

20&gt;22 mars 2020

# LES SENS DU GOÛT

## RENCONTRES ALIMENTATIONS & TERRITOIRES

### À SIMORRE LE BOUCHE À OREILLE (SCIC)

« La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent. » Brillat-Savarin - Physiologie du goût

Qu'est-ce que bien manger ? Pourquoi cet aliment est-il cultivé ici ? Que pourra-t-on manger demain ? Pourquoi et comment cuisiner ? Quand manger quoi ? Par qui et comment est produite notre nourriture ? Tout le monde peut-il bien manger ?

Ces rencontres proposent de vous faire découvrir comment les initiatives locales s'organisent pour répondre aux interrogations internationales sur l'alimentation. Elles se dérouleront à Simorre, village rural et agricole de 700 habitants, c'est-à-dire à l'endroit où se produit l'alimentation aujourd'hui. Plusieurs temps sont proposés : #Formation professionnelle du 17 au 20 mars « Alimentation, solidarités et territoires » avec l'organisme de formation L'escargot migrateur et le laboratoire Leris programme ici : [escargotmigrateur.org](http://escargotmigrateur.org)



## VENDREDI 20 MARS



### ALIMENTATIONS & PLACE PUBLIQUE

#### 16H00

MARCHÉ DE PRODUCTEURS DES "LÉGUMES MOCHES & AUTRES BIZARRERIES"

Les producteurs nous proposent les produits que l'on n'ose pas acheter parce qu'ils sont moches ou qu'on ne sait pas les cuisiner, ou qu'on ne les connaît pas du tout... Avec *Les orvets de Bizous* qui proposera de jeunes plants de comestibles inconnus.

Sous la halle de Simorre

#### DÈS 18H30

REPAS : STREET FOOD RESPONSABLE

L'industrialisation nous ferait croire que la cuisine de rue est synonyme de malbouffe.

- Venez expérimenter une street food durable de qualité.
- Découvrez les stands de différentes cuisines de rue sur la place de la mairie.

Restitution de la formation « Alimentation solidarités et territoires », les participants nous montrent les résultats de la formation professionnelle de la semaine.

Concert Fanfare du Baron

## SAMEDI 21 MARS



Présence de la librairie *Les Petits Papiers* le samedi

### COMMENT PRODUIT-ON LES ALIMENTS ?

#### 10H00

RESSENTIR LES SAISONS ET LA BIO-DIVERSITÉ  
Écologie & Alimentation

L'alimentation et le climat sont devenus des sujets de préoccupation majeurs, ils sont liés. Environ 30% des gaz à effet de serre proviennent de l'alimentation. Du champ à l'assiette, les enjeux environnementaux s'invitent à la table des solutions pour penser une alimentation de qualité.

Paule Masson - Auteure et journaliste, co-auteure de l'expo *Le climat dans mon assiette*

En 2010 elle intègre la rédaction en chef de *L'Humanité* et coordonne le travail autour du développement durable, de la gastronomie et de l'économie sociale et solidaire.

Ananda Guillet - Présidente de l'association Kokopelli - Ariège  
Kokopelli est une association qui distribue des semences, libres de droits et reproductibles, issues de l'agriculture biologique et de l'agriculture biodynamique, dans le but de préserver la biodiversité semencière et potagère.

Scic L'Odyssee d'engrain - Hautes-Pyrénées

Ce projet éco-solidaire, né à l'initiative d'un collectif de paysans et de consommateurs, appuyé par le réseau semences paysannes, offre aux blés anciens délaissés par l'agriculture intensive un nouvel élan. Ainsi est née la SCIC où chaque acteur - paysans, salariés, meuniers, consommateurs bénévoles... parlerait à voix égale.

#### Quoi de n'œuf sous les arbres ? - Gers

Petite exploitation Bio d'élevage de poules pondeuses en agroforesterie appuyée par Arbres et paysage 32.

#### La ferme un Air de campagne - Gers

Élevage de poulets en agroforesterie.

#### 11H30

REDONNER DU SENS À LA VIANDE ?  
Gastronomie durable & élevage

Dans un contexte d'industrialisation de l'élevage, il existe une autre voie, celle qui soutient un élevage véritable, respectueux des animaux, des êtres humains et de notre planète.

#### Franck Ribière

Réalisateur du documentaire *Steak Révolution*.

Issu d'une famille d'éleveurs, il s'intéresse à la communauté de gens qui remettent la viande au centre de notre alimentation avec une vraie logique écologique et s'interroge sur notre propre condition de carnivore et de gourmet.

#### Andy Cato

Éleveur de Red Sussex à l'herbe - Gers

Race à viande rustique, la Red Sussex est indispensable pour l'équilibre de la ferme de Narques ; elle est nourrie uniquement à l'herbe.

#### Stéphane Dinard

Association *Quand l'abattoir vient à la ferme* - Dordogne

L'élevage est un métier de la vie. La mort en est le bout, et non le but. L'association promeut un abattage mobile chez l'éleveur, respectueux et sans stress. Le collectif rassemble bien évidemment des éleveurs, mais aussi des vétérinaires, des artisans-bouchers, des consommateurs engagés, des associations de protection animale, des citoyens.

#### 13H00

REPAS DE PRODUCTEURS AU POTAGER DU BAO

Dégustations et grillades de producteurs bio locaux : légumes, fromages, viandes et pâtisseries.

Réservation sur [lebao.fr](http://lebao.fr)

Concours de soupe : pour participer vous devez amener 3 litres de soupe faite maison et de saison, bien évidemment !

Inscription 05 62 05 52 42

Inauguration de la sculpture *À table* installée au potager par Coline Vergez

#### 15H00

### COMMENT NOURRIT-ON LA POPULATION ?

#### TRANSMETTRE LE SENS DE LA NOURRITURE

Gastronomie et éducation

« Quel rôle l'école peut-elle jouer dans la sensibilisation des futurs citoyens à des thèmes comme l'alimentation saine ou la protection de l'environnement ? » De Jean-Jacques Rousseau à Alice Waters.

L'École comestible, Paule Masson administratrice de l'association.

L'École Comestible a pour objectif de faire entrer l'éducation alimentaire dans les classes et les cursus scolaires, tout en améliorant la manière dont les enfants mangent au quotidien et le rapport qu'ils ont à la nourriture, la terre, les produits et les producteurs. Son action se fonde sur des ateliers culinaires et potagers, des découvertes sensorielles, et une réflexion autour des cantines scolaires.

Témoignage de l'école de Simorre, un potager dans l'école.

Depuis 2012 l'école de Simorre a introduit un potager dans la cour de l'école.

Témoignage de Séverine Pailhès cantine CLSH et atelier au potager du BAO.

Tous les mercredis et vacances scolaires, Le Bouche À Oreille fait manger le centre de loisirs dans le restaurant et proposent aux enfants des ateliers pédagogiques dans son potager avec la maraichère et des bénévoles de la SCIC.

#### 16H15

DONNER DU SENS AU RESTAURANT

Restaurant et Gastronomie durable

Les restaurants par leurs moyens et leurs savoir-faire peuvent avoir un rôle moteur vers une alimentation responsable. Comment opérer la transformation ?

Label Écotable - Marion Favre

Le Label Écotable identifie et valorise les restaurants écoresponsables à partir d'un cahier des charges précis et selon trois niveaux d'engagement. Il propose une analyse des pratiques et des prestations de conseil sur-mesure afin de faciliter la démarche écoresponsable. Il permet à chacun de choisir des restaurants aux pratiques environnementales vertueuses.

Alliance des cuisiniers slow-food  
Victoria Robinson - Pyrénées-Orientales

Slow Food a lancé le projet de l'Alliance des Cuisiniers dans le but d'impliquer le monde de la restauration dans la bataille pour la sauvegarde de la biodiversité agro-alimentaire, des savoirs gastronomiques et des cultures locales.

Véronique Sébert-Lejeune - médecin

Et du côté de notre santé, ça veut dire quoi bien manger ? Quid de ces nouveaux régimes « sans » (sans gluten, sans lactose, pour les plus répandus) auxquels les restaurateurs doivent aussi s'adapter ? Quels en sont les bienfaits mais aussi les risques ?

#### 17H30

DONNER DU SENS AU TRAVAIL

Mobiliser les valeurs de la cuisine, afin de prendre le contre-pied des discours misérabilistes, et de toucher les citoyens en s'adressant directement à leurs papilles.

Gastronomie, travail et place dans la société

Le Refugee food festival avec Fanny Borrot et Agathe Valleys

Initiative citoyenne, le Refugee Food Festival est un projet culinaire et solidaire ayant vocation à faire évoluer le regard sur les réfugiés, grâce à la cuisine, à offrir un tremplin professionnel et à faire découvrir des saveurs venues d'ailleurs en rassemblant les citoyens autour de la table.

Restaurant d'insertion de la SCIC Colibris  
Stéphanie Grenier - Gers

Un café restaurant solidaire situé au centre du village de Cologne. Ce lieu permet à des personnes en insertion de travailler entre 4 mois et 2 ans, avec un accompagnement levant les freins à l'emploi, tout cela dans un lieu culturel et solidaire.

#### 19H30

REPAS À 4 MAINS AUTOUR DE L'IMMIGRATION  
DES CULTURES CULINAIRES

Les Vidéophages : Projections de courts métrages : L'homme et l'alimentation.

Réservation indispensable sur [lebao.fr](http://lebao.fr)

## DIMANCHE 22 MARS



### OÙ SONT LES FEMMES ?

Qu'elles soient dans les champs, dans une ferme, dans les cuisines des restaurants... les femmes sont bien présentes, sur tout le parcours de la production alimentaire. Partons à leur rencontre et celle de leur métier !

#### 9H00

ATELIERS PRATIQUES

Pour mettre des gestes et des goûts sur les paroles et expérimenter la transformation des aliments.

Réservation indispensable au 05 62 05 52 42

👉 Faire du fromage de chèvre bio - Ferme des Poutounets, Germana Prioretta

👉 Faire du pain paysan au levain bio - Ferme du Rey, Marie Consiglio - Pom Moulier et Stéphanie Mainfroid

👉 Faire des fermentations - Tracebridge, Katie Venner

👉 Récolter et cuisiner les plantes sauvages - Pierre Uribé

#### 13H00

BANQUETS DE FEMMES CHEFFES D'OCCITANIE

Réservation indispensable sur [lebao.fr](http://lebao.fr)

Delphine Borrewater (*Hotel Disini Castrie*), Charlotte Latreille (*Château Bellevue Cazaubon*), Amélie Ariaux (*Les coudes sur la table Toulouse*), Victoria Robinson (*le Comptoir de cuisine Collioure*), *Le comptoir des Colibris* (Cologne), Corry Marie (Lacourt Toulouse), Mademoiselle Pham (Sabaillan), Louisa Hallewell (*Enjouanisson Montesquiou*), Séverine Pailhès (*Le Bouche à Oreille Simorre*).

#### 14H30

TABLE RONDE AUTOUR DU LIVRE 500 FEMMES CHEFFES  
QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Avec les auteures Esterelle Payani (journaliste gastronomique France Inter et Télérama) et Verane Frediani - Témoignages des femmes cheffes d'Occitanie

Si les médias et les grands concours semblent oublier l'influence notable des femmes en gastronomie, la réalisatrice Verane Frediani et la journaliste Esterelle Payani ont voulu prouver qu'elles sont bel et bien présentes dans les restaurants de toutes les régions françaises.

#### 15H30

PROJECTION DÉBAT À LA RECHERCHE DES FEMMES CHEFFES

Débat en présence de la réalisatrice Verane Frediani

Le milieu de la gastronomie reste trop souvent un univers masculin. Mais les choses sont en train de changer. Verane Frediani est partie autour du monde, à la rencontre de femmes cheffes. Cette enquête leur rend justice et met en lumière les étoiles de la gastronomie mondiale, telles les françaises Anne-Sophie Pic, Adeline Grattard ou La Mère Brazier, à qui sa fille Jacotte rend hommage, mais également l'américaine Alice Waters ou de jeunes cheffes de Bolivie, de Chine ou d'ailleurs.

RENCONTRES  
ALIMENTATIONS  
& TERRITOIRES

# LES SENS SOUS LE GÔUT

20 > 22 | 20  
MARS | 20  
SIMORRE - GERS

**LE BOUCHE À OREILLE**  
Société Coopérative d'Intérêt Collectif  
[lebao.fr](http://lebao.fr)

photo © David Aubert - création micromu.fr - ne pas jeter sur la voie publique