



SALON DE L'AGRICULTURE 2024

STAND DE LA VILLE DE PARIS

Hall 4 - Stand 4D004

PROGRAMME

Du samedi 24 février au dimanche 03 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.

Comment garantir à tous et toutes les Parisien.ne.s une alimentation durable, saine et de proximité ? Comment construire des filières agricoles et alimentaires respectueuses de l'environnement dans le bassin de la Seine ? 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 de produits biologiques et durables et des tables rondes autour des thèmes de la restauration collective, de la formation aux métiers de l'agriculture et de l'alimentation durables, de l'agriculture urbaine, de la précarité alimentaire et bien d'autres sujets...

Venez rencontrer et poser vos questions aux associations, aux producteur.rice.s, aux transformateur.rice.s et aux commerçant.e.s qui s'engagent chaque jour pour proposer aux Parisiennes et aux Parisiens des produits sains, locaux, biologiques 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 tisanes à la mélisse, de fromages ou encore de veloutés de micro-pousses !

Et venez rencontrer tout au long de chaque journée les partenaires de la Ville de Paris !

**Rendez-vous sur notre stand situé au pavillon 4 – Stand 4D004
au Parc des Expositions, 1, place Porte de Versailles, Paris 75015**

SOMMAIRE

| | |
|----------------------------------|----------|
| SAMEDI 24 FÉVRIER | 1 |
| DIMANCHE 25 FÉVRIER | 2 |
| LUNDI 26 FÉVRIER | 3 |
| MARDI 27 FÉVRIER | 4 |
| MERCREDI 28 FÉVRIER | 5 |
| JEUDI 29 FÉVRIER | 6 |
| VENDREDI 01 MARS | 7 |
| SAMEDI 02 MARS | 8 |



SAMEDI 24 FÉVRIER

« MIEUX MANGER, UN JEU D'ENFANT »

MATINÉE

AVEC LA FERME DE PARIS

Située dans le bois de Vincennes, la Ferme de Paris est un pôle ressources inscrit dans un territoire urbain au service des acteurs de l'alimentation durable et de l'agriculture urbaine. Elle a pour vocation de sensibiliser le public et de mobiliser les acteurs du territoire autour des enjeux de la production et de l'alimentation durables en milieu urbain.

▶ De 10 h 30 à 12 h 30 :

Animation sur les fruits et légumes de saison

- Jeux de découverte des fruits et légumes pour manger de saison !

Dégustations de miels de Paris, de tisanes et d'autres produits

- Produits concoctés avec des plantes aromatiques de saison provenant de la Ferme de Paris.

Rencontres avec les acteurs de la Ferme de Paris

- Posez vos questions pour découvrir les activités de la Ferme de Paris. Venez aborder avec eux toutes les thématiques actuelles sur l'alimentation durable, l'agroécologie, la permaculture et bien sûr vous informer sur les trois fermes pédagogiques de la Ville.

APRÈS-MIDI

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.

▶ De 13 h à 18 h :

Animation « La cagette de saison »

- Atelier de préparations végétales crues et animations autour d'une cagette de légumes saisonniers et produits localement. Prêt.e.s pour un carpaccio de betterave, un fenouil en ceviche, des raviolis de céleri rave, du râpé de courge multicolore, une salade croquante aux choux ?

Dégustations de légumes de saison

Et venez rencontrer tout au long de la journée les partenaires de la Ville de Paris !



DIMANCHE 25 FÉVRIER

L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES DURABLES

AVEC LE **GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIOLOGIQUES D'ÎLE-DE-FRANCE**

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France (GAB IDF) représente et soutient les agriculteur.rice.s engagé.e.s dans le mode de production biologique.

MATINÉE

▶ **De 9 h à 12 h :**

Animations ouvertes à tous :

- Présentation d'un panier représentatif des productions biologiques d'Île-de-France : légumes de saison, lentilles, quinoa, blé et pâtes...
- Ateliers « De la graine au pain » : tout savoir sur différentes farines produites localement, reconnaissance de graines, discussions autour des filières agricoles...

APRÈS-MIDI

▶ **15 h à 18 h :**

Rencontres : Temps dédié aux Défis Foyers À Alimentation Positive

- Témoignages et échanges d'expérience en présence des foyers participant aux défis dans le 14^e et 18^e arrondissements.

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

TOUTE LA JOURNÉE

Dégustations de tapas végétariens avec :

- **BoolOFood**, entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire, qui s'engage à proposer une alimentation saine 100% faite maison, locale et responsable tout en accompagnant des jeunes dans l'emploi durable.

Et venez rencontrer tout au long de la journée les partenaires de la Ville de Paris !



LUNDI 26 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 accompagne les structures dans leur installation sur différents sites et les soutient dans leur projet.

MATINÉE

▶ De 10 h 30 à 11 h 30 :

Table ronde : Quels sont les enjeux d'optimisation et de mutualisation dans la commercialisation ainsi que la logistique pour assurer des débouchés stables aux projets d'agriculture urbaine professionnelle ? animée par **L'Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle, l'AFAUP** est le réseau national des professionnel.le.s de l'agriculture urbaine qui souhaitent rendre les villes plus fertiles, durables et solidaires et avec :

- **Chaire Agriculture Urbaine** portée par la fondation AgroParisTech, partenaire de recherche (notamment sur la logistique des fermes urbaines professionnelles) de la Ville de Paris depuis 2018 ;
- **Cultures en Ville**, lauréat de l'Appel à Projets *Parisculteurs* en 2019 (saison 3) qui possède des fermes dans Paris ;
- **L'association Micro-Ressources**, partenaire d'étude de la Ville de Paris qui œuvre pour la durabilité des fermes urbaines.

APRÈS-MIDI

▶ De 12 h à 15 h :

Dégustations de :

- **Pleurotes cuites à la plancha et d'un velouté à la pleurote, accompagnés de micro-pousses** par **Kroptek - La Boîte à Champignons**, deux acteurs importants de la collecte et de la valorisation des biodéchets à Paris et de l'agriculture urbaine en général. Les champignons sont produits dans le 78 ;
- **Velouté de micro-pousses fraîches et poêlée de pesto de micro-pousses** par **Les Tontons Flowers**, lauréat de l'Appel à Projets *Parisculteurs* en 2020 (saison 4) avec la culture de micro-pousses qui proviennent de la petite ceinture, Paris 14^e.

▶ De 15 h à 16 h :

Table ronde : Les enjeux de visibilité de l'agriculture urbaine professionnelle : comment renforcer le lien entre producteurs et consommateurs ? Quelle prise en compte des habitants dans la conception des projets professionnels ? Quels impacts des projets professionnels sur la sensibilisation et la participation des habitants ? animée par **Le Réseau Francilien des Agricultures Urbaines (REFAUR)**, créé en 2023 à l'initiative de l'AFAUP, dans le but d'animer le réseau des acteurs de l'agriculture urbaine et de renforcer les liens entre eux et avec :

- **Réseau GRAINE Île-de-France**, partenaire de la Ville de Paris qui contribue à l'éducation de plus d'une centaine de structures dans toute l'Île-de-France sur l'environnement francilien ;
- **L'Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle, l'AFAUP** est le réseau national des professionnel.le.s de l'agriculture urbaine qui souhaitent rendre les villes plus fertiles, durables et solidaires ;
- **Le Paysan Urbain**, lauréat de l'Appel à Projets *Parisculteurs* en 2017 (saison 1) qui possède deux fermes urbaines, Paris 20^e ;
- **La Ferme du Kosmos**, lauréat de l'Appel à Projets *Parisculteurs* en 2021 (saison 5) qui possède une ferme dans le 94.

▶ De 16 h 30 à 18 h 30 :

Dégustations de :

- **Trois types de tisanes et trois types d'huiles aromatisées ainsi que des bières** par **Cueillette Urbaine**, lauréat de l'Appel à Projets *Parisculteurs* en 2018 avec une approche des bienfaits en milieu urbain de l'agriculture, Paris 20^e ;
- **Jus détox et cookies aux micro-pousses** par **Les Tontons Flowers**, lauréat de l'Appel à Projets *Parisculteurs* en 2020 (saison 4) avec la culture de micro-pousses qui proviennent de la petite ceinture, Paris 14^e.

Et venez rencontrer tout au long de la journée les partenaires de la Ville de Paris !



MARDI 27 FÉVRIER

AGRIPARIS SEINE ET LE DÉMONSTRATEUR TERRITORIAL « SEINE NOURRICIÈRE »

Avec les collectivités et acteurs d'AgriParis Seine et grâce à la mise en œuvre du projet « Seine Nourricière », la Ville de Paris et ses partenaires travaillent à la structuration de filières durables rémunératrices pour les producteurs, tout en limitant l'impact carbone lié à la logistique de ces filières et en garantissant l'accessibilité de toutes et tous à une alimentation durable et de qualité.

Avec les représentants d'AgriParis Seine, association de coopération territoriale au service de la transition de l'agriculture et de l'alimentation de l'amont à l'aval du bassin de la Seine ;

Avec les membres du projet Seine Nourricière, lauréat de l'appel à manifestation d'intérêts « Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires » de la Banque des Territoires ;

Avec les partenaires des territoires du bassin de la Seine.

MATINÉE

▶ De 10 h 30 à 11 h 30 :

Table ronde : La logistique des filières alimentaires durables de proximité animée par **Laurène Petit**, animatrice, autrice et journaliste spécialiste de l'alimentation durable et de la restauration éco-responsable et avec la participation des partenaires de « Seine Nourricière » :

- **Fludis**, acteur de la logistique urbaine proposant des solutions décarbonées ;
- **Réseau Manger Bio**, Société Coopérative d'Intérêt Collectif qui regroupe des plateformes de distribution biologiques et locales ;
- **SOGARIS**, entreprise foncière spécialisée dans les projets de logistique urbaine décarbonée ;
- **Kelbongoo**, entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui vend des produits fermiers en circuit court.

APRÈS-MIDI

▶ De 12 h à 14 h :

Cocktail déjeunatoire de produits du bassin de la Seine avec :

- **Inter Bio Normandie Services**, une coopérative de producteurs, transformateurs et distributeurs biologiques, organisés pour approvisionner la restauration collective en Normandie.

▶ De 14 h à 15 h :

Table ronde : Filières agricoles et alimentaires durables, soutien des collectivités territoriales animée par **Laurène Petit**, animatrice, autrice et journaliste spécialiste de l'alimentation durable et de la restauration éco-responsable avec :

- **AgriParis Seine**, association de coopération territoriale au service de la transition de l'agriculture et de l'alimentation de l'amont à l'aval du bassin de la Seine ;
- **Coopérative Biologique d'Île-de-France**, collecte et distribue la production de ses agriculteurs-coopérateurs (notamment fruits, légumes et produits laitiers) situés dans différents départements de l'Île-de-France ;
- **Bio en Normandie**, association des producteurs et productrices normands engagés dans l'agriculture biologique à taille humaine, qualitative et durable.

▶ De 15 h 15 à 17 h 30 :

Dégustations de produits du bassin de la Seine avec :

- **La Coopérative Biologique d'Île-de-France**, collecte et distribue la production de ses agriculteurs-coopérateurs (notamment fruits, légumes et produits laitiers) situés dans différents départements de l'Île-de-France.

Et venez rencontrer tout au long de la journée les partenaires de la Ville de Paris !



MERCREDI 28 FÉVRIER

LA LUTTE CONTRE LES PRÉCARITÉS ALIMENTAIRES

Des acteurs parisiens de la lutte contre les précarités alimentaires qui agissent, à leur échelle, sur les différents maillons du système alimentaire, viendront partager leur expérience autour de : la production, l'approvisionnement, la transformation et la sensibilisation.

▶ **De 10 h 30 à 11 h 30 :**

Table ronde : La démocratie alimentaire à Paris, tout un système ! animée par **AgroParisTech**, Chaire Agriculture Urbaine et Précarité Alimentaire (réseau AUPA) et avec :

- **Audrey Pulvar**, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts ;
- **L'Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle**, l'AFAUP est le réseau national des professionnel.le.s de l'agriculture urbaine qui souhaitent rendre les villes plus fertiles, durables et solidaires ;
- **Appro 77**, plateforme logistique alimentaire de la Croix-Rouge Insertion dédiée à la transition alimentaire (activités d'anti gaspillage alimentaire, d'aide alimentaire, logistique alimentaire de denrées durables en circuits courts et de proximité) ;
- **Bokawa**, épicerie vrac et café associatif dans le quartier Danube à Paris 19^e ;
- **Espace 19**, centre social qui accompagne un collectif d'habitants O' bons légumes dans la mise en place d'un groupement d'achats coopératif et solidaire ;
- **La Chorba**, association d'aide alimentaire, engagée dans une démarche d'approvisionnement alimentaire durable ;
- **Refugee Food**, tiers-lieu et traiteur solidaire qui, grâce à sa brigade de cuisinier.ère.s en insertion, produit quotidiennement des repas complets et durables pour des personnes vulnérables à Paris.

▶ **De 10 h à 12 h 30 :**

Atelier de cuisine avec des chef-fes en insertion de l'association **Toques en Stock** et grâce à un **approvisionnement** en fruits et légumes biologiques et de saison par **Appro 77**.

L'ALIMENTATION DURABLE ET BIOLOGIQUE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

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, un développement du « cuisiné maison » ou encore le développement des repas végétariens...

Venez échanger avec les responsables de la restauration collective de Paris et leurs partenaires (fournisseurs, formateurs...).

▶ **De 13 h 30 à 15 h :**

Atelier de cuisine autour d'une **recette végétarienne** avec **Les œufs bios de Loué** et **la Caisse des Écoles Paris 10^e**.

▶ **De 15 h à 16 h :**

Table ronde : Le repas végétarien en restauration collective, enjeux et mise en pratique des objectifs du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris - Cette conférence interrogera la place du repas végétarien dans la restauration collective et les objectifs du PAD de proposer une alternative quotidienne végétarienne d'ici le 1er janvier 2025 et d'atteindre une part de 40% de repas végétarien servis dans les cantines parisiennes. Avec :

- **Audrey Pulvar**, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts ;
- **Cap Veggie**, organisme de formation professionnelle en cuisine végétarienne pour accompagner les chef.fes de la restauration collective vers une carte plus durable, végétarienne et gourmande ;
- Le **Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France (GAB IDF)**, partenaire de la Ville de Paris dans la mise en œuvre du PAD au travers de formations du personnel, de cuisine et d'animations de sensibilisation ;
- **CQFD** - fabricant de pâtes produites à partir de blés durs biologiques et de farines de légumineuses biologiques, produits en Île-de-France, sans conservateurs ni additifs ;
- La **Caisse des Écoles Paris Centre**, Caisse des Écoles des quatre arrondissements centraux, Paris Centre prépare 1 180 000 repas annuels à destination de leurs enfants scolarisés ;
- La **Caisse des Écoles Paris 12^e**, avec une production 10 000 repas chaque jour, elle accompagne également, dans une moindre mesure, l'organisation d'activités pédagogiques pour les enfants sur la sensibilisation à l'alimentation durable.

▶ **De 16 h 30 à 18 h :**

Atelier de cuisine autour d'une **recette végétale sucrée** par le **Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France (GAB IDF)** et **la Caisse des Écoles Paris 20^e**.

Et venez rencontrer tout au long de chaque journée les partenaires de la Ville de Paris !



JEUDI 29 FÉVRIER

L'AGRICULTURE ET LA PRÉSERVATION DE LA RESSOURCE EN EAU

AVEC **EAU DE PARIS**,

Première entreprise publique d'eau en France, engagée pour la protection de la ressource, de la biodiversité et du climat et qui gère durablement ses ressources et son patrimoine.

MATINÉE

▶ De 10 h à 11 h 30 :

Table ronde : Une coopération entre producteurs d'eau et agriculteurs au service de la transition agro-écologique avec :

- **AgriParis Seine**, association de coopération territoriale au service de la transition de l'agriculture et de l'alimentation de l'amont à l'aval du bassin de la Seine ;
- **Eau de Paris**, première entreprise publique d'eau en France, engagée pour la protection de la ressource, de la biodiversité et du climat et qui gère durablement ses ressources et son patrimoine.

Dégustations de 4 parfums de miel avec :

- **Peau de Miel**, est une exploitation d'environ 250 ha en grandes cultures, convertie en agriculture biologique en 2022 et située à 20 km au sud de Fontainebleau. Elle possède une cinquantaine de ruches, avec près de 1,5 million d'abeilles. Ses missions sont de préserver les ressources et de créer un environnement riche en biodiversité.

APRÈS-MIDI

▶ De 14 h à 15 h :

Dégustations de légumineuses biologiques avec :

- **Terres du Pays d'Othe**, agriculteurs installés via le dispositif « Eau de Paris » qui font de la transformation locale de céréales, légumineuses et oléagineux produits sur le territoire de la Vanne.

▶ De 14 h à 17 h 30 :

Animation : Jeu de la roue de l'eau par **Eau de Paris**

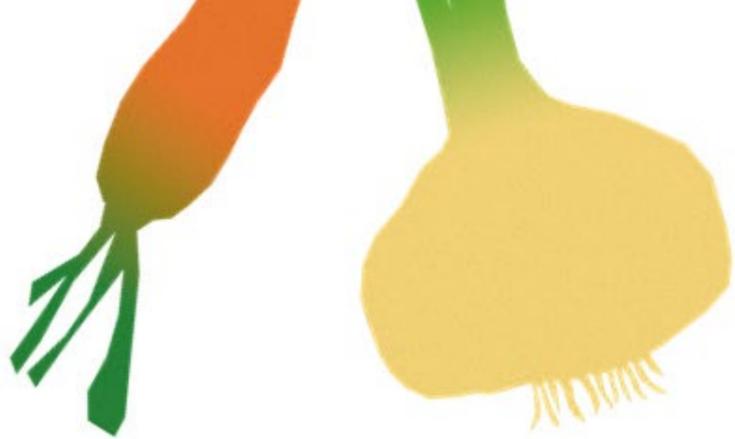
- Jeu de questions/réponses sur l'agriculture et la préservation de la réserve en eau. Des **lots comestibles** sont à gagner !

▶ De 16 h 30 à 17 h 30 :

Dégustations de 4 parfums de miel avec :

- **Peau de Miel**, est une exploitation d'environ 250 ha en grandes cultures, convertie en agriculture biologique en 2022 et située à 20 km au sud de Fontainebleau. Elle possède une cinquantaine de ruches, avec près de 1,5 million d'abeilles. Ses missions sont de préserver les ressources et de créer un environnement riche en biodiversité.

Et venez rencontrer tout au long de chaque journée les partenaires de la Ville de Paris !



VENDREDI 01 MARS

FORMATION À L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION DURABLES

MATINÉE

▶ De 10 h à 11 h 30 :

Table ronde : Les opportunités pour se former et s'orienter vers les métiers de l'agriculture durable à Paris animée par le **Service de la Transition Écologique et Solidaire**, de la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi, **de la Ville de Paris** et avec :

- **Abiosol**, est une association fondée en 2009 dans le but d'accompagner des porteurs de projet dans le domaine de l'agriculture biologique ;
- **L'Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle**, Le Réseau Francilien des Agriculture Urbaines (RÉFAUR) a été créé en 2023 à l'initiative de l'AFAUP, dans le but d'animer le réseau des acteurs de l'agriculture urbaine et de renforcer les liens entre eux. Le REFAUR propose un guichet d'orientation pour les porteurs de projet en agriculture urbaine ;
- **Le Champ des Possibles**, est une coopérative d'activité, couveuse et organisme de formation aux métiers de l'agriculture et de l'alimentation durable. Elle propose des formations et des tests d'activité pour les porteurs de projets souhaitant créer une activité dans les secteurs de l'agriculture et l'alimentation durable ;
- **L'École du Breuil**, école d'horticulture de la Ville de Paris. Elle est située à l'est de Paris dans le bois de Vincennes et propose notamment un Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole (BRPEA) "agriculture urbaine et péri-urbaine" ;
- **Fermes d'avenir**, est une association fondée en 2013 est spécialisée dans le conseil, l'accompagnement et la formation aux métiers de la transition écologique et solidaire ;
- **Veni Verdi**, est une association créée en 2010 qui vise à sensibiliser à l'environnement, à l'alimentation et aux enjeux sociaux.

L'ALIMENTATION DURABLE ACCESSIBLES À TOUTES ET TOUS

APRÈS-MIDI

▶ De 12 h à 15 h :

Dégustations d'un **cocktail préparé à partir d'aliments biologiques et locaux** avec :

- La **Table du Recho** (Paris 18^e), est une entreprise d'insertion, fondée en 2020 et spécialisée dans la restauration durable et dans l'insertion professionnelle de personnes réfugiées.

▶ De 15 h à 16 h :

Table ronde : Accès à une alimentation durable pour toutes et tous : Quelles initiatives ? Quels freins ? Comment assurer cette accessibilité sur le territoire parisien ? animée par **La sous-direction de l'emploi et du développement économique durable**, de la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi, **de la Ville de Paris** et avec :

- **Audrey Pulvar**, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts ;
- **Action contre la Faim**, est une ONG internationale humanitaire qui lutte depuis plus de 40 ans contre la faim dans le monde ;
- **Le réseau des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne Île-de-France** (AMAP IDF), accompagne les citoyens et paysans regroupés au sein d'une AMAP. À Paris, on dénombre 64 AMAP approvisionnant environ 3 000 foyers ;
- **Les Petites Cantines**, est un réseau non lucratif de cantines de quartier, où les convives s'accueillent et se rencontrent au travers de repas durables, participatifs et à prix libre ;
- **La Table du Recho**, est une entreprise d'insertion, fondée en 2020 et spécialisée dans la restauration durable et dans l'insertion professionnelle de personnes réfugiées ;
- Le **Département de la Seine-Saint-Denis**, expérimente sur 4 communes de son territoire la mise en place de chèques alimentation durable à destination d'étudiants, de femmes enceintes et jeunes mamans et de personnes en situation de précarité.

▶ De 16 h 30 à 18 h 30 :

Dégustations de :

- **Bières biologiques, locales et éco-responsables** par **La Brasserie Associative des Regards**, créée en 2021 dans le 20^e arrondissement. L'un des co-fondateurs est également lauréat Parisculteur, il cultive du houblon dans le parc de la Villette. Ce houblon parisien est utilisé dans 20% des brassins ;
- **Aliments biologiques et locaux** sous forme de cocktail dinatoire par **La Table du Recho** (Paris 18^e), une entreprise d'insertion, fondée en 2020 et spécialisée dans la restauration durable et dans l'insertion professionnelle de personnes réfugiées ;
- **Fromages biologiques** fabriqués à Paris par **La laiterie de Paris** (Paris 18^e), reconnue Entreprise d'Utilité Sociale, elle fabrique des yaourts, crèmes desserts et fromages à partir du lait de deux exploitations biologiques situées en Normandie.

Et venez rencontrer tout au long de chaque journée les partenaires de la Ville de Paris !



SAMEDI 02 MARS

« MIEUX MANGER, UN JEU D'ENFANT »

AVEC LA FERME DE PARIS

Située dans le bois de Vincennes, la Ferme de Paris est un pôle ressources inscrit dans un territoire urbain au service des acteurs de l'alimentation durable et de l'agriculture urbaine. Elle a pour vocation de sensibiliser le public et à mobiliser les acteurs du territoire autour des enjeux de la production et de l'alimentation durables en milieu urbain.

▶ **De 10 h 30 à 18 h :**

Rencontres avec les acteurs de **la Ferme de Paris**

- **Posez vos questions pour découvrir** et les activités de la Ferme de Paris. Venez aborder avec eux toutes les thématiques actuelles sur l'alimentation durable, l'agroécologie, la permaculture et bien sûr vous informer sur les trois fermes pédagogiques de la Ville.

▶ **De 11 h à 17 h :**

Animation « De l'épi à la farine »

- Partez à la découverte des céréales : reconnaissance, culture, transformation et alternative sans gluten.

▶ **De 16 h 30 à 18 h 30 :**

Dégustations de pains à base de différentes céréales, de miel de Paris et de tisanes de plantes aromatiques de saison (mélisse, romarin et sauge).

Et venez rencontrer tout au long de chaque journée les partenaires de la Ville de Paris !