

SAMEDI 25 FÉVRIER 2017 - DE 9H30 À 22H

SORTONS L'AGRICULTURE DU SALON

A l'occasion de l'ouverture du Salon de l'Agriculture, journée manifeste pour réunir tous ceux qui œuvrent pour une exception agricole

TABLES RONDES

10h - OUVERTURE DES DÉBATS

Lieu : Auditorium

Accueil et présentation de la dynamique autour de l'exception agricole, écologique, alimentaire et agricole

- ◆ Ioan Negrutiu, biologiste, professeur émérite des Universités, directeur de l'Institut Michel Serres à l'ENS de Lyon
- ◆ Gilles Luneau, rédacteur en chef de Global Magazine
- ◆ Pierre Hivernat, rédacteur en chef du Magazine Alimentation Générale

10h30 - Table ronde 1 Exception agricole, de quoi parle-t-on ?

Lieu : Auditorium

- ◆ Daniel Wathelet, administrateur Trame srl, CATL Ceinture Alimentaire liégeoise et International Urban Food Network France
- ◆ Denis Couvet, Muséum national d'Histoire naturelle
- ◆ Coline Serreau, cinéaste
- ◆ Jean-Michel Salles, directeur de recherche CNRS SupAgro Montpellier
- ◆ Yves François, agriculteur, membre de l'Association Française d'Agronomie
- ◆ Daniel Perron, juriste, auteur de «Critique de la pensée agricole»

Discutant : Ioan Negrutiu, biologiste, directeur de l'Institut Michel Serres à l'ENS de Lyon
Modérateur : Gilles Luneau, rédacteur en chef de Global Magazine
Synthèse : Olivier Assouly, Philosophe, spécialiste de l'alimentation

13h30 - Table ronde 2 Retour d'expériences

Lieu : Auditorium

Introduction par Olivier De Schutter, juriste, professeur de droit international, co-président d'IPES-Food, ex-rapporteur spécial de l'ONU pour le droit à l'alimentation.

Projection du film *El Costo Humano*.

- ◆ Arnaud Daguin, Echelle de Riches Terres
- ◆ Thierry Geffray, agriculteur, membre de l'Association Biovallée
- ◆ Maxime de Rostolan, coordinateur du projet Fermes d'avenir et fondateur de Blue Bees
- ◆ Denise et Daniel Vuillon, fondateurs de la première AMAP
- ◆ Philippe Desbrosses, agriculteur, scientifique, et écrivain
- ◆ Hélène Binet, La Ruche qui dit Oui
- ◆ François Mulet, maraîcher, président réseau Maraichage Sol Vivant

Discutant : Eugenio Mailler, journaliste - Alimentation Générale

Modérateur : Gilles Fumey, géographe, enseignant-chercheur, Sorbonne-Université et ISCC-CNRS
Synthèse : Camille Labro, journaliste - M Le Monde

16h - Table ronde 3 Démocratie alimentaire et territoires

Lieu : Auditorium

- ◆ Thierry Paquot, philosophe de l'urbain
- ◆ Emmanuel Aze, secrétaire national de la Confédération paysanne
- ◆ Philippe Vieille, ancien élu, directeur de Kalys et de la maison d'édition Souffle court
- ◆ Bernard Lannes, Président de la Coordination Rurale
- ◆ Jean-Marie Gilardeau, juriste et agriculteur
- ◆ Olivier Darné, Artiste et pollinisateur (Parti Poétique - La Banque du miel)

Modérateur : Pierre Hivernat, rédacteur en chef du Magazine Alimentation Générale
Synthèse : Ioan Negrutiu, biologiste, professeur émérite des Universités, directeur de l'Institut Michel Serres à l'ENS de Lyon

ATELIERS

16h - ATELIERS DEMAIN, QUELLES ACTIONS COLLECTIVES?

Lieux : Halle & Mezzanine

Atelier 1 - Construire l'exception agricole, quelle stratégie planétaire ?

Lieu : Halle

- ◆ Valérie Nicolas, groupe de travail international CGLU «gouvernance territoriale de l'alimentation»
- ◆ Gilles Fumey, géographe, enseignant-chercheur, Sorbonne-Université et ISCC-CNRS
- ◆ Frédéric Courleux, conseiller du think-tank Momagri
- ◆ Marcel Mazoyer, ingénieur agronome, professeur émérite à AgroParisTech
- ◆ Daniel Wathelet, administrateur Trame srl, CATL Ceinture Alimentaire liégeoise et International Urban Food Network France

Modérateur : Gilles Luneau, rédacteur en chef de Global Magazine
Rapporteur : François Collart Dutilleul, directeur et initiateur du programme Lascaux, professeur émérite des Universités.

Atelier 2 - Imaginer une nouvelle agriculture

Lieu : Halle

- ◆ Linda Bedouet, paysanne
- ◆ Benoît Biteau, agronome, paysan et conseiller régional délégué à la mer
- ◆ Henri de Pazzis, paysan, fondateur de ProNatura
- ◆ Marc Dufumier, agronome, professeur émérite AgroParisTech
- ◆ Antoinette Guhl, adjointe à la Maire de Paris chargée de l'Economie sociale et solidaire, de l'Innovation sociale et de l'Economie circulaire
- ◆ Agathe Gignoux, chargée d'affaires publiques CIWF France

Modérateur : Eugenio Mailler, journaliste - Alimentation Générale
Rapporteur : Pascale Brevet, journaliste - Alimentation Générale

Atelier 3 - Politiques du goût

Lieu : Mezzanine

- ◆ Xavier Hamon, chef et coordinateur de l'Alliance Slow Food des Chefs pour la France
- ◆ Gilles Pérole, président de Un plus Bio, maire-Adjoint à la ville de Mouans-Sartoux
- ◆ Christophe Collini, maraîcher à Saint-Péver, à l'initiative du Conservatoire du Goût
- ◆ Julia Csergo, historienne, professeur à l'UQAM (Canada)
- ◆ Norbert Nicolet, Ferme Ô Vr, Annoville

Modérateur : Olivier Assouly, Philosophe, spécialiste de l'alimentation
Rapporteur : Pierre-Yves Bulteau, journaliste - Alimentation Générale

18h - Conclusion

Lieu : Auditorium

- ◆ Bilan des ateliers par les rapporteurs
- ◆ Recommandations et conclusions sur la contribution de l'exception agricole à la démocratie alimentaire et à l'intégration effective entre «nature, nourriture et agriculture» par François Collart Dutilleul, directeur et initiateur du programme Lascaux, professeur émérite des Universités.

- ◆ Doctrine et horizons par Michel Serres de l'Académie française.

MARCHÉ & CUISINE

9h30-16h - MARCHÉ

Lieu : Halle & Bar

- ◆ Maraîchère - Véronique Crucifix, Ferme du Moulin, Cauffry
- ◆ Maraîcher - Norbert Nicolet, Ferme Ô Vr, Annoville
- ◆ Micro Pousses - Gérard Munier, La Belle Pousse (du Paysan Urbain), Romainville
- ◆ Pestos anti-gaspi - Samanta Vergati, Altrimenti
- ◆ Pêcheur - Charles Rivière, SDF Kenvad, Luc-sur-Mer
- ◆ Éleveur allaitant bovin - Pierre Bouchez, Les Viandes du Chateaufort, Audincourt
- ◆ Magret de canard fumé et canards gras - Frédéric Coudray-Ozbolt, Donzy
- ◆ Fromage de brebis - Christian Jorand, Ferme du Creuset, Neuville les Decize
- ◆ Fromage de chèvre - Jean-François Vavon, Donzy
- ◆ Huile de noix et de noisettes - Isabelle Coudray, Huilerie du Moulin de l'île, Donzy
- ◆ Atelier artisanal de fabrication de laitages italiens - Sara Lacomba, Ottanta, Paris
- ◆ La Marmelade Française - Marie-Françoise Flavors, Oorain, Meudon
- ◆ Boulanger - Denis Durand, L'autre boulange, Paris
- ◆ Apiculteur - Jean Philippe Haulin, Fléville
- ◆ Producteur tisane, sirop, apéritif - L'herbier de Milly, à Milly La forêt
- ◆ Confitures - Colette Rapp, Confiturière Re-Belle
- ◆ Pickles bio - Elodie Germain & Delphine Dubois, Les 3 chouettes
- ◆ Sélection de produits équitables - Guayapi
- ◆ Produits au Beurre de karité - Mama Sango

Mais aussi :

- ◆ CIWF France - association dédiée au bien-être des animaux de ferme
- ◆ Terre de liens - association pour la préservation des terres agricoles et l'accès des paysans à la terre
- ◆ Les conviviens parisiens de Slow Food

Et avec KissKissBankBank :

- ◆ Merci Raymond - installation & atelier de végétalisation
- ◆ La Sauge - atelier boutique
- ◆ La Laiterie de Paris - atelier de fabrication de fromage
- ◆ Prêt à Pousser - vente et dégustation autour des aromates
- ◆ Raison, l'application du Vin Naturel
- ◆ Poule House - installation et présentation du projet

12h30 - DÉJEUNER

Lieu : Bar & Halle

À boire

- ◆ Brasseur - Bruno Torres, Brasserie La Baleine, Paris
- ◆ Jus de pomme - Richard Klein, Ferme de la Grange d'Assé, Condeau
- ◆ Cafés - L'Arbre à Café, Paris
- ◆ Cidre, Poiré (et vinaigre de cidre) - Benoît Simmotel, Le Paulmier, Montreuil La Cambe
- ◆ Vins nature de la Cave à vins et à manger Ici Même (Paris 12e)

À manger

- ◆ Le menu sera orchestré par tous nos producteurs avec l'aide des chefs de l'Alliance Slow Food : Patrice Gelbart, Stéphane Camboulive, Xavier Hamon et Christophe Lançon ainsi que notre brigade de cuisinières en herbe.

FILMS & EXPO

FILMS

Lieux : Halle & Auditorium

10h - *La terre, bien commun, Terre de liens*

Lieu : Halle

13h30 - *Solutions locales pour un désordre global, Coline Serreau, 2010*

Lieu : Halle

13h45 - *El costo humano, Pablo Ernesto Piovano, 2015*

Lieu : Auditorium

20h - *Résistance Naturelle, Jonathan Nossiter & Paula Prandini, 2014*

Lieu : Auditorium

EXPOSITION

Lieu : Halle

Dystopia, d'Alexa Brunet et de Patrick Herman

Lieu : Halle

LIVRES

Lieu : Halle

Sur le marché, une sélection d'ouvrages des auteurs invités par la librairie La Terrasse de Gutenberg (Paris 12e).

Rencontres et dédicaces :

- ◆ Linda Bedouet, *Créer sa micro-ferme en permaculture*, Rustica éditions
- ◆ Camille Labro, *Fourche et Fourchette*, Tana éditions
- ◆ Justine Saint Lô et Fleur Godart, *Pur Jus*, Ed. Marabout
- ◆ Denise Vuillon, *L'histoire de la première AMAP, soutenir les paysans pour se nourrir durablement*, Ed. de l'Harmattan
- ◆ Catherine Flohic, *L'huître en Questions*, Les ateliers d'Argol
- ◆ Daniel Perron, *Critique de la pensée agricole*, Ed. de l'Harmattan

INITIATIVES

Lieu : Mezzanine

- ◆ 10h - Colette Rapp, Confiturière Re-Belle
- ◆ 10h15 - Laure Le Jossec, co-fondatrice de Peligourmet
- ◆ 10h30 - Gabrielle Lafaye, Association Pensée(s) Sauvage(s)
- ◆ 10h45 - Eric Mézan, Un jour, du ciel / Maison d'apiculture
- ◆ 11h - Elodie Germain & Delphine Dubois, Les 3 chouettes
- ◆ 11h15 - Zéna Sapin, Mama Sango
- ◆ 11h30 - Pierre Schneider, Brasserie Mappiness
- ◆ 11h45 - Jean-Hugues Bretin, Raisin, l'application du Vin Naturel
- ◆ 12h - Lucie Poncet, Prêt à Pousser
- ◆ 12h15 - Gilles Maréchal, Agridemain
- ◆ 12h30 - Nicolas Voisin, MainsTenant
- ◆ 12h45 - Laurence Mahéo, La Maison Mer

- ◆ 13h45 - Fanny Darbois, Festival Alimenterre
- ◆ 14h - Pierre Coulon, La Laiterie de Paris
- ◆ 14h15 - Myriam Baré, Open Food France
- ◆ 14h30 - Catherine Flohic, Edition Argol
- ◆ 14h45 - Sophie Jankowski, Facteur Graine
- ◆ 15h - Swen Deral, La Sauge
- ◆ 15h15 - Fabien Sauleman, Poule House
- ◆ 15h30 - Hugo Meunier, Merci Raymond