

Bergerie Pastoralia  
à Saint-Affrique,  
le samedi 8 juin

# Printemps de l'alimentation durable

Programme  
de la journée



Renseignements  
[laregion.fr/PAD19](http://laregion.fr/PAD19)



## 10H - 18H ESPACE ATELIERS

### ATELIERS THÉMATIQUES ET STANDS DE VALORISATION DE PROJETS

- France Nature Environnement
- Compostons
- Arbres Haies Paysage Aveyron
- Miamuse
- Ramène ta fraise
- Penser, parler, partager, agir
- Collectif les pieds dans le plat
- La Chouette Coop
- La Cagette
- Direction régionale Agriculture Alimentation Forêt Occitanie
- Parc Naturel Régional des Grands Causses
- Les Loco Motivés
- Communauté de communes du Saint-Affricain / Reneta
- Terre de liens 12
- SAFER 12
- Paysan bio Aveyron
- SCIC la Pimpanelle
- Aveyron bio, promotion de l'agriculture biologique en Aveyron
- Chambre d'agriculture 12
- Perséphone
- Association pour le développement de l'emploi agricole et rural 12
- Institut Régional de la qualité Agroalimentaire / Les Qualivores d'Occitanie
- Réseau des banques alimentaires
- Coopérative Les halles de l'Aveyron
- Coop de France/Berger du Larzac
- Le Pays Midi-Quercy
- Lycée La Cazotte

## 10H - 12H30 ESPACE CENTRAL

### DÉFI CULINAIRE DES CHEF.FE.S DE RESTAURATION COLLECTIVE

Cinq chef.fe.s, **Laurent Hicter**, **Vincenzo Battafarano**, **Sylvain Juan**, **Patrick Le-Perff** et **Céline Burghraeve**, relèvent le défi de réaliser 70 bouchées sur l'un des thèmes imposés : Ne laisser aucun déchet, Marier les cultures culinaires d'Occitanie et d'ailleurs, Réaliser un dessert en utilisant du Roquefort, Remettre une recette traditionnelle au goût du jour, Déclinaison d'un produit. Les réalisations pourront être dégustées par le public à la fin du défi.

## 11H00 - 12H00 SOUS CHAPITEAU

### CONFÉRENCE : « SE RÉAPPROPRIER SON ALIMENTATION : QUI, POURQUOI ET COMMENT ? »

*L'intérêt des mangeurs pour le contenu de leur assiette est croissant comme l'est l'exigence de transparence sur l'origine, le mode de production, de commercialisation ou la logistique ou l'engouement pour la cuisine. Quelles sont les clés pour redonner aux consommateurs le pouvoir de choisir son alimentation ?*

#### Intervenants :

**Charles Godron**, supermarché coopératif La Cagette de Montpellier, **Yuna Chiffolleau**, sociologue, directrice de recherche à l'Inra, **Arnaud Daguin**, grand chef et vice-président de l'association Pour une agriculture du vivant, **Judith Carmona**, agricultrice et conseillère régionale.

## 12H30 - 13H00 SCÈNE CENTRALE

### INTERMÈDE THÉÂTRAL PAR LA TROUPE COTÉACT

## 13H - 14H15 ESPACE PROJECTIONS

### PROJECTION DU FILM « WINE CALLING »

**Synopsis** : Depuis une dizaine d'années, le monde du vin est en pleine effervescence, bousculé par une contre-culture. Un peu partout en France et plus particulièrement en Occitanie, de joyeux rebelles ont investi nos terroirs pour inventer le vin qu'ils aiment : naturel et sans artifice. Bien plus qu'un vin bio, c'est un vin d'émotion et de réaction, un vin qu'aucun label ne régit, un vin libre. Wine Calling part à la rencontre de ces nouveaux vigneron qui réinventent notre rapport au vivant.

## 13H30 - 14H00 SCÈNE CENTRALE

### INTERMÈDE THÉÂTRAL PAR LA TROUPE COTÉACT

## 14H00 - 15H00 SOUS CHAPITEAU

### CONFÉRENCE « QUELLES AGRICULTURES SUR NOS TERRITOIRES FACE AUX ENJEUX D'UNE ALIMENTATION DURABLE ? »

*Les citoyens souhaitent consommer des produits locaux, bons pour leur santé et leur bien-être, rémunérateurs pour les producteurs, respectueux de l'environnement et, bien sûr, goûteux. Comment l'agriculture s'adapte à ces demandes et quelles pistes pour répondre à ces exigences ?*

#### Intervenants :

**Vincent Labarthe**, vice-président de la Région Occitanie, en charge de l'agriculture et de l'enseignement agricole, **Jean-Pierre Poulain**, sociologue de l'alimentation, **Alain Canet**, directeur Arbres et Paysages 32, **Sarah Singla**, agricultrice et vice-présidente de l'association pour la promotion d'une agriculture durable.

## 14H30-16H30 ESPACE PROJECTIONS

### PROJECTION-DÉBAT, ANIMÉE PAR XAVIER DENAMUR « ZÉRO PHYTO, 100% BIO »

**Synopsis** : Les cantines biologiques se développent presque aussi rapidement que l'arrêt des pesticides dans les communes françaises. Des femmes et des hommes, conscients de leurs responsabilités en termes de santé publique et d'environnement, agissent pour des paysages en transition au travers d'initiatives vertueuses !



## 15H00 - 15H30 SCÈNE CENTRALE

INTERMÈDE THÉÂTRAL PAR LA TROUPE COTÉACT

## 15H30 - 16H30 SOUS CHAPITEAU

### CONFÉRENCE « HISTOIRE AGRI-CULTURELLE ET GASTRONOMIQUE DE L'OCCITANIE »

*Notre région rayonne grâce à un patrimoine culturel et gastronomique exceptionnel. Il s'agit dans cette conférence de retracer l'histoire de l'Occitanie via le prisme de l'agriculture et de l'alimentation : du vin de la mine au vin de la fête, du bœuf tracteur au bœuf d'excellence,...*

#### Intervenants :

**Sylvie Vabre**, historienne spécialiste du Roquefort, **Jean-Louis Cazaubon**, vice-président de la Région Occitanie, en charge de l'alimentation et la viticulture, **Laurent Reversat**, coopérative Berger du Larzac.

## 17H15 - 17H30 SCÈNE CENTRALE

Présentation du Conseil Régional des Jeunes et des travaux de la commission alimentation par **Franck Barthet**.

## 17H30 - 18H30 SCÈNE CENTRALE

ANIMATION MUSICALE DE CLÔTURE ASSURÉE PAR LA PEÑA DES ABEILLES

### Bergerie Pastoralia

Route de Bournac  
12400 Saint-Affrique



**L'ALIMENTATION  
GRANDE CAUSE  
RÉGIONALE 2019**

