

Le Programme Terra Madre Salone del Gusto 2018

Jeudi 20/09	10:30 – 12:30	Cérémonie d'ouverture avec Carlo Petrini (Salle Gialla, Visitors Gallery)
	10:30	Fair and Sustainable Supply Chains : Responsible Production and Informed Consumption (Salle Arancio)
	13:00	Where is Organic Farming Headed ? (Salle Blu)
	13:00	Fighting Food Waste with Intelligence and Creativity (Salle Rossa)
	15:30	Food as Integration (Terra Madre Arena)
	15:30	Food for Change : Lancement de la campagne sur le changement climatique avec Carlo Petrini & François Pasteau - Alliance des Cuisiniers SF FR (Salle Rossa)
	15:30	What the Label Doesn't Tell You avec Damien Priolet (Cluster Seeds)
	16:00	Is Agriculture Possible without Animal Farming ? avec Frédéric Denhez (Slow Meat)
	17:30	The Mediterranean, a Unifying Sea avec Edouard de Laubrie pour MUCEM (Terra Madre Arena)
	19:30	Dîner-surprise à la Casa del Quartiere di San Salvario. Dîner cuisiné par un groupe des chef de l'Alliance Slow Food des Cuisiniers en France et des chefs italiens (Adresse : via Morgari 14, 10125 Turin)
Vendredi 21/09	10:30	Shortening the Supply Chain avec Coralie Le Fauconnier, Super Cafouch (Salle Rossa)
	10:30	Beyond the CAP: working toward a common food policy (Salle Pod 2 Oval)
	10:30	Slow Food Travel – travelling according to Slow Food (Salle Blu)
	13:00	Origin, Diversity and Territories: Perspective on Territories in Transition (Salle Rossa)
	13:00	Slow Cheese: In Defense of Raw Milk (Salle Blu)
	13:00 – 15:00	World Café Meeting pour tous les délégués européens: ces rencontres seront l'occasion de se rencontrer et de parler de l'avenir du réseau en Europe (Salle Azzurra)
	13:30	Food as a motor of peace, of local development and of contrast to the crisis (Terra Madre Arena)
	15:30	Local Food Policies as Tools Towards a Sustainable and Fair system (Salle Arancio)
	16:00	The Art and Practice of Saving Seeds avec Xavier Hamon, campagne Graines d'une Bretagne d'Avenir (Cluster Seeds)
	16:00	Subject of Breeds avec Cédric Briand, Fête Vache Nantaise (Cluster Slow Meat)
20:00	Dîner avec cuisinier de l'Alliance Pierre Giannetti dans le cadre du Festival de la Cuisine de la Méditerranée à la Casa del Quartiere di San Salvario (Adresse : via Morgari 14, 10125, Turin)	
Samedi 22/09	10:30	Food and the City avec Samuel Nahon, Terroir d'Avenir (Salle Blu)
	10:30	Feeding the Planet with Agroecology avec Maxime de Rostolan, Fermes d'Avenir (Salle Rossa)
	10:30	SFYN Feeding our Cities : examining the role of different urban growing initiatives avec Damien Deville (Terra Madre Arena)
	11:00	The Mediterranean Diet (Cluster Food & Health)
	12:00 – 13:00	Rencontre Comité Biodiversité France (ouverte à tous ceux qui sont intéressés) – Salle Lilla Oval
	13:00	The Basque Countries : Crazy about terrines – Du nez à la queue avec Christian Aguerre (Cluster Slow Meat)
	14:00	Climate Friendly Farming (Cluster Slow Meat)
	14:00	Stop Ocean Grabbing : Managing the Ocean Together avec Elisabeth Tempier, Sentinelle Prud'Homies (Cluster Fish)
	14:00	Fats : Not All Harmful avec Cédric Briand, Sentinelle Bretonne Pied Noir (Cluster Food & Health)
	15:30	School Canteens : best practices and the state of the art (Salle Blu)
16:00	Quality Farming – Pigs avec Christian Aguerre (Cluster Slow Meat)	
16:30	The power of a local biodiversity map : discover your regional food secrets ! SFYN Booth avec Laura Maggi	
Dimanche 23/09	10:00	Natural is Possible avec Piero Sardo, President of Slow Food Foundation for Biodiversity (Salle Blu)
	10:30 – 12:30	Réunion Slow Food en France (salle POD1 Oval)
	11:00	The End of Cages, European Citizens Initiative avec Christian Aguerre (Slow Meat)
	13:00	Small Producers and Big Distributors (Salle Blu)
	13:00 – 17:00	Réunion internationale de l'Alliance des Cuisiniers (salle POD2 de Pab Ovale)
	14:00	The Slow Maize Network avec Christophe Bidart (Cluster Seed)
	16:00	Quality Farming – Sheep and Goats avec Jean Bernard Maitia (Cluster Slow Meat)
	17:30	Black is Back – Tradition Pig Breeds avec Christophe Masson (Atelier du Goût)
	21:30	Terra Madre Cérémonie / fête de tous les délégués de Terra Madre dans une marche d'Oval (place devant l'entrée principale)
	Lundi 24/09	10:30
10:00 – 12:00		Slow Food Europe & EU Days of Action (Salle Pod 3)
10:30		Sentinelles 2.0 : Nouveau logo et orientations futures du projet (Salle Rossa)
11:00		The Future is Under Your Feet avec Luis Barraud et François Mulet (Cluster Seed)
12:30		Climate Migrations (Terra Madre Arena)
13:00		Specialty Seed Recipes avec Xavier Hamon (Atelier du Goût)
14:00		The Vegetarian Option (Cluster Slow Meat)
15:00		Land Rights Now ! A global campaign against "land grabbing" (Terra Madre Arena)