et initiatives
14H	Table ronde Après les Etats Généraux de l'Alimentation, que se passe-t-il ?	Table ronde Quelles initiatives pour une alimentation sans élevage industriel ?		Voir programme ci-après
15H	Table ronde Comment les citoyens peuvent-ils jouer un rôle dans la transition alimentaire ?	Table ronde Santé des hommes et des écosystèmes		
16H	Partage d'expériences Territoires innovants : Douai, Mouans Sartoux, Paris.	Partage d'expériences Entreprendre autrement avec le Synabio	Ateliers	
17H		Ateliers	Voir programme ci-après	
18H		Voir programme atelier		
19H			Conférence de clôture avec François Collard Dutilleul	
20H		Film documentaire Des Chics de Conscience de Jonathan Attias, Alexandre Lumbroso	Film documentaire Le champ des possibles, de Marie-France Barrier suivi d'une rencontre avec la réalisatrice	Cooking DJ set Avec Dōn Pasta
21H				

# TABLES RONDES

Conférence d'ouverture 10h30

## Agriculture en transition

Marc Dufumier, agronome et enseignant-chercheur, conseiller auprès de la Fondation pour la Nature et l'Homme.

•  
11h

### Rencontre : Le sol vivant comme socle d'une agriculture optimiste

Intervenants :

- Stéphane Le Foll, ancien Ministre de l'agriculture
- Alain Canet, directeur Arbre et Paysages du Gers
- François Mulet, maraîcher à Breteuil sur Iton dans l'Eure et membre fondateur du réseau Maraîchage Sol Vivant.

Modération : Arnaud Daguin

Une table ronde en collaboration avec Pour une Agriculture du Vivant

### Table ronde : Semences : l'artisan semencier, un chercheur-producteur de biens communs

Le développement des semences paysannes demande une reconnaissance des savoir-faire pour faire face à la main mise des grands semenciers sur notre alimentation. La coopération entre semenciers, maraîchers et cuisiniers trace les perspectives d'un projet de société. Quelles pratiques ? Pour qui ? Dans quelles conditions ? À quel prix ?

Intervenants :

- Sabine Caron, co-directrice de Minga
- Estelle Belbes, cogérante et artisanne semencière à Graine El Pais
- Patrice Gelbart, Cuisinier de l'Alliance Slow Food des cuisinier(e)s
- Xavier Mathias, Fermes d'Avenir et école du Breuil

Modération : Pascale Brevet, Alimentation Générale

Une table ronde en collaboration avec Alliance Slow Food des cuisinier(e)s

### Table ronde : Manger à l'heure du réchauffement climatique

L'alimentation est à la fois cause et victime du réchauffement climatique. Elle émet à elle seule 30% de gaz à

effet de serre, dus pour l'essentiel à l'agriculture et l'élevage intensifs. Mais notre nourriture est aussi la première victime des sécheresses ou inondations provoquées par les dérèglements du climat. Alors, de la terre à l'assiette, comment agir pour une alimentation durable ?

Intervenants :

- Julien Dumas, chef du restaurant Lucas Carton, Paris
- Yves Leers, journaliste
- Cyrielle Denhartigh, Réseau Action Climat
- Félix Noblia, agriculteur, éleveur à Bergouey-Viellenave, Pays basque

Modération : Paule Masson, journaliste à l'Humanité

Une table ronde en collaboration avec Relais&Châteaux

•  
12h

### Table ronde : Manger bien est-ce plus cher ?

Manger et manger « mieux » serait-il plus coûteux et, ainsi, réservé à des franges favorisées de la population ? On devine que l'argument sert à discréditer les alternatives au modèle industriel. Au-delà du prisme de la valeur économique, il s'agira de mettre en débat les présupposés d'une telle question et la nécessité de son élargissement à la valeur sociale, morale, culturelle et symbolique, de nos nourritures et des moyens de les produire.

Intervenants :

- Olivier Assouly, Philosophe
- Lionel Astruc, coordinateur fondation Ekibio
- Hélène le Teno, directrice Secteur Transition Ecologique Groupe SOS
- Lelio Stettin, fondateur du Zingam

Modération : Camille Labro, Alimentation Générale

Une table ronde en collaboration avec Ekibio

### Table ronde : PAC 2020 : à quelles conditions un paysan peut-il vivre correctement de son travail ?

Au mois de novembre 2017, la Commission Européenne a suggéré que « les Etats membres devraient assumer une plus grande part de responsabilité » quant à

la « nouvelle » PAC en pleine réforme. Cette suggestion semble impliquer le désengagement de l'Europe et augmenter le risque de la distorsion de la concurrence. La volonté d'une politique commune, existe-t-elle encore ? Quelles mesures sont à prendre pour réorienter la PAC vers les petites exploitations et pour aider l'installation des jeunes ?

Intervenants :

- Patrick Ferrère, directeur général d'agriDées
- Laurent Moinet, secrétaire national de la FNAB en charge de la PAC, producteur bio, ferme de Hyaumet à Dampierre, Normandie
- Pascal Erard, Responsable plaidoyer du CFSI
- Bernard Lannes, Coordination Rurale (non confirmé)

Modération : Guélia Pevzner, Alimentation Générale

•  
14h

### Table ronde : Après les Etats Généraux de l'Alimentation que se passe t-il ?

Intervenants :

- Dominique Potier, député de Meurthe-et-Moselle (non confirmé)
- Temanuata Girard, éleveuse la Ferme d'Ave, secrétaire nationale de la Confédération paysanne
- Blaise Desbordes, Max Havelaar
- Benoit Biteau, agronome, paysan, conseiller régional

Modération : Pierre-Yves Bulteau, Alimentation Générale

### Table ronde : Quelles initiatives pour une alimentation sans élevage industriel ?

En France, 80% des animaux sont élevés dans des systèmes intensifs. Les impacts et externalités négatives de ce mode d'élevage sont nombreux et de plus en plus de voix se lèvent pour montrer leur désaccord avec ce système et proposer d'autres modèles. Éleveurs, restaurateurs, cantines... partout sur le territoire des initiatives fleurissent, des coalitions se créent. Comment et pourquoi se font ces transitions vers des modèles alimentaires plus respectueux des animaux, de la

planète et des êtres humains ? Qu'est-ce qui a permis cette transition ? Que faudrait-il pour que ces alternatives se développent et perdurent ?

Intervenants :

- Xavier Hamon, Alliance des Chefs Slow Food
- Agathe Gignoux, Chargée d'Affaires publiques, CIWF
- Laurent Chalet, éleveur de Vache Nantaise
- Emilie Jeannin, éleveuse La Ferme de Lignières et co-fondatrice du Bœuf Ethique

Modération : Christophe Lavelle, CNRS  
*Une table ronde en collaboration avec CIWF*

•

15h

**Table ronde : Pour une santé des hommes et des écosystèmes**

Intervenants :

- Pierre-Henri Gouyon, biologiste
- Nadine Lauverjat, coordinatrice de Générations Futures
- Marie Brouard, De la graine à la récolte
- Gilles Fumey, géographe, enseignant chercheur - Sorbonne

Modération : Pierre Hivernat,  
Alimentation Générale  
*Une table ronde en collaboration avec la Fondation pour la Nature et l'Homme*

**Table ronde : Comment les citoyens peuvent jouer un rôle dans la transition alimentaire ?**

Le lobbying n'est plus réservé qu'aux lobbyistes. Tous les citoyens peuvent influencer le monde de demain. Des initiatives visant l'autonomie et la preuve par l'exemple peuvent infléchir la législation. Partons à la rencontre de ceux qui tentent d'écrire une nouvelle Histoire.

Intervenants :

- François Ruffin, député de la Somme (non confirmé)
- Des clics de Conscience
- Hélène Binet, La Ruche qui dit Oui!

Modération : Maxime de Rostolan,  
Fermes d'avenir  
*Une table ronde en collaboration avec Blue Bees et Fermes d'avenir*

•

16h

**Partage d'expériences : Territoires innovants**

Intervenants :

- Jean-Louis Robillard, Cabinet de Consultant, Oxalis, Douais
- Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans Sartoux
- Antoinette Guhl, adjointe au maire de Paris

Modération : Daniel Wathelet, IUFN

**Partage d'expériences : Entreprendre autrement**

Intervenants :

- Charles Kloboukoff, Léa Nature
- Maria Pelletier, Moulin Marion
- Beena Paradin, Beendhi
- Damien Binois, Nossa-Açai

Modération : Augustin Mille,  
KissKissBankBank  
*Une table ronde en collaboration avec Synabio*

•

19h

**Conférence de clôture : Construire ensemble une démocratie alimentaire directe**

François Collart Dutilleul

# INTERVENANTS



Marc Dufumier,  
agronome,  
enseignant-chercheur



François Collart Dutilleul



Stéphane Le Foll,  
ancien ministre  
de l'agriculture



Alain Canet,  
directeur Arbre et Paysage  
du Gers



François Mulet, maraîcher et  
membre fondateur du réseau  
Maraîchage Sol Vivant



Sabine Caron,  
codirectrice de Minga



Estelle Belbes, cogérante  
et artisane semencière à  
Graine El Pais



Patrice Gelbart,  
Cuisinier de l'Alliance Slow  
Food des cuisinier(e)s



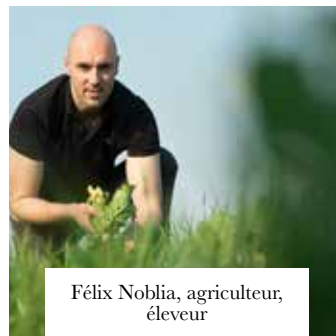
Xavier Mathias, Fermes  
d'Avenir et école du Breuil



Julien Dumas,  
chef, Lucas Carton



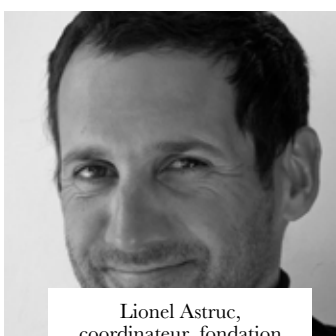
Cyrielle Denhartigh,  
Réseau Action Climat



Félix Noblia, agriculteur,  
éleveur



Yves Leers,  
journaliste, spécialiste de  
l'environnement



Lionel Astruc,  
coordinateur fondation  
Ekibio



Hélène le Teno, directrice  
Secteur Transition Ecologique  
Groupe SOS



Olivier Assouly,  
Philosophe



Lelio Stettin,  
fondateur du Zingam





Laurent Moinet, agriculteur en bio, secrétaire national de la FNAB



Pascal Erard, Responsable plaidoyer du CFSI



Patrick Ferrère, directeur général d'agriDées



Bernard Lannes, président de la coordination rurale (en cours)



Blaise Desbordes, directeur de Max Havelaar



Benoit Biteau, agronome, paysan, conseiller régional



Temanuata Girard, éleveuse la Ferme d'Ave, secrétaire nationale de la Confédération paysanne



Dominique Potier, député de Meurthe-et-Moselle (non confirmé)



Xavier Hamon, Alliance Slow Food des cuisinier(e)s



Agathe Gignoux, Chargée d'Affaires publiques, CIWF



Laurent Chalet, éleveur de Vache Nantaise



Emilie Jeannin, éleveuse La Ferme de Lignières et co-fondatrice du Bœuf Ethique



Pierre-Henri Gouyon, biologiste



Nadine Lauverjat, coordinatrice Générations Futures



Marie Brouard, maraichère bio, De la graine à la récolte



Gilles Fumey, géographe, enseignant chercheur - Sorbonne  
Atelier : Comment acheter quand on est fauché?



François Ruffin, député de la Somme (non confirmé)



Desclès de Conscience (non confirmé)



Hélène Binet, La Ruche qui dit Oui



Jean-Louis Robillard,  
Cabinet de Consultant,  
Oxalis, Douais



Gilles Pérole,  
adjoint au maire de Mouans  
Sartoux



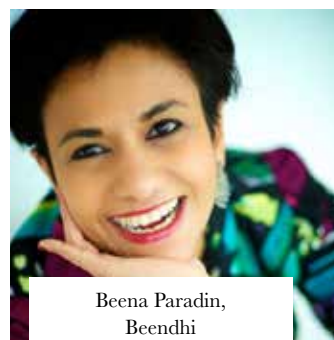
Antoinette Guhl, adjointe  
au maire de Paris



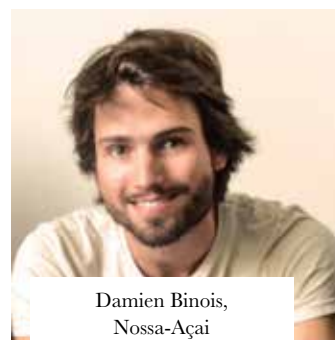
Charles Kloboukoff,  
Léa Nature



Maria Pelletier,  
Moulin Marion



Beena Paradin,  
Beendhi



Damien Binois,  
Nossa-Açai

# ATELIERS

*L'atelier de 11h*

## **Comment acheter quand on est fauché?** avec Gilles Fumey

On met toujours en avant le prix des denrées qui renchérissent nos paniers. Mais il faut ruser avec les prix et apprendre à acheter avec l'objectif de ne pas gaspiller. L'achat est une science enseignée dans les écoles de commerce qu'on pourrait aussi nous apprendre. Démonstration !

*20 personnes - deux heures*

*Les ateliers de 15h*

## **Agriculture urbaine** avec Agripolis et Citizen farm

*20 personnes*

## **Les petits reporters** avec Guélia

Pevzner d'*Alimentation Générale* Alimentation Générale a décidé de confier le reportage sur le Festival « Sortons l'agriculture du Salon » à de jeunes interviewers, rédacteurs et dessinateurs âgés de 8 à 14 ans. Micros, plumes ou crayons électroniques à la main et avec l'aide des « vrais » journalistes, ils vont devoir trouver et relater les moments les plus percutants ou appétissants de la journée et verront leur œuvre commune publiée le lendemain sur [www.alimentation-generale.fr](http://www.alimentation-generale.fr)

*Atelier enfant - 12 personnes*

## **Agriculture urbaine** avec *La Sauge*

*12 personnes*

## **Parlons légumes** avec Camille Labro

d'*Alimentation Générale* Pendant 30 minutes, les tout-petits partiront avec Camille à la découverte des légumes de saison, pour éveiller leurs sens aux vrais bons goûts des choses : balade dans le marché, observation des étals et choix des légumes, puis conversations et dégustations ludiques autour des produits choisis par les enfants.

*Atelier tout petits - 3 à 6 ans - Parents bienvenus - 2 ateliers consécutifs de 30 minutes ; 10 enfants par ateliers. Départ du Forum puis découverte du marché*

*Les ateliers de 16h*

## **Goûter avec ses 5 sens** avec Céline et

Marion, co-fondatrices de *Ciboulette*. Pour déguster, on utilise sa bouche mais aussi son nez, ses yeux, ses mains et même ses oreilles ! En s'amusant et dégustant, les enfants apprendront à

mobiliser tous leurs sens et à exprimer leurs perceptions.

*Ciboulette* a pour mission d'éveiller les enfants, par l'alimentation, au respect de la nature et des hommes pour construire une société pérenne.

*Atelier enfant de 5 à 10 ans - 12 personnes*

## **Lecture d'étiquette** avec Daniele

Bianchi auteur de « Comment lire l'étiquette d'un aliment ? »

*12 personnes*

## **Ateliers Slow Food - Camembert, Livarot, Pont l'Évêque fermiers au lait cru de Normandie, du rêve à la réalité !** avec Patrick Mercier,

producteur de camembert au lait cru bio AOP de la ferme du Champ Secret et Christophe Lançon de l'Alliance Slow Food des Cuisinier(e)s.

Du pré à l'assiette, un savoir faire séculaire et singulier, une expérience organoleptique guidée par l'un des rares paysans qui transforme dans sa ferme l'or blanc du bocage normand, en délectable chef d'œuvre gastronomique.

*25 personnes - Atelier payant*

*Atelier à 16h & 17h*

## **Joies et tracas de l'alimentation près de chez nous** avec Amandine

Gatien, consultante-chercheuse chez *Auxilia*, cabinet de conseil en transition socio-écologique Partage d'expériences sur la relocalisation des systèmes alimentaires avec des collectivités territoriales, des agriculteurs et des cuisines collectives.

*Deux ateliers d'une heure - 20 personnes par atelier*

*Ateliers de 16h à 18h*

## **La cuisine des plantes sauvages**

avec la Grange aux savoir-faire *3 ateliers d'une heure sur la cuisine des plantes sauvages - 12 personnes par ateliers*

*Les ateliers de 17h*

## **Confitures d'ici** avec Marie-Françoise

Oorain Fruits de saison, cuisson en petite quantité, sucre de canne non raffiné... venez découvrir et participer à l'élaboration de la confiture poire-chocolat et repartez avec le pot que

vous aurez réalisé jusqu'à l'étiquette!

*Atelier - 12 personnes*

## **Les cantines prennent de la graine**

avec Stéphane Veyrat de *Un Plus Bio*, Grégory Gendre, maire d'Olus d'Oléron et un parent.

*20 personnes*

## **KissKissBankBank**

*12 personnes*

## **Ateliers Slow Food - Miels des villes et miels des champs**

avec Volkan Tanaci de Citybzz apiculteur à Paris et Juliette Helson Slow Food Paris Terroirs du Monde

Découverte du métier d'apiculteur suivie d'une dégustation comparative de miel de Paris et miel du Gâtinais, par un des rares apiculteurs ayant une double expérience (zone urbaine et zone rurale) et ayant obtenu une médaille d'or du meilleur miel de la métropole du Grand Paris (2016) et médaille d'Argent (2017) au Salon International d'apiculture Apimondia avec le miel de Paris.

*25 personnes - Atelier payant*

## **Tout n'est pas rose dans la**

**charcuterie** avec Guillaume Coudray, Krys Reyniers et Eugenio Mailer. La charcuterie a été classée cancérigène par l'Organisation Mondiale de la Santé, mais en réalité c'est le mode de production industriel qui est en question. Et malheureusement beaucoup d'artisans se sont adaptés à ce standard. Guillaume Coudray nous racontera cette bizarre histoire qui a transformé notre jambon-beurre en produit dangereux pour la santé. Krys Reyniers, éleveur-charcutier dans le Lubéron, nous expliquera comment faire de la charcuterie selon la tradition. Thérapie libératoire en guise de conclusion : dégustation de charcuteries « libres », parce que la beauté sauvera le monde mais le plaisir aussi peut y contribuer.

*50 personnes*

*Les ateliers de 18h*

## **Ecolandi**

avec Biofermes *Atelier enfant - 12 personnes*

## **Vous avec une question de cuisine?**

**Venez la poser!** avec Christophe Lavelle, CNRS Soufflé qui monte, lait qui mousse, sauce qui épaissit, flan qui prend, viande qui

brunit : la cuisine, ou « art de transformer les mets », nous montre quantité de phénomènes plus ou moins mystérieux, que la science nous aide à mieux comprendre, et donc mieux maîtriser. Cet atelier sera l'occasion pour chacun(e) de venir avec ses questions!  
20 personnes

### Ateliers Slow Food - La Bretonne Pie Noir et son gros-lait

avec Jean Roland Barret, Slow Food Ptis beurrés nantais.

Cette race bovine emblématique de la Bretagne du 19<sup>ème</sup> et du début du 20<sup>ème</sup> siècle a failli disparaître en 1970. Sauvée par des éleveurs passionnés, son lait permet la fabrication de beurre, crème, fromage et surtout son Gwell ou gros-lait. Ce lait fermenté est produit à partir d'un levain naturel sauvé lui aussi de sa disparition que vous pourrez déguster et apprécier avec les autres spécialités de cette race.

25 personnes - Atelier payant

### Assises Néo-Paysannes

Entre l'envie de mettre les mains dans la terre et l'installation, de nombreuses étapes ponctueront le parcours du candidat à l'installation. La typologie des volontaires ayant fortement évolué ces dernières années, petit tour d'horizon pour trouver toutes les réponses à vos questions !

50 personnes

•

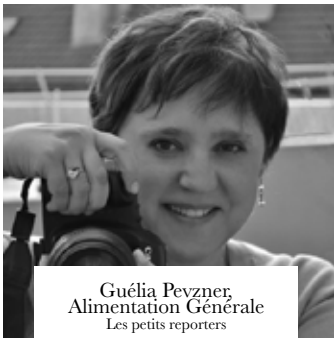
### De l'idée au projet, quels accompagnements ?

avec Fermes d'avenir, Néo Agri et les

	FORUM 1	PETITE MEZZA	FORUM 3	FORUM 4	GRANDE MEZZA	AUTRES LIEUX	SAS
11H					Atelier Comment acheter quand on est fauché? avec Gilles Fumey		
15H	Atelier enfant Les petits reporters avec Guélia	Atelier Agriculture urbaine avec Agripolis et Citizen farm	Atelier Agriculture urbaine avec La Saugé	Atelier Lecture d'étiquettes avec Daniele Bianchi		Atelier enfant Parlons légumes avec Camille Labro	
16H	Atelier enfant Cuisine avec Céline & Marion, de Ciboulette	Atelier Joies et tracas de l'alimentation près de chez nous avec Auxilia	Atelier Plantes sauvages avec la Grange aux savoir-faire	Atelier KKBB	Atelier Slow Food Camembert, Livarot, Pont l'Evêque fermiers au lait cru de Normandie, du rêve à la réalité !		
17H	Atelier Confitures maison avec Oorain			Atelier Les cantines prennent de la graine avec Un Plus bio	Atelier Slow Food Miels des villes et miels des champs		Atelier Tout n'est pas rose dans la charcuterie
18H	Atelier enfant Ecolandi avec Biofermes	Atelier Vous avec une question de cuisine? Venez la poser! C. Lavelle			Atelier Slow Food La Bretonne Pie Noir et son gros-lait		Atelier Néo-Paysan De l'idée au projet, quels accompagnements ? Avec Fermes d'avenir, Néo-Agri et Assises Néo Paysanne
19H							

Atelier enfant	Atelier main à la pâte	Atelier d'échange
----------------	------------------------	-------------------

# INTERVENANTS ATELIERS



Guélia Pevzner,  
Alimentation Générale  
Les petits reporters



Céline & Marion,  
Ciboulette  
Atelier Cuisine



Grégory Gendre, maire  
d'Olus d'Oléron  
Les cantines prennent de la graine



Stéphane Veyrat,  
Un Plus Bio  
Les cantines prennent de la graine



Camille Labro,  
Alimentation Générale  
Parlons légumes



Biofermes  
Ecolandi



Agropolis  
fermes urbaines, lauréat  
Parisculteurs



Olivier Darné,  
Zone sensible



Guillaume Coudray,  
auteur  
Tout n'est pas rose dans la charcuterie



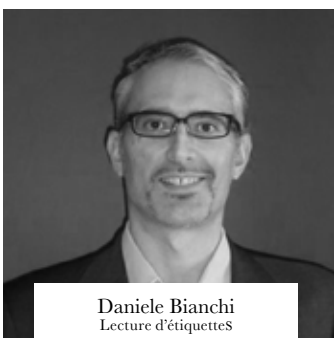
Krys Reyniers,  
éleveur-charcutier Mangalica  
Tout n'est pas rose dans la charcuterie



Eugenio Mailer,  
Alimentation Générale  
Tout n'est pas rose dans la charcuterie



Linda Bedouet, Fermes d'avenir  
De l'idée au projet, quels  
accompagnements ?



Daniele Bianchi  
Lecture d'étiquettes



Christophe Lavelle,  
chercheur au CNRS  
Venez poser vos questions!



Amandine Gatien, Auxilia  
Joies et tracas de l'alimentation près  
de chez nous



Christophe Lançon,  
Slow Food Terre Normande  
Camembert, Livarot, Pont l'Evêque  
fermiers au lait cru de Normandie



Juliette Helson Slow Food  
Paris Terroirs du Monde  
Miels des villes et miels des champs



Jean Roland Barret, Slow  
Food Pâtis beurrés nantais  
La Bretonne Pie Noir et son  
gros-lait

# PRODUCTEURS, ARTISANS & INITIATIVES

Une cinquantaine de paysans, producteurs, artisans, jeunes entreprises, startup innovantes et porteurs d'initiatives, d'Île-de-France en grande majorité, sont là pour nous faire découvrir leurs produits ou leurs projets. Ils œuvrent pour une agriculture paysanne et de proximité, réfléchissent à d'autres méthodes de distribution ; ils sont attentifs au gaspillage alimentaire, au respect de la biodiversité. Certains cultivent dans les champs, d'autres en ville, certains sont urbains d'autres vivent plus proches de la campagne et sont tous différents. Ils ont néanmoins en commun le fait de s'être engagés dans une agriculture et une alimentation bonne pour les hommes comme pour la planète.  
Des hommes et des femmes, inspirés, inspirants et souriants :-)

*Toute la journée dans le Loft  
sur les stands des producteurs & des initiatives*

**Bio et local, c'est idéal : repiquage de salades** avec Marie Brouard, maraîchère et arboricultrice fruitière bio en Île-de-France, Marie ne cultive que des légumes rares anciens ou oubliés. Tout au long de la journée, elle propose une initiation au repiquage de salades ...

*Atelier enfant - en continu sur son stand*

**Pas de gaspillage** avec Altrimenti Altrimenti sensibilise au gaspillage alimentaire, à une alimentation durable et au patrimoine culinaire. Venez participer à un petit atelier culinaires à base d'invendus et parties délaissées de fruits et légumes, vous repartirez avec plein d'idées de repas zéro déchet.

*Les discussions du Loft*

**Passage à l'acte grandeur nature** avec Olivier Darné, Zone Sensible Vous souhaitez devenir paysan mais vous faites autre chose actuellement? Vous pouvez venir tester votre envie grandeur nature à la ferme de Zone sensible ... En attendant, venez rencontrer Olivier, artiste-apiculteur et maraîcher qui vous donnera tout plein de bons conseils.

présentera comment être innovant pour valoriser les bio-déchets ou les co-produits issus des process de fabrication.

*La liste des discutants est encore ouverte ...*

**Zéro déchets** Passionnées par les expériences culinaires, Nathalie Goliet a testé, exploré, inventé la recette qui redonne vie aux drêches. Ainsi sont nés les crackers. Ainsi est né Résurrection, une marque engagée dans le bio, le local, soutenue par une démarche circulaire et artisanale. Venez rencontrer Nathalie qui

Producteurs et artisans



Marie Brouard,  
maraîchère bio, De la graine à la récolte



Nobert Nicolet,  
maraîcher bio, Ferme O'Ver



Nathanaëlle Chavot, Potages  
et Gourmands : variétés de  
semences anciennes



Pierre Bouchez, éleveur,  
Les viandes de Chateaufort



Eric Sanceau, éleveur races  
bovines et avicoles dont la  
poule de Houdan de  
l'Arche du goût



Volkan Tanaci, miel  
CityBzz  
Atelier Miels des villes et miels des  
champs



Pierre Merkel,  
boulanger Slow Food



Patrick Mercier,  
producteur de camembert  
Atelier Camembert, Livarot, Pont  
l'Évêque fermiers au lait cru de  
Normandie



Le Furet Tarrade  
chocolatier, confiseur  
à Paris



L'empirique,  
Sirops biologiques  
artisanaux



Marie-Françoise Oorain,  
La marmelade française  
Atelier Confitures maison



Épices Shira  
Épices bio des petits  
producteurs



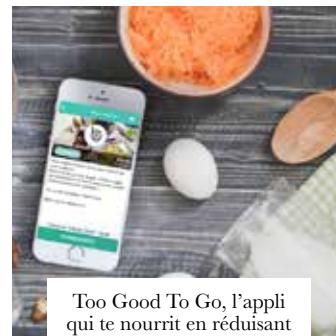
Entre saveurs et jardins  
Terrines végétales



Nathalie Golliet, Crackers  
Résurrection  
marque bio, local, engagée  
dans une démarche  
circulaire et artisanale



Altrimentri :  
sensibiliser à  
l'anti-gaspillage



Too Good To Go, l'appli  
qui te nourrit en réduisant  
le gaspillage alimentaire



Raisin,  
l'appli du vin naturel



Domaine du Gout  
échantillonnage pour  
vigneron



Poule House  
L'oeuf qui ne tue pas  
la Poule

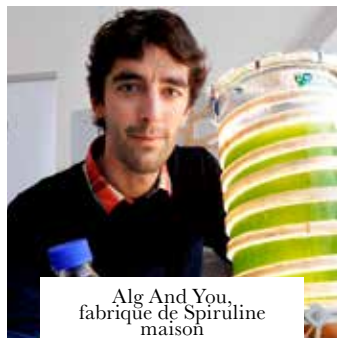


Guayapi,  
produits équitables

Agriculture urbaine



Les 48 heures de  
l'agriculture urbaine



Alg And You,  
fabrique de Spiruline  
maison



Cycloponics : ferme sous  
terrasse - champignons  
Shitake, endives et pleurotes



La Saugé  
Atelier : Agriculture urbaine



CitizenFarm, aquaponie  
facile avec un aquarium  
potager



Mon Eco Potager : potagers  
d'intérieurs authentiques,  
ludiques, écolos



Pierre Coulon,  
La laiterie de Paris



Adravasti, Huile d'olive.  
J'adopte un olivier, je recois  
l'huile de mon arbre !



La roseraie,  
Fleurs des champs



La grange aux savoir-faire  
Atelier La cuisine des plantes  
sauvages



YUMI  
Jus de fruits pressés à froid



Atelier Jus  
producteur de jus bio  
pressés à froid, zéro déchet!



Peligourmet - le  
covoiturage des produits  
régionaux



La Charrette - Quand les  
producteurs mutualisent  
leurs produits



Rutabago : Panier  
prêt-à-cuisiner hebdomadaire  
livré chez vous avec ingrédients  
pré-dosés bio frais et de saison



Alter & Cow  
site e-commerce sur le bien  
manger



Réseau Cocagne,  
cultiver la solidarité



Terre de Liens.,  
préserver les terres agricoles



Refugee Food Festival  
la cuisine par des réfugiés



Oh la Vache !  
Séjours à la ferme



Alimentation Générale,  
magazine en ligne et  
plateforme pour les cultures  
du goût



La Ruche qui dit Oui !  
réseau de producteurs et de  
consommateurs qui permet  
d'acheter en ligne le meilleur  
des produits fermiers



KissKissBankBank  
crowdfunding dédié à la  
création et l'innovation



Fermes d'avenir : accélérer la  
transition agricole et Blue Bees,  
financer une agriculture ...  
d'avenir !



# FILMS, PHOTO & LIVRES

---



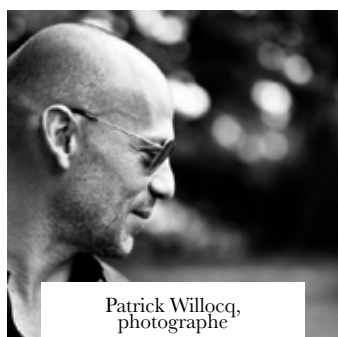
Des Clics de Conscience de Jonathan Attias, Alexandre Lumbroso



Food transition suivi d'une rencontre avec le réalisateur

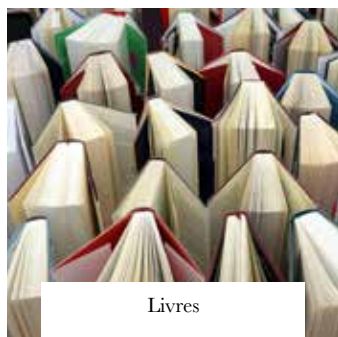


Le champ des possibles, de Marie-France Barrier et rencontre avec la réalisatrice



Patrick Willocq, photographe

Chaque année, l'affiche est réalisée avec une photo d'un artiste sensible aux questions d'alimentation. Cette année, c'est Patrick Willocq, photographe humaniste et sa photographie « *Et la vie continue* ». Une série où il s'est intéressé aux migrants qui ont rejoint la France au cours des derniers mois. Certains d'entre eux, déplacés notamment après la fermeture de la Jungle de Calais, ont rejoint Saint-Martory, petit village de Haute-Garonne de 1000 habitants. De cette cohabitation, Patrick a imaginé quatre mises en scène où villageois et réfugiés jouent leur propre rôle. Un an après, la peur du début a disparu et des liens se sont tissés.



Livres

La librairie *La terrasse de Gutenberg* propose une sélection d'ouvrages liés à l'alimentation, l'environnement, l'agriculture écrits par les divers intervenants. Des temps seront dédiés à des signatures et à des rencontres avec les auteurs présents. Les éditions de l'Épure seront présentes auprès des producteurs avec leur collection « 10 façon de préparer ».

## L'AGRICULTEUF'

---



Cooking DJ set Avec Don Pasta

Pour clôturer la journée, *Don Pasta*, tout droit venu de Rome, nous concocte un *Live Set: cook and vinyl*. Don Pasta est un DJ qui cuisine des pâtes en mixant soul, funk, hip hop, avec platines et marmites, fourneaux et vinyles. Un long voyage musical pendant que les plats sortent de ses platines et ses morceaux de ses plaques. Sa table sera remplie d'antipasti, comme dans un bar italien à l'heure de l'aperitivo. Pour accompagner, une sélection de vins nature.

# SORTONS L'AGRICULTURE DU SALON

LA BELLEVILLOISE, PARIS

3 MARS / 10h-22h

ALIMENTATION-GENERALE.FR

Plus qu'un Salon, un festival des *acteurs de la transition alimentaire.*

**Alimentation Générale**

LA PLATEFORME DES CULTURES DU GOÛT

En coproduction avec

LA RUCHE  QUI DIT OUI!

 Kiss Kiss Bank Bank

 FERMES D'AVENIR  
AGROÉCOLOGIE & PERMACULTURE

Partenaire principal

 fondation d'entreprise ekibio  
concerns au sens à notre alimentation

Structures pilotes associées

 Michel SERRES  
Institute

 Slow Food Chefs Alliance

 Slow Food

 CIWF France  
ciwf.fr

 Blue Bees  
INNOVATIONS, L'AGRICULTURE DE DEMAIN

 FONDATION NICOLAS HULOT  
POUR LA NATURE ET L'HOMME

 RELAIS & CHATEAUX

 SYNABIO

 CFSI

 un plus bio

 FNAB  
Fédération Nationale  
d'Agriculture Biologique

 agriDées  
INNOVATION NATURE-AGRI

 AUXILIA  
CONSEIL EN TRANSITION

En collaboration avec

 La Bellevilloise

Structures associées au programme

Association Néo-Agri, Biofermes, Ciboulette, De la graine à la récolte, Desclics de Conscience, Graine El Pais, Ecolandi, Générations Futures, Groupe SOS, La Grange aux savoir-faire, La Saugé, Les assises Néo-Paysannes, Max Havelaar France, Minga, OOrain Marmelade, Rrraw, Résurrection, Réseau Action Climat, Zone Sensible.

L'équipe de *Sortons l'Agriculture du Salon* remercie toutes les personnes qui ont participé généreusement et solidairement à la réalisation de cette édition.