

# **PROGRAMME POUR LES DÉLÉGUÉS INTERNATIONAUX**

**LES ESPACES ÉVÉNEMENTIELS DE TERRA MADRE 2022 SERONT ORGANISÉS PAR LES TROIS PILIERS DE L'ACTION SLOW FOOD :  
BIODIVERSITÉ • EDUCATION • ACTIVISME**

<p><b>BIODIVERSITY TRAIL</b> <i>SENTIER DE LA BIODIVERSITÉ</i></p> <p>La biodiversité comprend la diversité biologique et culturelle liée à l'alimentation, ainsi que les connaissances traditionnelles de notre communauté.</p> <p>À Terra Madre, nous aurons un parcours dans le monde de la biodiversité, avec une zone d'immersion et un espace d'exposition consacré à trois chaînes alimentaires spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• céréales et farines</li><li>• légumes</li><li>• noix et fruits secs</li></ul> <p>Venez visiter la zone d'immersion et l'espace d'exposition. Partagez vos produits et vos connaissances liés à ces chaînes avec les autres délégués et visiteurs.</p>	<p><b>EDUCATION GARDEN</b> <i>JARDIN PÉDAGOGIQUE</i></p> <p>Notre approche de l'éducation alimentaire et gustative est basée sur l'éveil de nos sens et leur entraînement à reconnaître les multiples aspects de notre alimentation.</p> <p>À Terra Madre, les activités éducatives se dérouleront dans le contexte d'un jardin, où nous visons à susciter la croissance et l'intérêt par l'éducation alimentaire.</p> <p>Venez partager les meilleures pratiques en matière d'éducation alimentaire et de jardinage avec d'autres délégués et visiteurs du monde entier.</p>	<p><b>ACTIVISM SQUARE</b> <i>PLACE DE L'ACTIVISME</i></p> <p>La nourriture, c'est de la politique ! Par le biais de nos activités militantes, nous nous efforçons d'élaborer de meilleures politiques alimentaires en sensibilisant et en appelant les personnes au pouvoir à agir pour garantir des systèmes alimentaires bons, propres et équitables pour tous.</p> <p>Sur la Place de l'Activism, nous illustrons nos principales recommandations politiques et la manière dont nous nous mobilisons sur trois questions importantes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Souveraineté alimentaire et justice sociale</li><li>• OGM et pesticides</li><li>• Accaparement des terres et des océans</li></ul> <p>Notre salle d'ateliers proposera un programme complet pour apprendre comment vous pouvez vous aussi agir. Rejoignez-nous sur la Place de l'Activisme et laissez-vous inspirer par des changements importants !</p>
--	---	---

**BIG 5 – CONFERENCES**

**SALA KYOTO – ENVIRONMENT PARK (10–15 minutes walking from the Slow Food Stand in Parco Dora)**

Parco Scientifico Tecnologico per l’Ambiente

Via Livorno, 60 10144 – Torino, Italia

<https://www.envipark.com/>

22 jeudi		23 vendredi		24 samedi		25 dimanche		26 lundi	
15.00 – 15.30									
15.30 – 16.00		Les villes qui changent. Modèles de régénération							
16.00 – 16.30		<i>ITA, ENG, SPA, ARABIC</i>							
16.30 – 17.00									
17.00 – 17.30	La régénération nécessaire			Moi, vous, nous: Quand ensemble, nous pouvons faire la différence					
17.30 – 18.00	<i>ITA, ENG, SPA</i>	J'adore la terre		<i>ITA, ENG, PORT</i>		Le droit à la nourriture: lutter pour la justice sociale et environnementale			
		<i>ITA, ENG, FRA</i>				<i>ITA, ENG, PORT</i>			

Vous pouvez réserver votre place ici : <https://2022.terramadresalonedelgusto.com/en/conferences/>, MAIS il y aura également 50 places disponibles pour les délégués !

Les cinq grandes conférences seront enregistrées et diffusées en ligne au cours des 24 prochaines heures (il n'y aura pas de diffusion en direct).

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

## ARENA GINO STRADA – Parco Dora (under the roof)

	22 jeudi	23 vendredi	24 samedi	25 dimanche	26 lundi
10:30-11:00			De La Havane, une alternative à la McDonaldisation de l'entreprise <i>ITA, ENG, SPA</i>		
11:00-11:30	Au nom de Gino Strada <i>ITA</i>	Dans les champs du nord <i>ITA, ENG</i>		Il n'y a pas d'alternative à l'agroécologie <i>ITA, ENG, ARABIC</i>	Amoureuse des abeilles <i>ITA, ENG, ARABIC</i>
11:30-12:00			Et si l'économie était au service de la Terre? <i>ITA</i>		Tests de régénération en Éthiopie <i>ITA, ENG, ARABIC</i>
12:00-12:30	Printemps silencieux <i>ITA, ENG, ARABIC</i>	Pas d'exception. Pourquoi nous disons NON aux OGM <i>ITA, ENG, ARABIC</i>			
12:30-13:00					
13:00-13:30			Réhabiter les hauts terres <i>ITA, ENG</i>		
13:30-14:00				La révolution est servie <i>ITA, ENG, PORT</i>	
14:00-14:30	Andrea contre Goliath: une victoire qui a fait l'histoire <i>ITA, ENG, SPA</i>	Où le maïs est la nourriture, la vie, la sacralité, la résistance <i>ITA, ENG</i>			Une alliance lente entre les cuisiniers et les producteurs <i>ITA, ENG</i>
14:30-15:00				Terre assoiffée <i>ITA, ENG, ARABIC</i>	
15:00-15:30	¿Por qué la crisis de grano ucraniano afecta a los países de todo el mundo?	Faisons le bon choix! Vers un système alimentaire plus juste <i>ITA, ENG</i>	L'olivier, plante de civilisation <i>ITA, ENG, ARABIC</i>		
15:30-16:00					
16:00-16:30	<i>ITA, ENG</i>				
16:30-17:00			Comment la durabilité est-elle certifiée? <i>ITA, ENG</i>	Les choses que nous devons nous dire: dialogue entre les générations sur l'avenir de la nourriture <i>ITA, ENG</i>	
17:00-17:30	Les jardins d'algues <i>ITA, ENG</i>	Agriculture à la preuve de la crise climatique <i>ITA, ENG, ARABIC</i>			
17:30-18:00					
18:00-18:30	Créer des communautés <i>ITA, ENG, ARABIC</i>	Histoires de solidarité extraordinaire <i>ITA, ENG, ARABIC</i>	De l'Arche du Goût aux Présidia: comment nous préservons la biodiversité <i>ITA, ENG</i>	Le réseau des Marchés de la Terre <i>ITA, ENG</i>	
18:30-19:00					
19:00-19:30					
19:30-20:00					
20:00-20:30					
20:30-21:00					

# TERRA MADRE

## SALONE DEL GUSTO 2022

### ARENA BERTA CÁCERES – Parco Dora

22 jeudi		23 vendredi		24 samedi		25 dimanche		26 lundi	
10.00 – 10.30	Les œuvres du char SFYN sont ouvertes <b>ENG, SPA</b>	Pris dans le châtaignier: le réseau de producteurs bruns est raconté <b>ITA</b>	L'Arche du Goût arrive dans la région semi-aride de Bahia <b>ENG, PORT</b>	Héritage alimentaire et pratiques culturelles dans les territoires autochtones Tremembé et Tabajara du Ceará <b>ENG, PORT</b>					
10.30 – 11.00									
11.00 – 11.30									
11.30 – 12.00		A côté des bergers indigènes de Karamajong <b>ENG, SPA, FR</b>	Kung et la merveilleuse histoire du riz indigène <b>ENG, SPA, FR</b>	Lizet et la redécouverte d'Ajara <b>ENG, SPA, FR</b>			Les femmes et la régénération du système alimentaire <b>ENG, SPA, FR</b>		
12.00 – 12.30	Au nom de Berta Cáceres Cérémonie d'ouverture de l'arène <b>ENG, SPA, FR</b>	Jeunes et nourriture: créativité, détermination, résilience <b>ENG, SPA, FR</b>	Comment sauver les langues traditionnelles, les aliments et les connaissances des peuples autochtones? <b>ENG, SPA, FR</b>	Cuisiniers et cuisiniers autochtones: défis, identité, valeur <b>ENG, SPA, FR</b>					Les femmes et la terre: défis, problèmes, ressources <b>ENG, SPA, FR</b>
12.30 – 13.00									
13.00 – 13.30									
13.30 – 14.00				SFYN sur scène <b>ENG, SPA, FR</b>					
14.00 – 14.30	Le paradoxe du maquereau <b>ITA, ENG</b>	La mer n'est pas sauvée avec l'entreprise <b>ENG, SPA, FR</b>	Vins du monde: expérimenter de nouvelles traditions <b>ITA, ENG, SPA</b>	Le SFYN Tank présente ... les solutions! <b>ENG, SPA</b>				Un avenir de défis communs	
14.30 – 15.00									
15.00 – 15.30	Slow Food Coffee Coalition. L'engagement envers un café bon, propre et juste et l'exemple de Cuba <b>ITA, ENG, SPA, ARABIC</b>	Café comme catalyseur pour la paix et la prospérité: un projet de développement durable au Yémen <b>ITA, ENG, SPA</b>	Le reboisement est la régénération: les gardiens de la forêt en Amazonie péruvienne <b>ITA, ENG, SPA</b>	Connaissez votre café <b>ITA, ENG, ARABIC</b>				Cérémonie de clôture <b>ENG, SPA, FR</b>	
15.30 – 16.00									
16.00 – 16.30									
16.30 – 17.00	Décolonisez votre alimentation: le visage caché de la colonisation <b>ENG, SPA, FR</b>	Jeunesse et nourriture: le véhicule alimentaire pour l'inclusion pour 60 mineurs étrangers à Turin et Agrigento <b>ITA</b>	Filets et réseaux de pêche <b>ENG, SPA, FR, ITA</b>	L'art contemporain imagine la régénération <b>ITA, ENG</b>					
17.00 – 17.30									
17.30 – 18.00									
18.00 – 18.30	Zones marines protégées: biodiversité, tourisme, beauté <b>ITA</b>	Slow Food Coffee Coalition, un nouveau modèle participatif <b>ITA, ENG, SPA, ARABIC</b>	Les gardiens des grains: le réseau de Slow Grains <b>ITA, ENG</b>	Dialogue entre diasporas et communautés des pays d'origine sur le développement rural <b>ITA, ENG, FR</b>					
18.30 – 19.00									
19.00 – 19.30									
19.30 – 20.00									
20.00 – 20.30									
20.30 – 21.00			Nuit de narration	Slow Food et Ocean Viking <b>ITA</b>					
21.00 - on				Musique, danses et histoires indigènes					

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

## REGENERATION CORNER – Parco Dora

LES REGENRATIONS SONT DES SUGGESTIONS, DES IDÉES, DES SOLUTIONS POUR RÉGÉNÉRER NOTRE ALIMENTATION PAR DES ACTIONS SIMPLES OU DES RECETTES QUE VOUS POUVEZ RÉALISER CHEZ VOUS. À TRAVERS LA SÉRIE DES RÉGÉNÉRATIONS, VOUS POUVEZ ÉGALEMENT VOIR COMMENT L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE SE DÉVELOPPE DANS LES ÉCOLES DU MONDE ENTIER.

22 jeudi		23 vendredi	24 samedi	25 dimanche	26 lundi
11.00 – 11.30	Le potager didactique résistant <i>ITA</i>	De Melón de Torres à la sauce Xató: sur les bureaux de l'école d'Aragon et de Cataluña <i>ITA, SPA</i>	Nourriture et géographie <i>ITA, ENG</i>	Saveurs d'Afrique, des épices de maghrébi au cube de burkinabe qui pousse sur les arbres <i>ITA, ENG, FRA</i>	Ceci n'est pas que du savon <i>ITA, ENG</i>
11.30 – 12.00					
12.00 – 12.30					
12.30 – 13.00	Bonbons anciens du cœur de la Méditerranée: le Colombino de Mandurie, le Riccio et les Cobait Sugared Amands <i>ITA</i>	Tout ce qui peut être fait avec des châtaignes ... des Apennins aux Andes <i>ITA, ENG</i>	Un repas cru au pied de l'Himalaya <i>ITA, ENG</i>	Les mille variantes des casoncelli <i>ITA</i>	Le pain des Caraïbes <i>ITA, ENG, SPA</i>
13.00 – 13.30					
13.30 – 14.00					
14.00 – 14.30	Thé à l'ananas, gâteau à la banane et poudre de légumes. Recettes africaines anti gaspillage <i>ITA, ENG</i>	Richesse, nourriture et santé: toute la beauté des graines <i>ITA, ENG</i>	À l'école de champignons <i>ITA, ENG</i>	La forêt tropicale sur nos tables <i>ITA, PORT</i>	Où ils osent les chèvres <i>ITA</i>
14.30 – 15.00					
15.00 – 15.30					
15.30 – 16.00	PETA, PIADINA et CRESCENTINA, nourriture de rue entre l'Albanie et Emilia Romagna <i>ITA</i>	Il n'est pas à être jeté. Il fermente! <i>ITA, ENG</i>	Variantes de stockfish <i>ITA, ENG</i>	Maroc et le Cous Cous dès montagnes <i>ITA, ENG, FR</i>	Sur la piste des Sámi <i>ITA, ENG</i>
16.00 – 16.30					
16.30 – 17.00					
17.00 – 17.30	Phyllo, fromage et plus... toutes les formes et façons de Burek <i>ITA, ENG</i>	Dans les terres d'origine du riz <i>ITA, ENG</i>	Céréales héritières et pains naturels <i>ITA, ENG</i>	Le monde merveilleux des algues <i>ITA, ENG</i>	
17.30 – 18.00					
18.00 – 18.30					
18.30 – 19.00	Injera, teff, berberè... découvrir les aliments de l'Éthiopie <i>ITA, ENG</i>	Lorighittas, Filindeu, Tallutzas: l'art des pâtes sardiniennes <i>ITA</i>	Mexique et nuages <i>ITA, ENG, SPA</i>	Farines, techniques, histoires et cultures du manioc <i>ITA, ENG, PORT</i>	
19.00 – 19.30					

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

## WORLD GARDEN – Parco Dora (Education Garden)

Venez apprendre directement des délégués de Slow Food les pratiques agroécologiques du terrain

	22 jeudi	23 vendredi	24 samedi	25 dimanche	26 lundi
10.00 – 10.30			Gestion post-récolte et préservation des graines indigènes ENG	Pratiques de régénération des sols de l'Éthiopie <b>ENG</b>	Projet Niyat: un guide pour favoriser la sécurité alimentaire dans le Gran Chaco (Argentine) <b>SPA</b>
10.30 – 11.00					
11.00 – 11.30					
11.30 – 12.00					
12.00 – 12.30				Multiplication des semis ancestraux dans les petits espaces <b>PORT</b>	
12.30 – 13.00					
13.00 – 13.30					
13.30 – 14.00					
14.00 – 14.30					
14.30 – 15.00					
15.00 – 15.30					
15.30 – 16.00					
16.00 – 16.30		Éducation alimentaire: leçons du Japon <b>ENG</b>	Les conseils de Gilbert pour garder un jardin en bonne santé <b>FR</b>	La magie des graines, la sagesse des femmes kirghiques <b>ENG, RU</b>	
16.30 – 17.00					
17.00 – 17.30					
17.30 – 18.00					
18.00 – 18.30	Techniques de gestion de l'eau <b>ITA</b>	Entrées biologiques pour un sol sain <b>SPA</b>	Activités des jardins scolaires en Afrique de l'Est <b>ENG</b>	Peinture de boue <b>ENG</b>	
18.30 – 19.00					

Dans cet espace, l'interprétation volontaire est bienvenue.

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

## ACTIVISM WORKSHOPS – Parco Dora (under the roof, Activism Square)

La salle d'atelier dispose de 25 places – Premier arrivé, premier servi !

Schedule	22 jeudi	23 vendredi	24 samedi	25 dimanche	26 lundi
10.00 – 10.30		Réunion fermée: Sfyn Tank Groupe 1	Réunion fermée: Sfyn Tank Groupe 2	Afrique: Atelier de réseau sur le plaidoyer	Amérique du Nord et Caraïbes: Atelier de réseau sur le plaidoyer
10.30 – 11.00					
11.00 – 11.30					
11.30 – 12.00	Amérique latine et Caraïbes: Atelier de réseau sur le plaidoyer			Asie Pacifique: Atelier de réseau sur le plaidoyer	Atelier: plaider pour la souveraineté alimentaire et la justice alimentaire
12.00 – 12.30	SPA, POR	Réunion fermée: Sfyn Tank Groupe 2	Réunion fermée: Sfyn Tank Groupe 1		
12.30 – 13.00					
13.00 – 13.30					
13.30 – 14.00					
14.00 – 14.30	Réunion fermée: Sfyn Tank Groupe 1	Atelier: plaider et prendre des mesures contre la saisie des terres	Atelier avec Michael Moss: Media Matters: Comment raconter votre histoire	Atelier: nos histoires, notre pouvoir: comment communiquer notre expérience pour conduire le changement	
14.30 – 15.00					Atelier: plaider et prendre des mesures contre la saisie des océans
15.00 – 15.30					
15.30 – 16.00					
16.00 – 16.30				Europe: Atelier de réseau sur le plaidoyer	
16.30 – 17.00	Réunion fermée: Sfyn Tank Groupe 2		Atelier: plaider pour un avenir sans pesticide et OGM		
17.00 – 17.30		Atelier: remodeler l'entrepreneuriat et les entreprises avec de meilleures politiques alimentaires			
17.30 – 18.00				Atelier avec "Slow News": Bonnes informations propres et équitables	
18.00 – 18.30					
18.30 – 19.00		Réunion fermée – Groupe central sur la biodiversité	Réunion à clôture – Groupe central sur le plaidoyer		
19.00 – 19.30					
19.30 – 20.00					



## ATELIERS SUR L'ACTIVISME – Descriptions

22 jeudi – 11.30–12.30

**Amérique latine et Caraïbes: Atelier de réseau sur le plaidoyer**

La nourriture, c'est de la politique ! Les membres du réseau Slow Food Amérique latine et Caraïbes partageront leur expérience en matière de plaidoyer pour de meilleures politiques alimentaires. Cette session vise à échanger des idées et des bonnes pratiques. Cet atelier est ouvert aux membres du réseau Slow Food qui souhaitent mieux comprendre comment agir pour changer les systèmes alimentaires locaux, par exemple en organisant des campagnes, en ouvrant le dialogue avec les décideurs ou en rejoignant des mobilisations.

**Espagnol, Portugais**

23 vendredi – 14.00–15.30

**Atelier: plaider et prendre des mesures contre la saisie des terres**

La nourriture, c'est de la politique ! L'accaparement des terres constitue une menace croissante pour les systèmes alimentaires locaux dans le monde entier : nous devons nous mobiliser et agir contre ce phénomène. Dans cet atelier, Slow Food s'associe à l'International Land Coalition pour partager des conseils et des expériences sur la façon de plaider contre l'accaparement des terres. Cet atelier est ouvert aux membres du réseau Slow Food qui souhaitent mieux comprendre comment agir pour protéger les systèmes alimentaires locaux, par exemple en organisant des campagnes, en ouvrant le dialogue avec les décideurs ou en rejoignant des mobilisations.

**Anglais, Français**

23 vendredi – 16.30 – 17.30

**Atelier: remodeler l'entrepreneuriat et les entreprises avec de meilleures politiques alimentaires**

La nourriture, c'est de la politique ! Les multinationales et les entreprises influencent fortement nos politiques alimentaires, poussant à une standardisation et une homogénéisation constantes de notre système alimentaire, mais il existe une autre façon de faire des affaires ! Dans cet atelier, nous explorerons comment nous pouvons et devons défier les structures politiques en remodelant l'entrepreneuriat et les affaires.

**Anglais, Italien**

24 samedi – 14.00–15.00

**Atelier avec Michael Moss: Media Matters: Comment raconter votre histoire**

Quels sont les principaux défis de communication lorsqu'on parle de questions alimentaires ? Quelle est la meilleure façon de présenter notre histoire aux médias ? Michael Moss, journaliste d'investigation lauréat du prix Pulitzer, aidera à répondre à ces questions et à d'autres, en partageant des conseils sur la meilleure façon de trouver des angles nouveaux et intéressants pour parler aux médias.

**Anglais**

24 samedi – 16.00–17.30

**Atelier: plaider pour un avenir sans pesticide et OGM**

La nourriture, c'est de la politique ! Les pesticides et les organismes génétiquement modifiés (OGM) constituent une menace croissante pour les systèmes alimentaires locaux du monde entier : nous devons nous mobiliser et exiger des politiques qui soutiennent la production alimentaire agroécologique. Dans cet atelier, nous partagerons des conseils et des expériences sur la façon de plaider pour un avenir sans pesticides et sans OGM. Cet atelier est ouvert aux membres du réseau Slow Food qui souhaitent mieux comprendre comment agir pour protéger les systèmes alimentaires locaux, par exemple en organisant des campagnes de sensibilisation, en ouvrant le dialogue avec les décideurs ou en rejoignant des mobilisations.

**Anglais, Espagnol, Coreéen**

25 dimanche – 10.00–11.00

**Afrique: Atelier de réseau sur le plaidoyer**

La nourriture, c'est de la politique ! Les membres du réseau africain de Slow Food partageront leur expérience en matière de plaidoyer pour de meilleures politiques alimentaires. Cette session est conçue pour échanger les connaissances et les meilleures pratiques. Cet atelier est ouvert aux membres du réseau Slow Food qui souhaitent mieux comprendre comment agir pour changer les systèmes alimentaires locaux, par exemple en organisant des campagnes, en ouvrant le dialogue avec les décideurs ou en rejoignant des mobilisations.

**Anglais, Français**

25 dimanche – 11.30–12.30

**Asie Pacifique: Atelier de réseau sur le plaidoyer**

La nourriture, c'est de la politique ! Les membres du réseau Slow Food Asie-Pacifique partageront leur expérience en matière de plaidoyer pour de meilleures politiques alimentaires. Cette session est conçue pour échanger les connaissances et les meilleures pratiques. Cet atelier est ouvert aux membres du réseau Slow Food qui souhaitent mieux comprendre comment agir pour changer les systèmes alimentaires locaux, par exemple en organisant des campagnes, en ouvrant le dialogue avec les décideurs ou en rejoignant des mobilisations.

**Anglais**

25 dimanche – 14.00–15.00

**Atelier: nos histoires, notre pouvoir: comment communiquer notre expérience pour mener le changement**

Le storytelling est l'un des outils les plus importants dont nous disposons pour inciter les autres à s'intéresser à une cause et à agir en faveur du changement politique. Comment ? Les histoires ont la capacité de nous aider à connaître les autres et à trouver de la compréhension et de l'empathie pour eux et leurs situations. Ils nous relient les uns aux autres.

Dans cet atelier, vous apprendrez des techniques efficaces pour améliorer la narration et exploiter le pouvoir des médias sociaux.

**Anglais**

# TERRA MADRE

## SALONE DEL GUSTO 2022

### ATELIERS SUR L'ACTIVISME – Descriptions (cont.)

25 dimanche – 16.00–17.00

#### **Europe: Atelier de réseau sur le plaidoyer**

La nourriture, c'est de la politique ! Les membres du réseau européen de Slow Food partageront leur expérience en matière de plaidoyer pour de meilleures politiques alimentaires. Cette session est conçue pour échanger les connaissances et les meilleures pratiques.

Cet atelier est ouvert aux membres du réseau Slow Food qui souhaitent mieux comprendre comment agir pour changer les systèmes alimentaires locaux, par exemple en organisant des campagnes, en ouvrant le dialogue avec les décideurs ou en rejoignant des mobilisations.

**Anglais, Français**

25 dimanche – 17.30–18.30

#### **Atelier avec "Slow News": Bonnes informations propres et équitables**

Les médias ont du mal à faire face à l'accélération continue du flux d'informations. Le journalisme lent est un antidote à cette accélération, aux "fake news" et à la désinformation.

Privilégier la qualité plutôt que la quantité est une bonne solution à la fois pour les journalistes (pour approfondir les faits sur lesquels ils travaillent), pour les communicateurs (pour créer des éléments de contenu significatifs) et pour les citoyens qui consomment des informations, aujourd'hui submergés par la surproduction d'informations.

Grâce à l'expérience Slow News, découvrez comment le journalisme lent se répand partout.

**Anglais**

26 Lundi – 10.00–11.00

#### **Amérique du Nord et Caraïbes: Atelier de réseau sur le plaidoyer**

La nourriture, c'est de la politique ! Les membres du réseau nord-américain et caribéen de Slow Food partageront leur expérience en matière de plaidoyer pour de meilleures politiques alimentaires. Cette session est conçue pour échanger les connaissances et les meilleures pratiques.

Cet atelier est ouvert aux membres du réseau Slow Food qui souhaitent mieux comprendre comment agir pour changer les systèmes alimentaires locaux, par exemple en organisant des campagnes, en ouvrant le dialogue avec les décideurs ou en rejoignant des mobilisations.

**Anglais**

26 Lundi – 11.30–13.00

#### **Atelier: plaider pour la souveraineté alimentaire et la justice alimentaire**

La nourriture, c'est de la politique ! Les intérêts économiques et financiers des grandes entreprises alimentaires et agroalimentaires façonnent et limitent la manière dont nous produisons et consommons les aliments, menaçant les systèmes alimentaires locaux. Dans cet atelier, nous entendrons parler de l'expérience du réseau Slow Food qui défend la souveraineté alimentaire dans le monde entier.

Cet atelier est ouvert aux membres du réseau Slow Food qui souhaitent mieux comprendre comment agir pour protéger les systèmes alimentaires locaux et exiger des politiques qui soutiennent la souveraineté et la justice alimentaires, par exemple en organisant des campagnes, en ouvrant le dialogue avec les décideurs ou en rejoignant des mobilisations.

**Espagnol, Anglais**

26 Lundi – 14.30–16.00

#### **Atelier: plaider et prendre des mesures contre la saisie des océans**

La nourriture, c'est de la politique ! L'accaparement des océans est une menace croissante pour les systèmes alimentaires locaux du monde entier : nous devons nous mobiliser et agir contre ce phénomène. Dans cet atelier, Slow Fish Canada partagera des conseils et des expériences sur la façon de plaider contre l'accaparement des océans.

Cet atelier est ouvert aux membres du réseau Slow Food qui souhaitent mieux comprendre comment agir pour protéger les systèmes alimentaires locaux, par exemple en organisant des campagnes, en ouvrant le dialogue avec les décideurs ou en rejoignant des mobilisations.

**Anglais, Espagnol**

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

## FOOD & HEALTH – Parco Dora (under the roof)

22 jeudi		23 vendredi		24 samedi		25 dimanche		26 lundi	
10.00 – 10.30	Nourriture et santé – Slow Food et Reale Mutua ensemble <i>ITA, ENG</i>								
10.30 – 11.00									
11.00 – 11.30		Le monde de la fermentation <i>ITA, ENG</i>	Un bon fromage part de l'herbe <i>ITA, ENG</i>	Pas tout le saumon est pareil <i>ITA, ENG</i>	Lundi sans viande: pour un régime plus sain <i>ITA, ENG</i>				
11.30 – 12.00									
12.00 – 12.30		Le triple fardeau de la malnutrition <i>ITA, ENG</i>							
12.30 – 13.00			La santé des écosystèmes: un bien commun à préserver <i>ITA, ENG, SPA</i>						
13.00 – 13.30									
13.30 – 14.00						La cuisine des saisons, des herbes et des fleurs <i>ITA, ENG</i>			
14.00 – 14.30	Saucissons et charcuterie: seulement si naturels	Santé publique et comment l'améliorer <i>ITA, ENG</i>						50 nuances de maïs <i>ITA, ENG</i>	
14.30 – 15.00	<i>ITA, ENG</i>					Où dois-je prendre les protéines? <i>ITA, ENG</i>			
15.00 – 15.30	La décolonisation de la nourriture et la médecine profonde <i>ITA, ENG</i>		Bon, propre, juste ... et en bonne santé! <i>ITA, ENG</i>						
15.30 – 16.00									
16.00 – 16.30		Nutrition dans les premiers mille jours de vie <i>ITA</i>							
16.30 – 17.00	De la table au terrain de jeu <i>ITA, ENG</i>					Enfants à la table: les défis pour les parents (et comment les résoudre) <i>ITA</i>			
17.00 – 17.30			Semez l'avenir <i>ITA, ENG</i>						
17.30 – 18.00									
18.00 – 18.30	Biodiversité invisible <i>ITA, ENG, FRA</i>	Nourriture et spiritualité <i>ITA, ENG</i>	Nous donnons de l'espace à la santé <i>ITA, ENG</i>	Le merveilleux monde des herbes spontanées <i>ITA, ENG</i>					
18.30 – 19.00									

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

## FEEDING THE CITY – Parco Dora

	22 jeudi	23 vendredi	24 samedi	25 dimanche	26 lundi
10:00 – 10:30		Le nouveau Bauhaus européen repense les villes et nos espaces de vie <i>ITA, ENG</i>	Pensa Che Mensa! L'importance de la restauration collective <i>ITA, ENG</i>	La nourriture qui unit, inclut, sauf <i>ITA</i>	
10:30 – 11:00					
11:00 – 11:30	Coopération internationale et droit à la nourriture dans la ville <i>ITA, SPA, FRA</i>				Food Wave: l'activisme des jeunes et ses formes <i>ITA</i>
11:30 – 12:00				Les communautés de bonnes pratiques <i>ENG, SPA, FRA</i>	
12:00 – 12:30			Viticulture urbaine: lorsque la vigne défie la ville <i>ITA, ENG</i>		
12:30 – 13:00	Turin aux Milan Pacte Awards 2022 <i>ITA, ENG</i>				
13:00 – 13:30				Innovater, cultiver, éduquer. L'exemple du pays basque <i>ITA, SPA</i>	
13:30 – 14:00					
14:00 – 14:30	Parcours alimentaires: vers la durabilité des villes à travers des politiques alimentaires <i>ITA, ENG</i>		L'agriculture urbaine qui commence par le bas et rachète les villes <i>ITA, SPA</i>		Réseau italien des Politiques locales de nourriture <i>ITA</i>
14:30 – 15:00		Ville qui changent leur destin Les exemples de Tarente, de Rome et de Turin <i>ITA</i>		Tableau heureux: utiliser la convivialité comme remède pour les réseaux sociaux fragiles <i>ITA</i>	
15:00 – 15:30					
15:30 – 16:00			L'art de transformer les déchets en produits de valeur <i>ITA</i>		
16:00 – 16:30		Rétablir le fil entre la ville et la campagne <i>ITA, ENG</i>		Découvrir Borough Market <i>ITA, ENG</i>	
16:30 – 17:00					
17:00 – 17:30			Réseau italien des Politiques locales de nourriture <i>ITA</i>		
17:30 – 18:00		Living Lab pour le développement durable des villes <i>ITA, ENG</i>			
18:00 – 18:30	Concevons les politiques urbaines ensemble <i>ITA</i>				
18:30 – 19:00					
19:00 – 19:30		Une plate-forme pour découvrir l'empreinte de notre nourriture <i>ITA, ENG</i>		Parlons un peu! <i>ITA</i>	
19:30 – 20:00	Politiques locales du réseau italien de nourriture <i>ITA</i>				
20:00 – 20:30					

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

## YOUTH, TOURISM, AND AGRICULTURE – Parco Dora

### JEUNESSE, TOURISME ET AGRICULTURE

Schedule	Thursday 22nd	Friday 23rd	Saturday 24th	Sunday 25th	Monday 26th
10.30 – 11.30					
11.00 – 11.30					
11.30 – 12.00					
12.00 – 12.30			Voyager lentement : Voyage Slow Food autour du monde <i>ITA, ENG</i>		
12.30 – 13.00					
13.00 – 13.30					
13.30 – 14.00					
14.00 – 14.30					
14.30 – 15.00					
15.00 – 15.30			Un téléphone, une minute, un film <i>ITA, ENG</i>	Agroécologie : les bonnes pratiques des jeunes pour sauver le monde <i>ITA, ENG, SPA</i>	
15.30 – 16.00					
16.00 – 16.30					
16.30 – 17.00					
17.00 – 17.30					
17.30 – 18.00					
18.00 – 18.30					
18.30 – 19.00					
19.00 – 19.30	Un menu de l'Arche du Goût en Azerbaïdjan <i>ITA, ENG</i>	Que mangerons-nous demain ? <i>ITA, ENG</i>		Slow Food Youth Network Academy <i>ITA, ENG</i>	
19.30 – 20.00					

## Plus à Parco Dora:

**Terra Madre Kitchen** -> une scène pour l'Alliance des Chefs Slow Food et les autres chefs de notre réseau mondial

**PETIT-DÉJEUNER:** 10:30 – 11:30

Nous accueillons les lève-tôt pour le petit-déjeuner au Parco Dora, où nos cuisiniers proposent des sucreries du monde entier et du café de la coalition Slow Food Coffee.

**DÉJEUNER:** 12:00 – 14:00

En collaboration avec l'Alliance des chefs Slow Food, nous présentons des spécialités gastronomiques de toute l'Italie et d'autres pays.

**CAFÉ:** 14:30 – 15:30

La coalition Slow Food Coffee revient dans l'après-midi avec des sucreries et du café bon, propre et équitable.

**DINER:** 16:00–19:30

Ce n'est pas exactement un dîner, mais si vous avez besoin de manger un morceau dans la soirée, la cuisine de Terra Madre est là pour vous avec des plats légers et délicieux.

# TERRA MADRE

## SALONE DEL GUSTO 2022

**Enoteca** → DU JEUDI AU DIMANCHE DE 12H00 À 23H30, ET LE LUNDI DE 12H00 À 20H30.

Avec la fondation de la Coalition Slow Wine, l'Enoteca de Terra Madre Salone del Gusto devient l'Enoteca de la Coalition Slow Wine, où nous explorerons les thèmes et les projets du réseau international collaboratif et inclusif qui unit les protagonistes du monde du vin : vignerons, professionnels du vin et amateurs.

Nous organiserons une série de dégustations dans l'espace, du vin à la bière, en passant par le vermouth et les cocktails, accompagnées de musique live et de DJ sets.

ÉVÉNEMENT SPÉCIAL : passez à l'Enoteca le vendredi 23 à 16h00 pour assister à **la cérémonie du prix Kim Byungsoo**.

### Cafeteria

Naturellement, la Coalition Slow Food pour le café est située dans le café, où vous pouvez déguster des cafés (style espresso, sans sucre !), et également acheter du café moulu ou des grains de café.

Le café de la coalition Slow Food Coffee est rattaché à la cuisine Terra Madre, le cœur et le centre de tout l'événement.

### The Portal → EN PREMIERE

Visitez le Portal de Terra Madre ! Ce conteneur d'expédition reconverti accueillera pendant cinq jours des événements spéciaux où les communautés, les militants et les influenceurs de Slow Food se connecteront à la fois physiquement et numériquement pour discuter des solutions régénératrices aux défis les plus pressants du monde.

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

**Les autres conférences, réunions ouvertes et réunions internes se dérouleront dans deux lieux principaux :**

- **Officine S / SNOS**, Corso Mortara 24, Torino (10 minutes de marche du Parco Dora):
  - o 1 Auditorium – 100 ppl
  - o 1 Room – 30 ppl
- **Environment (ENVI) Park**, Parco Scientifico Tecnologico per l’Ambiente, Via Livorno, 60 10144 – Torino, Italia:
  - o Sala Kyoto – 200 ppl
  - o Sala Copenhagen – 50 ppl
  - o Sala Johannesburg – 25 ppl
  - o Saletta CDA – 10/15 ppl

Jeudi 22		
Horaire	Meeting	Où
13 – 14.30	Réunion de réseau - Afrique du Nord et Moyen-Orient	SNOS, 100ppl
15 – 17	Système de suivi et d'évaluation des le jardins potager en Afrique	SNOS, 100ppl
17 – 19.30	Réunion de réseau - Spain	SNOS, 100ppl
14 – 16	Réunion de réseau - Mexico	ENVI Park, Sala Copenhagen
16.30 – 18.30	Porcs et volailles : comment améliorer leur bien-être ?	ENVI Park, Sala Copenhagen
10.30 – 12.30	Réunion de réseau – Germany, Austria, Switzerland	ENVI Park, Sala Johannesburg
18.00 – 20.00	Réunion de réseau - Maroc	ENVI Park, Sala Johannesburg



# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

Vendredi 23		
Horaire	Meeting	Où
11.00 – 12.30	Tout ce dont nous avons besoin est... Slow Farming	MAcA – Museo A come Ambiente – Corso Umbria, 90 (5 minutes from Slow Food Stand in Parco Dora)
10.00 – 12.00	Réunion de réseau – East Europe, Central Asia, Caucaso	SNOS, 100ppl
12.30 – 14.30	Réunion de réseau – Afrique de l'Est	SNOS, 100ppl
14.30 – 16.30	Atelier fermé – Agroécologie et jardins scolaires en Afrique	SNOS, 100ppl
17.00 – 19.00	Réunion de réseau – Trois piliers en Afrique	SNOS, 100ppl
10.00 – 12.00	Réunion de réseau – Brazil	SNOS, 30ppl
12.00 – 13.30	Réunion de réseau – Caribbean	SNOS, 30ppl
16.30 – 17.30	Réunion de réseau – Peuples indigènes Europe/Asia	SNOS, 30ppl
17.30 – 19.00	Réunion de réseau – The Netherlands	SNOS, 30ppl
13.30 – 15.00	Réunion de réseau – Slow Beans	ENVI Park, Sala Kyoto
11.00 – 13.00	Réunion de réseau – Slow Fish Italy	ENVI Park, Sala Copenhagen
12.00 – 13.30	Réunion de réseau – Israel	ENVI Park, Sala Johannesburg
13.00 – 14.30	Réunion de réseau – SF Carinthia	ENVI Park, Saletta CDA

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

Samedi 24		
Horaire	Meeting	Où
10.00 – 11.30	Réunion de réseau - France	SNOS, 100ppl
11.30 – 13.00	Réunion de réseau – Internacional Slow Food Jardins potager	SNOS, 100ppl
14.30 – 16.30	Réunion de réseau – Asia/Pacific	SNOS, 100ppl
17.00 – 19.00	Réunion de réseau - Japan	SNOS, 100ppl
11.30 – 13.30	Réunion de réseau – Andean Countries	SNOS, 30ppl
14.30 – 16.30	Réunion de réseau - Balkans	SNOS, 30ppl
17.00 – 18.30	Atelier - Sécurité alimentaire et préservation de la biodiversité en Asie centrale	SNOS, 30ppl
18.30 - 20	Réunion de réseau - Turkey	SNOS, 30ppl
11.30 – 13.00	Systèmes de garantie participatifs : un modèle alternatif pour la certification communautaire	ENVI Park, Sala Kyoto
13.30 – 15.00	Réunion de réseau – US and Canada	ENVI Park, Sala Kyoto
15.30 – 16.30	Ensemble pour les communautés Slow Food en Ukraine	ENVI Park, Sala Kyoto
10.30 – 12.00	Réunion de réseau – Femmes de Tigri	ENVI Park, Sala Copenhagen
16.30 – 18.30	Producteurs de café et jeunes militants unis pour l'agroforesterie !	ENVI Park, Sala Copenhagen
18.30 – 20.00	Réunion de réseau - Afrique de l'Ouest	ENVI Park, Sala Copenhagen
11.30 – 15.30	Réunion de réseau - Cuba	ENVI Park, Sala Johannesburg
13.30 – 15.30	Réunion privée - Groupe de travail sur l'éducation	ENVI Park, Sala Johannesburg

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

Dimanche 25		
Schedule	Meeting	Where
11.00 – 13.00	Réunion de réseau – Latin America	SNOS, 100ppl
13.30 – 15.30	Réunion de réseau – Southern and Central Asia Region Network	SNOS, 100ppl
15.30 – 16.30	Réunion de réseau – Peuples indigènes Afrique	SNOS, 100ppl
17.00 – 20.00	Réunion de réseau – Slow Fish Internacional	SNOS, 100ppl
9.30 – 11.30	Réunion ouverte – Le féminisme dans notre réseau	ENVI Park, Sala Kyoto
14.00 – 16.00	Après le Congrès international : le nouveau Bureau international de la Fondation Slow Food rencontre le délégué de Terra Madre	ENVI Park, Sala Kyoto
15.30 – 16.00	Réunion de réseau – Peuples indigènes America Latina	SNOS, 30ppl
16.30 – 18.00	Réunion de réseau – Peuples indigènes Asia	SNOS, 30ppl
10.00 – 11.30	Atelier sur la communication pour les activistes	ENVI Park, Sala Copenhagen
12.00 – 14.00	Réunion de réseau – UK	ENVI Park, Sala Copenhagen
16.30 – 18.30	Atelier – L'agroécologie dans les pays francophones et arabes	ENVI Park, Sala Copenhagen
18.30 – 20.00	Réunion de réseau – South cone	ENVI Park, Sala Copenhagen
16.30 – 18.30	Réunion de réseau – SFYN Germany	ENVI Park, Sala Johannesburg
14.30 – 16.00	Réunion de réseau – Slow Food Austria	ENVI Park, Saletta CDA

Lundi 26		
Schedule	Meeting	Where
10.30 – 12.30	Réunion de réseau – Colombia	SNOS, 30ppl

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

## LAST BUT NOT LEAST !

Symposium vers la Société Internationale des Sciences et des Etudes Gastronomiques  
Accueilli par l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo à Turin du 23 au 25 septembre 2022.

Les délégués intéressés du monde académique peuvent assister et participer aux tables rondes du symposium le 24 septembre, gratuitement. Les tables rondes auront lieu le samedi matin, de 16h à 18h, au Département d'informatique de l'Université de Turin, Corso Svizzera 185. Vous trouverez une description de chaque domaine thématique/table ronde sur ce [lien](#).

Date limite d'inscription : 15 septembre