


A Paris, un autre salon pour une autre agriculture

 lefigaro.fr/conjoncture/2018/02/23/20002-20180223ARTFIG00258-a-paris-un-autre-salon-pour-une-autre-agriculture.php

February 23, 2018

Par  [Benoît Jourdain](#)

Mis à jour le 25/02/2018 à 11:22

Publié le 23/02/2018 à 17:40



FIGARO DEMAIN - Alors que le Salon international de l'agriculture (SIA) 2018 a ouvert samedi, porte de Versailles, un autre événement, plus modeste mais très attendu, se déroulera, le 3 mars, dans le 20e arrondissement. Paysans, intellectuels, scientifiques et citoyens se réuniront pour défendre «une agriculture qui prend en compte les individus et les écosystème».

Le programme s'annonce riche. Ouvert dès 10 heures, l'événement «Sortons l'agriculture du Salon» va multiplier les tables-rondes, ateliers, rencontres, conférences... jusqu'à 22 heures, samedi 3 mars à La Bellevilloise, dans le 20e arrondissement de Paris.

«Tenir un programme sur une journée a été très compliqué... On avait de quoi faire pour deux jours», se réjouit Elisabeth Martin, en charge des projets sur la plateforme web «Alimentation Générale». Cette agence de contenus, de conseil et de conception d'événements autour de l'alimentation et de la gastronomie, organise, cette année, la deuxième édition de «Sortons l'agriculture du Salon» en marge du célèbre Salon international de l'agriculture qui ouvre ce samedi 24 février, jusqu'au 4 mars.

«Nous ne sommes pas un contre salon», prévient toutefois Elisabeth Martin qui décrit l'événement comme «un lieu qui met en lumière des initiatives et des individus qui peuvent être présents au Salon de l'agriculture mais peu visibles».

L'idée est née en 2017 d'une volonté de «rassembler des gens intéressés par une agriculture qui prend en compte les individus et les écosystèmes autour d'une manifestation collective ouverte pour trouver des solutions communes», résume-t-elle.

Cette année encore, l'événement va se concentrer sur des thématiques contenues dans le manifeste de l'exception agricole qui a servi de base à la première édition, alors parrainée par le philosophe Michel Serres. Les questions abordées lors de ce «Salon Off», comme certains le nomment, porteront, entre autres, sur la démocratie alimentaire, les états généraux de l'alimentation, la politique agricole commune, le bien-être animal, l'impact de l'alimentation sur l'environnement, l'accompagnement des néo-paysans, le rôle du citoyen dans la transition alimentaire, l'élevage industriel, la santé des hommes et des écosystèmes, les sols vivants, les semences paysannes...

Éleveurs, maraîchers, boulangers, apiculteurs, cuisiniers...

Pour l'événement, en accès libre et gratuit, la salle de La Bellevilloise sera divisée en plusieurs espaces consacrés à des rencontres, conférences et tables-rondes, à la diffusion de films documentaires, à des ateliers pédagogiques ainsi qu'à un marché de producteurs et d'initiatives.

Parmi les nombreux intervenants figurent notamment Marc Dufumier, professeur à AgroParisTech, qui animera la conférence d'ouverture; Alain Canet, président de l'association française d'agroforesterie ; Perrine Hervé Gruyer, agricultrice bio de la Ferme du Bec Hellouin ; Benoît Biteau, agronome et paysan ; le biologiste Pierre-Henri Gouyon mais aussi des géographes, des philosophes, des responsables politiques, des artistes et de nombreux éleveurs, maraîchers, boulangers, apiculteurs, cuisiniers...

Le déjeuner sera assuré par l'Alliance SlowFood des cuisiniers. Ces chefs élaborent leurs menus en concertation avec leurs fournisseurs locaux dans le respect des saisons et à partir des produits de l'Arche du Goût. Créé en 1996 par l'association Slow Food, ce catalogue recense, avant qu'ils ne soient perdus, des espèces végétales, des races animales et des produits alimentaires français artisanaux.

Juliette Helson, de SlowFood Paris, présentera, dans ce cadre, les bienfaits du miel parisien, «dépourvu de pesticides». Le mouvement, qui milite contre la malbouffe, défendra également les produits laitiers issus de la Pie noire, petite vache du Sud-Bretagne, des fromages normands - dont le seul camembert fermier et bio de France - ou encore la poule de Houdan. Cette volaille des Yvelines, servie aux tables des rois, a été relancée il y a peu par Eric Sanceau, éleveur à Rambouillet, et Laurent Trochain, chef du restaurant «Numéro 3», au Tremblay-sur-Mauldre.

L'an dernier, 3500 personnes étaient venus découvrir la première édition de «Sortons l'agriculture du Salon» alors organisée au Carreau du Temple, dans le 3e arrondissement. Des visiteurs convaincus, comme les nombreux intervenants de cette deuxième édition, qu'il est temps de faire émerger des modes de production et de distribution différents pour mieux s'alimenter.

«Sortons l'agriculture du Salon», samedi 3 mars 2018, de 10 à 22 heures à La Bellevilloise (19-21 Rue Boyer, Paris 20e). Entrée libre et gratuite. Programme complet sur alimentation-generale.fr

Société, santé, environnement, éducation, énergie

» Découvrez les acteurs et initiatives du changement

