

Safran lyonnais de prestige

 sante-gout-terroir.com/grand-guide-slow-food

Le Grand Guide Slow Food des produits du terroir français

29/10/2018

Slow Food et Cindy Chapelle, 2018, Plume de Carotte, 254 p

Le Grand Guide Slow Food des produits du terroir français regroupe une centaine de produits faisant partie de l'Arche du Goût dont la vocation mondiale est de mettre l'accent sur l'existence de ces produits, et porter l'attention du public sur le risque de leur extinction, en invitant tout un chacun à agir pour les protéger. Il est le fruit du travail de recherche, de sauvegarde et de valorisation de l'association internationale Slow Food.

On retrouve dans ce guide les produits alimentaires menacés d'extinction qui font partie des cultures et des traditions locales. On y retrouve également l'Alliance Slow Food des cuisiniers, réseau de restaurateurs qui valorise les produits locaux afin d'impliquer le monde de la restauration dans la préservation de la biodiversité domestique et sauvage.

Pour chaque produit sont indiqués l'histoire, la géographie, les usages gastronomiques ainsi que les adresses de producteurs. On y trouve entre autres des produits réapparus il y a quelques années voire quelques décennies avec une renommée «renaissante» (Petit épeautre de Haute-Provence, Vache Villard-de-Lans, Haricot de Soissons, Porc Noir de Bigorre, Safran de l'Aveyron) ; des produits qui ont lentement décliné jusqu'à aujourd'hui et qui tentent un redéploiement (Chou de Lorient, Lentille Blonde de St Flour, Poule de Houdan, Poule Coucou de Rennes, Camembert de Normandie, Pont l'Evêque Fermier) ; et enfin de nouvelles appellations permettant de mieux connaître un produit traditionnel (Huitre Bretonne Née en Mer, Saumon Sauvage de l'Adour).

Santé-Goût-Terroir

[Safran de première catégorie cultivé en agriculture biologique à Chabanière \(69\)](#)

Safran lyonnais de prestige

3/6

2 oct 2018-27 janv 2019, Paris

Capital agricole - Chantiers pour une ville cultivée

Au Pavillon de l'Arsenal, l'exposition Capital agricole – Chantiers pour une ville cultivée déterre les liens qualitatifs entre production agricole et production urbaine, entre le cultivé et l'habité. Architectes, urbanistes, agriculteurs, écologues, ingénieurs, entrepreneurs,

historiens, géographes, sociologues... reviennent sur l'exceptionnel patrimoine agricole disparu au cours du XXe siècle, ainsi que sur les mutations sociales, économiques et territoriales qui ont profondément bouleversé l'organisation des rapports ville-nature-agriculture.

Pavillon de l'Arsenal

21 bd Morland 75004 Paris

[En savoir plus](#)

29 janvier 2019, Paris

Rencontres de l'alimentation durable

Organisées par la Fondation Daniel et Nina Carasso, les 2èmes Rencontres de l'alimentation durable vous feront découvrir des initiatives exemplaires et inspirantes, des recherches scientifiques majeures, et échanger avec d'autres acteurs progressistes de l'alimentation durable : porteur(se)s de projets, chercheur(e)s, élu(e)s de collectivités territoriales, parlementaires, journalistes, responsables d'administrations, d'entreprises, de syndicats et d'associations, etc.

Ground Control

81 rue du Charolais 75012 Paris

9-18h

[Sur inscription](#)

5 et 6 février 2019, Montpellier

1ères Assises territoriales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable

[Organisées par Montpellier Méditerranée Métropole, Agropolis International, le Centre national de la fonction publique territoriale \(CNFPT\) et Terres en villes, les « Assises territoriales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable » aborderont les enjeux d'une transition agroécologique et la mise en place d'un système alimentaire territorial durable. Les thèmes tourneront autour de : santé publique, justice sociale, citoyenneté, agriculture et filière alimentaire, développement économique territorial, emploi, éducation, environnement, urbanisme, les enjeux d'une transition agroécologique et d'un système alimentaire territorial durable.](#)

Corum, esplanade Charles de Gaulle

34000 Montpellier

[En savoir plus](#)

Rejoignez-nous !