



SALON DE L'AGRICULTURE 2023

STAND VILLE DE PARIS

PROGRAMME

Du samedi 25 février au dimanche 5 mars, la Ville de Paris est à nouveau présente au Salon International de l'Agriculture avec les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation durables du territoire.

Comment garantir à tou·te·s les Parisien·ne·s une alimentation durable, saine et de proximité ? Comment accompagner et former des agriculteur·trice·s parisien·ne·s et francilien·ne·s ? Comment cultiver en ville ?

Chaque jour, retrouvez sur le stand de la Ville de Paris des animations pour petits et grands, des dégustations et des tables rondes autour des thèmes de la restauration collective, de la formation aux métiers de l'agriculture durable, de l'agriculture urbaine, de la précarité alimentaire et bien d'autres sujets...

Venez rencontrer et poser vos questions aux associations, aux producteurs, aux transformateurs et aux commerçants qui s'engagent chaque jour pour proposer aux Parisien·ne·s des produits sains, locaux, bio et accessibles à toutes et tous.

Vous pourrez tester vos papilles autour de paniers de saison, découvrir les productions céréalières ou maraîchères locales grâce à **des animations et ateliers** ludiques. Alors, prêts pour **des dégustations** de tisane à la mélisse, de pickles de concombre au ketchup ou de micropousses de bourraches ou de radis !

Rendez-vous sur notre stand Hall 4 – Stand 4C003 à la Porte de Versailles

Sommaire

SAMEDI 25 FÉVRIER	2
DIMANCHE 26 FÉVRIER	2
LUNDI 27 FÉVRIER	3
MARDI 28 FÉVRIER	4
MERCREDI 1^{er} MARS	5
JEUDI 2 MARS	6
 VENDREDI 3 MARS	7
SAMEDI 4 MARS	7



Programme*

SAMEDI 25 FÉVRIER

JOURNÉE « JEUNE PUBLIC »

AVEC L'ÉCOLE COMESTIBLE

Association qui organise des ateliers de découvertes sensorielles, culturelles et culinaires, crée des potagers dans les écoles et s'implique dans l'amélioration des cantines.

Trois créneaux dans la journée

- ▶ De 10 h 30 à 11 h 30
- ▶ De 14 h à 15 h
- ▶ De 16 h à 17 h

Ateliers : « La cagette de saison » : c'est autour d'une cagette de légumes saisonniers et produits localement, que seront proposées des préparations végétales crues. Prêts pour un carpaccio de betterave, un fenouil en ceviche, des ravioles de céleri rave, du râpé de courge multicolore, une salade croquante aux choux ?

Toute la journée

- ▶ **Posez vos questions pour découvrir l'École Comestible** qui élabore des programmes d'éducation alimentaire en étroite collaboration avec les acteurs du milieu scolaire et périscolaire, ainsi qu'avec les acteurs publics locaux et nationaux.

De 10 h à 18 h

Dégustation : la ferme *Les enfants du maraîcher de Gonesse* (95) apportera son panier de légumes de saison.

DIMANCHE 26 FÉVRIER

ALIMENTATION ET AGRICULTURE BIO DURABLES

AVEC L'ÉCOSYSTÈME DU PROGRAMME ALIMENTATION DURABLE DE PARIS&CO

Un programme d'accompagnement et d'animation à destination de porteurs de projet de l'économie sociale et solidaire à Paris qui partagent une même ambition : accélérer la transition vers un système alimentaire plus durable, inclusif et résilient.

ET LE GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIO D'ÎLE-DE-FRANCE

Le GAB IdF représente et soutient les agriculteurs et associations engagés dans le mode de production biologique.

Matinée

- ▶ De 10 h 30 à 11 h 15

Conférence : Comment les circuits courts et de proximité sont-ils des solutions pour sortir des crises ?

Le circuit court peut être le carburant efficace d'une agriculture durable et agro-écologique : il donne l'opportunité d'être plus indépendant des énergies fossiles et de consommer des produits sains et durables. Avec le cofondateur de *Alancienne* (circuit court) et de la *Ferme de l'Envol*, ferme agro-écologique dans le département de l'Essonne.

▶ **De 9 h à 13 h**

Animations par le programme Alimentation durable de Paris&Co,

Cinq porteurs de projet engagés pour une alimentation durable présenteront leurs activités et feront découvrir leurs produits et producteurs partenaires.

avec :

- Au bout du champ - Commerçant de fruits et légumes en circuit court
- Baluchon - Traiteur solidaire et programme d'accompagnement dédié aux métiers de bouche
- Boolofood - Traiteur sénégalais qui favorise l'insertion professionnelle par la cuisine
- Les 400 Coop - Supermarché coopératif, solidaire et autogéré dans le 11^e arr.
- Linkee - Solution logistique et solidaire au gaspillage alimentaire

Après-midi

▶ **15 h**

Table ronde : Opération Défi Foyers A Alimentation Positive avec le groupement des Agriculteurs Bio d'Île-de-France

Témoignages et échanges d'expérience en présence des foyers participant à l'opération dans le 18^e arrondissement.

Le principe du défi est simple : des équipes d'une dizaine de foyers (personnes seules, couples, foyers avec enfants) se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio locaux tout en conservant un budget constant et en se faisant plaisir ! Il s'agit d'un accompagnement gratuit avec au programme : visites de ferme, échanges avec un diététicien-nutritionniste sur l'intérêt des produits bio locaux et leurs apports nutritionnels, cours de cuisine, jardinage, trucs et astuces pour consommer bio et pas cher, conseils anti-gaspi...

Toute la journée

AVEC LE GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIO D'ÎLE-DE-FRANCE

Animations ouvertes à tous :

- Présentation d'un panier représentatif des productions bio en Île-de-France : légumes de saison, lentilles, quinoa, blé/pâtes...
- « De la graine au pain » : ateliers autour des différentes farines produites localement, reconnaissance des graines, discussions autour des filières agricoles

Dégustation de pain bio et local

LUNDI 27 FÉVRIER

L'AGRICULTURE URBAINE

L'agriculture de proximité est cruciale pour les villes, notamment pour gérer les crises sanitaires, climatiques et sociales. Elle vise à fournir des aliments écologiques tout en bénéficiant à la société. Paris mène la voie avec la politique publique Parisculteurs lancée en 2016 pour développer l'agriculture urbaine. La ville aide les structures à accéder à des sites pour cultiver et les soutient dans leur projet.

AVEC L'AFAUP (Association française d'agriculture urbaine professionnelle)

Matinée

▶ **De 10 h à 11 h**

Table ronde : Devenir agriculteur urbain et parvenir à le rester

Avec

- AFAUP - Association française d'agriculture urbaine professionnelle
- Le Champ des Possibles - Coopérative d'activités agricoles et alimentaires
- La Ville de Gennevilliers et le Projet alimentaire territorial (PAT)

- L'École Du Breuil - École d'horticulture de la ville de Paris, bois de Vincennes

▶ **De 11 h 30 à 12 h 30**

Dégustation avec :

- Kroptek - Les champignons produits dans le 78
- Les Tontons Flowers - Les Micro pousses qui proviennent de la petite ceinture, Paris 14^e
- Jardins de Thé - Du thé issu de jardins urbains, Paris 15^e et 17^e

Après-midi

▶ **De 14 h 30 à 15 h 30**

Table ronde : L'agriculture urbaine face aux enjeux environnementaux, sociaux et économiques

Avec :

- AFAUP - Association française d'agriculture urbaine professionnelle
- Exp'AU - Agroparistech
- Cultures en ville

▶ **De 16 h à 17 h**

Dégustation avec :

- Kroptek - Les champignons produits dans le 78
- Les Tontons Flowers - Les Micro pousses qui proviennent de la petite ceinture, Paris 14^e

Et venez rencontrer les partenaires de la Ville de Paris

Toute la journée

- AFAUP - Association française d'agriculture urbaine professionnelle
- La Recyclerie - Sensibiliser le public aux valeurs éco-responsables de manière ludique et positive, Paris 18^e
- Landestini - Organisation qui incite à une alimentation saine et une agriculture durable

En matinée

- Pie - Paris initiative entreprise
- Les Cols Verts - Promeut une agriculture urbaine protectrice de la biodiversité, Paris 18^e
- Micro Ressources - Association qui œuvre pour la durabilité des fermes urbaines.

L'après-midi

- Ecovegetal - Réintroduire la nature sur les toits, les parkings ou les terrasses

MARDI 28 FÉVRIER

LUTTE CONTRE LES PRÉCARITÉS ALIMENTAIRES

Pour une juste rémunération des producteurs locaux et une accessibilité de toutes et de tous à une alimentation durable et diversifiée.

Deux tables rondes : La lutte contre les précarités alimentaires - de la fourche à la distribution alimentaire et une dégustation

Matinée


▶ **De 11 h à 12 h**

Table ronde 1 :

- Chaire agriculture urbaine et précarité alimentaire - AUPA / Agro Paris Tech
- Fondation Armée du Salut - FADS
- Vers un réseau d'achat en commun - VRAC
- Les Greniers d'Abondance - LGA

▶ **De 12 h à 14 h**

Dégustation avec Vif circuit court - légumes de producteurs bio et locaux



Vif ! est l'offre de services de Croix-Rouge insertion à destination des professionnels et collectivités. Croix-Rouge insertion a été créé par la Croix-Rouge française en 2011 pour faire du développement de l'emploi dans les territoires un axe majeur de la lutte contre la précarité. L'association compte 12 établissements qui portent des entreprises d'insertion ainsi que des ateliers et chantiers d'insertion.

Après-midi

▶ **De 14 h à 15 h**

Table ronde 2 :

- AFAUP - Association française d'agriculture urbaine professionnelle
- Vif circuits courts - Légumes de producteurs bio et locaux
- Refugee Food / La cantine des Arbustes

MERCREDI 1^{er} MARS

RESTAURATION COLLECTIVE ET ALIMENTATION DURABLE ET BIO

Un nouveau Plan Alimentation Durable 2022-2027 fixe des objectifs ambitieux pour une restauration collective municipale 100 % bio et durable : 75 % de denrées labellisées bio, 100 % de produits de saison et 50 % produites à moins de 250 km de Paris, notamment.

Toute la matinée

Dégustation avec :

- La Coopérative Bio d'Île-de-France, de fruits et légumes
- CQFD (Pâtes Créatives, Qualitatives, Françaises, Durables) de pâtes fabriquées à partir de blés durs bio produits en Île-de-France.

▶ **De 10 h 30 à 11 h 15**

Table ronde : Alimentation durable et bio, le défi de la restauration collective

Un défi car la restauration collective parisienne représente 30 millions de repas par an dans un peu moins de 1 300 établissements

Avec les témoignages :

- D'un gestionnaire : le directeur de la Caisse des écoles du 20^e arrondissement
- De deux producteurs/ fournisseurs : Coop Bio - Regroupement de producteurs bio d'Île de France, et CQFD - Producteurs de pâtes à partir de blés durs bio produits en Île-de-France
- D'un accompagnateur : Bio consom'Acteur

Après-midi

AVEC LA FERME DE PARIS


▶ **De 13 h 30 à 17 h**

Animation : « De l'épi à la farine » : devenez incollable pour reconnaître les différents épis de céréales, et si vous faisiez un peu de farine, choisissez le moulin ou la floconneuse...

▶ **De 15 h à 16 h**

Dégustation du Miel de Paris et de tisanes concoctées avec des plantes aromatiques de saison provenant de la Ferme de Paris. N'hésitez pas à associer la mélisse au romarin, ou à la sauge... vous serez peut-être surpris ?

▶ **Et tout l'après-midi**



Rencontrez les acteurs de la Ferme de Paris : vous pourrez aborder avec eux toutes les thématiques actuelles sur l'alimentation durable, l'agroécologie, la permaculture et les circuits courts et bien sûr vous informer sur les trois fermes pédagogiques de la Ville.

JEUDI 2 MARS

AGRICULTURE RURALE ET URBAINE et PRÉSERVATION DE LA RESSOURCE EN EAU

Matinée

AVEC **L'AFAUP** (*Association française d'agriculture urbaine professionnelle*)

▶ **De 10 h à 11 h**

Table ronde : L'agriculture urbaine, pas seulement de l'agriculture, pas seulement urbaine

avec :

- AFAUP - Association française d'agriculture urbaine professionnelle
- Graine IDF - volet sensibilisation, Réseau régional des acteurs de l'éducation à l'environnement et au développement durable
- Abiosol - Pour une agriculture respectueuse de la terre et des humains

▶ **De 11 h 30 à 12 h 30**

Dégustation avec

- Kroptek - Les champignons produits dans le 78
- Les Tontons Flowers - Les Micro pousses qui proviennent de la petite ceinture, Paris 14^e
- Cueillette Urbaine - Tisanes et huiles aromatisées provenant de plusieurs sites parisculteurs dont le 12^e
- Micro Ressources - pickles de concombre et ketchup

Et venez rencontrer les partenaires de la ville de Paris

- AFAUP - Association française d'agriculture urbaine professionnelle
- Chambre d'agriculture d'Île-de-France
- Association des PAI Île-de-France - Accueillir et informer les projets agricoles

Après-midi

AVEC **EAU DE PARIS** (*qui soutient l'émergence de filières agricoles bénéfiques pour la protection de l'eau*)

▶ **De 13 h 30 à 19 h**

Rencontres des partenaires

- Eau de Paris
- Agriculteurs Terre du pays d'Othe
- Entreprise d'apiculture « Peau de miel »

Animation : **Jeu de la Roue de l'eau**

Jeu de questions/réponses sur l'agriculture et la préservation de réserve en eau. Des lots comestibles sont à gagner !

▶ **De 16 h à 17 h**

Dégustation avec

- Kroptek - Les champignons produits dans le 78
- Les Tontons Flowers - Les Micro pousses qui proviennent de la petite ceinture, Paris 14^e
- Cueillette Urbaine - Tisanes et huiles aromatisées provenant de plusieurs sites parisculteurs dont le 12^e

VENDREDI 3 MARS

L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION : DES SECTEURS D'EMPLOIS DURABLES POUR LES PARISIEN·NE·S

Matinée

▶ De 10 h à 11 h

Table ronde : Paris Fertile : une offre de formation et d'accompagnement aux métiers de l'agriculture et de l'alimentation durable pour toutes et tous

Présentation de Paris Fertile et retours d'expérience sur les dispositifs adressés aux personnes qui rencontrent des difficultés d'insertion professionnelle en présence de :

- Abajad - apprendre la langue française aux non-francophones pour qu'ils trouvent un emploi
- Du Pain & des Roses - réinsérer grâce à un métier créatif, valorisant et en tension : le métier de fleuriste
- Esperem - Former salariés ou demandeurs d'emploi pour une insertion sociale et professionnelle durable
- ETRE - École de la transition écologique
- Abiosol - pour une agriculture respectueuse de la terre et des humains
- Veni Verdi - pour une agriculture de proximité, participative et sociale, pédagogique et créatrice d'activités économiques
- Ferme d'Avenir - rassemble toutes celles et ceux qui s'engagent dans une démarche de progrès en agroécologie

▶ De 12 h à 13 h

Dégustation de produits locaux avec :

- Brasserie de l'Être - Bières artisanales bio du 19^e arr.
- Laiterie la Chapelle - Production artisanale de fromages située dans le 18^e arr., à partir de lait issu d'une petite exploitation de vaches laitières située à seulement 35 km de Paris.
- Champs des Possibles - coopérative d'activités agricoles et alimentaires - Produits végétaux transformés

Après-midi

▶ De 15 h 30 à 17 h 30

Rencontres : Les Rendez-vous des porteurs de projet à l'installation en agriculture durable :

découverte du parcours à l'installation et des accompagnements du dispositif Paris Fertile, avec Abiosol, Champs des Possibles, Veni Verdi, Ferme d'Avenir, Réseau AMAP IDF, Terre de Liens IDF, l'École du Breuil

▶ De 17 h 30 à 18 h 30

Dégustation avec

- Brasserie de l'Être (Paris 19^e) - Bières
- Laiterie la Chapelle (Paris 18^e) - Fromage
- Boutique de producteurs Champs des Possibles - Produits végétaux transformés

SAMEDI 4 MARS

JOURNÉE « JEUNE PUBLIC »

AVEC L'ACADÉMIE DU CLIMAT

▶ De 9 h 30 à 13 h et

▶ De 13 h 30 à 17 h 30



Animations

- **Fresque de la biodiversité** : les apéros de la biodiversité permettent de mettre en situation les impacts des activités humaines sur différents écosystèmes, la thématique de la campagne sera mise en valeur.
- **Carbonomètre** : jeu sur l'impact carbone de différentes activités humaines. L'alimentation sera particulièrement abordée.
- **L'arbre ÉduClimat** : activité ludique pour mieux comprendre les liens entre l'énergie, les activités humaines et le changement climatique.

Dégustation

avec Re-Belle - confitures uniques et gourmandes fabriquées maison avec des fruits et légumes écartés des circuits de distribution.