



SALON DE L'AGRICULTURE 2025

STAND DE LA VILLE DE PARIS

Hall 4 - Stand 4 C 003

PROGRAMME

Du samedi 22 février au dimanche 2 mars 2025, 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 toutes les Parisiennes et tous les Parisiens 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·rice·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 l'agriculture urbaine, de la formation aux métiers de l'agriculture et de l'alimentation durables 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, de fromages ou encore d'hydrolats ?

**Rendez-vous sur notre stand situé au pavillon 4 – Stand 4 C 003
au Parc des Expositions, 1, place Porte de Versailles, 75015 Paris**

SOMMAIRE

SAMEDI 22 FÉVRIER.....	1
DIMANCHE 23 FÉVRIER.....	2
LUNDI 24 FÉVRIER	3
MARDI 25 FÉVRIER.....	4
MERCREDI 26 FÉVRIER.....	5
JEUDI 27 FÉVRIER	6
VENDREDI 28 FÉVRIER.....	8
SAMEDI 1 ^{er} MARS.....	10
DIMANCHE 2 MARS.....	11





SAMEDI 22 FÉVRIER

MIEUX MANGER, UN JEU D'ENFANT

AVEC LA **FERME DE PARIS**

Située dans le bois de Vincennes, la Ferme de Paris est un pôle ressource inscrit dans un territoire 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.

AVEC L'**ENSCI**

L'École Nationale Supérieure de Création Industrielle (ENSCI) se consacre à la création industrielle et au design.

MATINÉE

► De 9 h 30 à 12 h 30 :

Ateliers autour de la **filière laine** par des **étudiants de l'École Nationale Supérieure de Création Industrielle (ENSCI)** :

- La bergerie par les sens (tapis des 5 sens) ;
- Carré de feutre (atelier feutrage) ;
- Du brut au fini (étapes de la transformation du mouton au bonnet).

Dégustations de **miel de Paris**

- Produit en provenance 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, la médiation animale, 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 30 à 17 h 30 :

Atelier « 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 ?

Dégustations de **légumes de saison**

Rencontres avec les acteurs de l'**École Comestible**

- 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.

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



DIMANCHE 23 FÉVRIER

L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES ET 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-riche-s engagé-e-s dans le mode de production biologique.

APRÈS-MIDI

▶ **De 15 h 00 à 16 h 00 :**

Rencontres : Temps dédié aux Défis foyers à alimentation positive (DFAAP) et animé par le GAB IDF

- Animations, témoignages et échanges d'expérience en présence des foyers participant aux défis dans les 19^e et 20^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 maîtrisant leur budget et en se faisant plaisir ! Il s'agit d'un accompagnement gratuit avec au programme : visites de fermes, conférence avec un diététicien-nutritionniste sur l'intérêt des produits biologiques et locaux ainsi que leurs apports nutritionnels, ateliers de cuisine, découverte des commerces d'alimentation bio et durable de son quartier, défis autour de recettes anti-gaspillage, etc...

TOUTE LA JOURNÉE

▶ **De 10 h 00 à 18 h 00 :**

Animations ouvertes à toutes et à tous avec le **GAB IDF** :

- **Quiz sur l'alimentation durable** à 11 h 00, 14 h 00 et 17 h 00
- **Grandes cultures :**
 - Atelier « De la graine au pain » : reconnaissance de graines, découverte des différentes farines produites localement mais aussi les moutures et le levain, découverte des étapes de la culture du blé jusqu'à la boulangerie ;
 - Atelier : « Les fabuleuses légumineuses » : les reconnaître et savoir les associer pour un menu végétarien ;
- **PPAM (plantes à parfum, aromatiques et médicinales) :**
 - Quiz de reconnaissance de plantes et leurs huiles essentielles ;
 - Présentation d'un panier découverte des autres dérivés : hydrolats, tisanes et sirops ;
- **Maraîchage :**
 - Présentation d'un panier représentatif des productions biologiques d'Île-de-France : légumes de saison, lentilles, quinoa, blé et pâtes ;
 - Roue des saisons pour découvrir le respect de la saisonnalité ;
- **Passeport bio :**
 - Réalisation d'un parcours pour en apprendre plus sur l'agriculture biologique.

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



LUNDI 24 FÉVRIER

AGRIPARIS SEINE ET LE DÉMONSTRATEUR TERRITORIAL « SEINE NOURRICIÈRE » : UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE AU SERVICE DE LA COOPÉRATION TERRITORIALE

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 coopération, un atout pour les territoires, introduit par la Ville de Paris, animée par Agriparis Seine et avec la participation des partenaires de « Seine Nourricière » :

- **Audrey PULVAR**, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts de proximité ;
- **Fludis**, acteur de la logistique urbaine proposant des solutions décarbonées ;
- Le **Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) du Nord de l'Yonne**, est un outil de coopération qui permet aux élus et aux acteurs du nord de l'Yonne d'échanger sur leurs problématiques communes et d'être mieux représentés et entendus auprès des partenaires institutionnels et des financeurs ;
- La **Métropole Rouen Normandie**, cœur dynamique de la Normandie, fédère 71 communes et œuvre pour un développement durable, innovant et solidaire du territoire.

▶ **De 11 h 30 à 14 h 30 :**

Dégustations de produits du bassin de la Seine par :

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

APRÈS-MIDI

▶ **De 14 h 30 à 15 h 30 :**

Table ronde : Alimentation durable, le pouvoir d'agir des territoires, introduit par la Ville de Paris, animée par Agriparis Seine et avec la participation des partenaires de « Seine Nourricière » :

- La **Métropole du Grand Paris**, moteur économique et écologique, rassemble 131 communes pour bâtir un territoire attractif, durable et solidaire (à confirmer) ;
- Le **Département de la Seine-Saint-Denis**, est un territoire dynamique et solidaire, agit pour l'inclusion, l'innovation et la transition écologique au service de ses habitants ;
- Le **Havre Seine Métropole**, située entre terre et mer, est une collectivité engagée pour un avenir durable et attractif ;
- **Inter Bio Normandie Services**, association des producteurs et productrices normands engagés dans l'agriculture biologique à taille humaine, qualitative et durable.

▶ **À partir de 16 h 00 :**

Signature de la **déclaration d'engagement des membres d'Agriparis Seine.**

▶ **De 16 h 30 à 18 h 30 :**

Dégustations de produits du bassin de la Seine par :

- La **Coopérative Biologique d'Île-de-France**, qui 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 !



MARDI 25 FÉVRIER

L'AGRICULTURE ET LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES

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.

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.

MATINÉE

▶ **De 10 h 30 à 14 h 30 :**

Animation « 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 11 h 30 à 14 h 30 :**

Dégustations de **soupes, saucissons et chorizos** par des exploitations engagées en paiements pour services environnementaux (PSE) avec Eau de Paris :

- La **Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA) du Hangar**, exploitation agricole spécialisée dans la culture de céréales, légumineuses et graines oléagineuses ;
- La **Ferme du Chaudron**, producteur spécialisé dans l'élevage et la vente directe de viandes ainsi que de charcuteries de porcs fermiers bio.

APRÈS-MIDI

▶ **De 14h 30 h à 15 h 30 :**

Table ronde : La protection des ressources à travers l'agroécologie, animée par Agriparis Seine et avec :

- **Marc DUFUMIER**, enseignant chercheur spécialiste en agroécologie et président d'Agriparis Seine ;
- La **Fondation pour la nature et l'homme**. Fondation qui œuvre pour que les solutions écologiques deviennent la norme de nos vies, sans laisser personne de côté.
- Les **Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM)**. Les CIVAM sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agro-écologique.

▶ **De 15 h 30 à 18 h 30 :**

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.

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



MERCREDI 26 FÉVRIER

LA RESTAURATION COLLECTIVE : LES ENJEUX DU PLAN ALIMENTATION DURABLE

Le Plan Alimentation Durable 2022-2027 fixe des objectifs ambitieux pour une restauration collective municipale 100 % bio et durable : 75 % de denrées labellisées bio, 50 % produites et transformées à moins de 250 km de Paris, le développement du « cuisiné maison », 100 % de produits de saison ou encore la végétalisation de l'assiette.

MATINÉE

▶ De 10 h 30 à 11 h 30 :

Table ronde : Le « cuisiné maison » en restauration collective, vers une alimentation durable de qualité à tout âge animée par **Véronique BOURFE-RIVIÈRE**, experte en alimentation durable, journaliste, animatrice d'ateliers et de fresques et avec :

- **Introduction par Audrey PULVAR**, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts de proximité ;
- La **Caisse des Écoles Paris 11^e** (CDE 11), sert plus de 8 000 repas par jour avec un engagement quotidien pour offrir des repas de qualité cuisinés maison ;
- La **Direction des Familles et de la Petite Enfance** (DFPE), œuvre au quotidien pour organiser l'accueil collectif et individuel des tout-petits parisiens et proposer une restauration collective 100 % bio ;
- La **Direction des Solidarités** (DSOL), met en œuvre la politique d'action sociale définie par la Ville de Paris et assure la restauration de ses différents établissements d'action sociale ;
- **Ecocert**, organisme de certification indépendant délivrant le label Ecocert En Cuisine qui valorise les établissements de restauration collective introduisant des produits bio, locaux et sains.

▶ De 11 h 30 à 14 h 00 :

Atelier de cuisine autour d'une **recette pour un déjeuner maison** avec des chef·fes des EHPAD Alice Prin et Galignani, par le Service Restauration de la Direction des Solidarités (DSOL).

APRÈS-MIDI

▶ De 14 h à 15 h 30 :

Table ronde : La sortie des plastiques, un enjeu de santé environnementale et de restauration collective animée par **Véronique BOURFE-RIVIÈRE**, experte en alimentation durable, journaliste, animatrice d'ateliers et de fresques et avec :

- L'**Association d'Action Sociale en faveur des Personnels de la Ville et du Département de Paris** (ASPP), en charge de la restauration méridienne pour les plus de 50 000 agents de la Ville de Paris ;
- La **Caisse des Écoles Paris 12^e** (CDE 12), assure la production de plus de 10 000 repas chaque jour en favorisant les produits bruts. Elle accompagne également, dans une moindre mesure, l'organisation d'activités pédagogiques pour sensibiliser les enfants à l'alimentation durable.
- La **Direction des Familles et de la Petite Enfance** (DFPE), œuvre au quotidien pour organiser l'accueil collectif et individuel des tout-petits parisiens et proposer une restauration collective 100 % bio ;
- La **Direction de la Santé Publique** (DSP), chargée de la mise en œuvre des politiques de santé publique à Paris, notamment en matière de prévention et d'éducation à la santé environnementale ;
- La **Direction de la Transition Écologique** (DTEC), pilote les actions de la Ville de Paris en matière de transition environnementale, notamment pour la sortie des plastiques à usage unique.

▶ De 15 h 30 à 17 h 30 :

Atelier de cuisine autour d'une **recette de goûter cuisiné maison** avec :

- le **Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France** (GAB IDF), représente et soutient les agriculteur·rices d'Île-de-France engagé·e-s dans le mode de production biologique ;
- et la **Caisse des Écoles Paris 17^e** (CDE 17), agit en faveur d'une restauration scolaire durable et de qualité. Elle est accompagnée par le GAB IDF pour des formations du personnel, de cuisine et d'animations de sensibilisation.

▶ De 15 h 30 à 18 h 30 :

Atelier « Le Pari(s) de l'Alimentation Durable » :

- Venez réfléchir de façon ludique et collaborative aux enjeux de nos systèmes alimentaires animé par la **Division Alimentation Durable** de la Direction des Espaces Verts et de l'Environnement de la **Ville de Paris**.

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



JEUDI 27 FÉVRIER MATINÉE

UNE AGRICULTURE URBAINE AUSSI VERTUEUSE QU'INCOMPRISE

L'agriculture de proximité est cruciale pour les villes, notamment pour ses bienfaits environnementaux, économiques et sociaux. Elle vise à redonner vie à des espaces résiduels urbains en améliorant le bien-être des habitants, le paysage de la ville, son rafraîchissement estival et la protection de la biodiversité tout en créant des emplois, en permettant aux urbains de devenir les agriculteurs de demain, en développant les circuits courts et en favorisant le bien manger. Paris montre la voie avec la politique publique Parisculteurs lancée il y a dix ans pour développer l'agriculture urbaine. La Ville accompagne les structures dans leur installation sur différents sites et les soutient dans leurs projets.

MATINÉE

▶ **De 09 h 00 à 12 h 00 :**

Rencontres avec l'École du Breuil

- Présentation des formations de l'école de la nature en ville : formations diplômantes des niveaux 3 (CAP) à 7 (Master 2) pour tous les publics (jeunes en formation initiale, adultes en reconversion professionnelle) ; formations continue pour salariés des entreprises et agents des collectivités ; formations loisirs pour tous. Domaines : arts et techniques du paysage, agroécologie, biodiversité.

▶ **De 10 h 00 à 12 h 00 :**

Dégustations de tisanes 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 ;
- **Permapolis**, également lauréat de l'Appel à Projets Parisculteurs en 2018, Permapolis développe des jardins urbains pour réintroduire la nature en ville, réduire les îlots de chaleur et favoriser la biodiversité en recyclant les déchets urbains, Saint-Denis (93).

▶ **De 10 h 30 à 11 h 30 :**

Table ronde : L'agriculture urbaine, créatrice de lien social, de sensibilisation et de réappropriation du territoire par les habitants, 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. Avec :

- L'**Agence Nationale pour la Rénovation Urbaine** (ANRU), établissement public industriel et commercial (EPIC). Elle finance et accompagne la transformation de quartiers de la Politique de la ville dans toute la France ;
- La **Chaire Agriculture Urbaine** portée par la fondation AgroParisTech, est un partenaire de recherche (notamment sur la logistique des fermes urbaines professionnelles) de la Ville de Paris depuis 2018 ;
- Le **Conseil départemental de la Seine-Saint-Denis**, soutient l'agriculture urbaine en proposant de nombreux terrains dédiés et en lançant des appels à projets ;
- **On sème tous à Montreuil**, porteur de projets Quartiers Fertiles. Cette association développe un jardin partagé écologique, proposant des activités pédagogiques et culturelles, et favorisant le lien social et l'autosuffisance alimentaire du quartier, Montreuil (93).



JEUDI 27 FÉVRIER APRÈS-MIDI

APRÈS-MIDI

▶ De 12 h 00 à 16 h 30 :

Dégustations de **micro-pousses**, de **champignons** et de **bières** par :

- **Paysan Urbain**, lauréat de l'Appel à Projets Parisculteurs en 2017 (saison 1) qui possède deux fermes urbaines, Paris 20^e;
- **La Boîte à Champignons**, acteur important 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 ;
- La **Brasserie des Regards**, lauréate de la saison 4 des Parisculteurs, la plus petite brasserie de Paris fondée par deux amis passionnés, produit des bières locales dans une démarche écologique, privilégiant circuits courts, recyclage et production à échelle humaine, Paris 20^e.

▶ De 14 h 00 à 19 h 00 :

Rencontres avec l'École du Breuil

- Présentation de la formation en agriculture de proximité, le Brevet Professionnel Responsable d'Entreprises Agricoles (BPREA), spécialité « Fermes agroécologiques urbaines et périurbaines ».

▶ De 16 h 30 à 17 h 30 :

Table ronde : Agriculture urbaine, pourquoi tant de malentendus ? animée par **L'Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle** et avec :

- La **Ville de Rennes** qui soutient l'agriculture urbaine par la mise disposition de terrains, l'installation de fermes urbaines, de jardins partagés et de vergers nourriciers ;
- **Ophélie Damblé - Ta Mère Nature** pépiniériste, animatrice du compte Instagram « Ta Mère Nature » et administratrice de L'Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle (l'AFAUP) ;
- **ICF Habitat**, propriétaire du site Parisculteurs « La caverne Cycloponics », ICF Habitat, filiale de la SNCF, est un acteur majeur du logement en France, engagé dans des projets urbains innovants et responsables pour créer des habitats adaptés aux besoins de tous.

▶ De 16 h 30 à 18 h 30 :

Dégustations de **thés** et de **bières** par :

- **Jardin de Thé**, lauréate de la 5^e édition des Parisculteurs, est une productrice de thés français produits notamment au Bois de Boulogne ;
- La **Brasserie La Parisienne**, est une micro-brasserie parisienne créée en 2014, qui allie tradition et créativité pour offrir aux Parisiens des bières authentiques et pleines de caractère. Pantin (93).

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



VENDREDI 28 FÉVRIER
MATINÉE

FONCIER ET INSTALLATION : DES ENJEUX ESSENTIELS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Afin d'offrir une alimentation saine et durable accessible pour toutes et tous, notre système agricole doit se réinventer et faire face à de nombreux défis de transition. La recherche de foncier agricole et l'installation de nouveaux exploitants formés à la pratique d'une agriculture durable sont des enjeux majeurs pour atteindre le plus rapidement possible cet objectif.

MATINÉE

▶ **De 10 h 00 à 11 h 30 :**

Table ronde : Les impacts de notre alimentation sur l'environnement et la santé de toutes et tous, animée par **Laurène PETIT**, animatrice, autrice et journaliste spécialiste de l'alimentation durable et de la restauration éco-responsable et avec :

- La **Fédération Française des Diabétiques** (FFD), accompagne les malades et soutien la recherche sur le diabète depuis 1938 ;
- La **Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique** (FNAB), un réseau professionnel agricole, spécialisé en agriculture biologique créé en 1978 ;
- Le **Secours Catholique**, agit contre la pauvreté et en faveur de la solidarité, en France et dans le monde depuis 1946.

▶ **De 11 h 30 à 12 h 00 :**

Animation : Les podcasts de « L'agriculture en bas de chez moi » en libre-écoute par :

- **Abiosol**, une association fondée en 2009 dans le but d'accompagner des porteurs de projets dans le domaine de l'agriculture biologique.

Les podcasts de "L'agriculture en bas de chez moi" seront disponibles sur huit casques audios, permettant aux visiteurs de découvrir les épisodes en fonction de leurs choix. Chaque podcast dure environ 10 à 15 minutes. En outre, des cartes postales d'écoute, équipées de QR codes, seront également partagées, permettant d'accéder directement aux épisodes via son téléphone et d'écouter avec ses propres écouteurs. Ces podcasts sont animés par de jeunes habitants du 18^e arrondissement de Paris et du 93. Ils offrent une immersion dans des initiatives locales, mettant en lumière des projets respectueux de l'environnement et privilégiant les circuits courts, en plein cœur de la ville, comme des fermes urbaines ou des jardins partagés.

▶ **De 12 h 00 à 13 h 00 :**

Dégustations de **produits cultivés et/ou transformés** (tartinables 100 % végétaux, houmous, fromages végans, légumes de saisons et crèmes desserts) et **présentation de l'espace test agricole** par :

- **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.

▶ **De 13 h 00 à 14 h 00 :**

Animation pépinière par :

- **Chantier École**, un réseau national d'acteurs de l'insertion et de la formation, notamment pour des métiers agricoles ;
- **et Pépins Production**, installe depuis 2021 des pépinières de quartier pour faire pousser des plantes en plein cœur de la ville.

Un atelier de multiplication végétale, où les participants apprendront à bouturer à partir d'une tige, d'une feuille ou d'une racine. Ils auront l'occasion de planter leurs boutures dans de petits pots de terre et pourront repartir avec gratuitement, dans la limite de 80 participants. Les animateurs fourniront des explications sur les différentes plantes ainsi que sur la technique de bouturage, couramment utilisée dans les pépinières.



VENDREDI 28 FÉVRIER

APRÈS-MIDI

APRÈS-MIDI

▶ De 14 h 00 à 15 h 30 :

Conférence : L'état des terres agricoles, enjeux pour la transmission et l'installation en agriculture avec :

- **Terre de Liens**, un mouvement citoyen français qui a pour ambitions de supprimer le poids de l'acquisition foncière pour les agriculteurs candidats à l'installation et d'œuvrer à la préservation du foncier agricole ;
- **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**, qui accompagne la transition écologique des structures économiques parisiennes.

▶ De 16 h 00 à 17 h 00 :

Atelier sur la pluriactivité en agriculture durable par :

- **Les Slasheurs Cueilleurs**, une association qui accompagne les personnes qui souhaitent pratiquer une activité agricole avec le statut de double-actifs.

Atelier/accompagnement d'une heure destiné à aider les personnes qui envisagent une double activité, mais qui ne savent pas par où commencer. Cet atelier permettra de définir comment concilier un travail de bureau et un travail dans les champs. Il sera divisé en deux groupes de 5 participants maximum. Les inscriptions sont à effectuer via ce [lien](#).

▶ De 17 h 30 à 19 h 00 :

Dégustations de :

- **Bières biologiques, locales et éco-responsables** par **La Brasserie de l'Être**, une entreprise de l'économie sociale et solidaire implantée à Paris depuis 2014 ;
- **Fromages fabriqués à Paris à partir de lait local et en circuit-court** par **la laiterie La Chapelle**, une entreprise de l'économie sociale et solidaire implantée à Paris depuis 2018.

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



SAMEDI 1^{er} 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 ressource inscrit dans un territoire 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.

TOUTE LA JOURNÉE

▶ **De 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 00 à 17 h 30 :**

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...

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

▶ **De 14 h 00 à 17 h 00 :**

Dégustations de pain au levain biologique et local par :

- Le **pain de 2mains** est une boulangerie artisanale, locale et biologique qui est basée dans le 77. Sa fondatrice travaille les céréales franciliennes pour offrir du pain au levain éthique et de qualité.

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



DIMANCHE 2 MARS

L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES ET 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-rices engagé-e-s dans le mode de production biologique.

AVEC TOQUES EN STOCK

Le projet associatif de Toques en Stock consiste au développement d'ateliers cuisine-santé qui visent contre l'injustice alimentaire liées aux inégalités sociales.

TOUTE LA JOURNÉE

▶ De 10 h 00 à 18 h 00 :

Animations ouvertes à toutes et à tous avec le **GAB IDF**:

- **Quiz sur l'alimentation durable** à 11 h 00, 14 h 00 et 16 h 00 ;
- **Grandes cultures :**
 - Atelier « De la graine au pain » : reconnaissance de graines, découverte des différentes farines produites localement mais aussi les moutures et le levain, découverte des étapes de la culture du blé jusqu'à la boulangerie ;
 - Atelier : « Les fabuleuses légumineuses » : les reconnaître et savoir les associer pour un menu végétarien ;
- **PPAM (plantes à parfum, aromatiques et médicinales) :**
 - Quiz de reconnaissance de plantes et leurs huiles essentielles ;
 - Présentation d'un panier découverte des autres dérivés : hydrolats, tisanes et sirops ;
- **Maraîchage :**
 - Présentation d'un panier représentatif des productions biologiques d'Île-de-France : légumes de saison, lentilles, quinoa, blé et pâtes ;
 - Roue des saisons pour découvrir le respect de la saisonnalité ;
- **Passeport bio :**
 - Réalisation d'un parcours pour en apprendre plus sur l'agriculture biologique.

▶ De 10 h 00 à 12 h 30 :

Ateliers avec **Toques en Stock** :

- **Atelier** autour du **nutri-score** ;
- **Atelier de cuisine** avec des légumes biologiques et de saison.

Dégustations par des chef.fes en insertion de **Toques en Stock**

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