



## Invitation à la 5<sup>ème</sup> Université d'Été Slow Food, à Millau les 3 et 4 juillet 2010

**« Manger autrement pour promouvoir la biodiversité alimentaire  
et une nourriture bonne, propre et juste »**

Bonjour à tous,

Après Saint-Jean de Luz, Beaune, Clermont-Ferrand et Tours, voici notre 5<sup>ème</sup> Université d'été : voilà un moment annuel de rencontres, d'échanges, de réflexion et de partage entre adhérents et tous ceux qui gravitent autour de nous ou éprouvent de la sympathie pour ce que nous entreprenons. C'est à Millau, les 3 et 4 juillet, dans le cadre du festival écocitoyen « Les pieds sur terre » qui a choisi en 2010 comme thème le « manger autrement » et la défense du bien commun.

Que ferons-nous pendant ces deux journées ? Nous nous poserons la question qui est quotidiennement la nôtre : « Manger autrement : quelle pratique alimentaire cela signifie au quotidien ? Selon quelle éthique, avec quelle militance, et avec quels moyens pour la faire essaimer ? ».

Soyez nombreux à venir, déjà, parce que la région est belle. Millau est devenu un symbole, non seulement avec ses luttes citoyennes, mais aussi avec son viaduc, une passerelle entre les espaces, entre les hommes, les femmes. Je crois que Slow Food est aussi une passerelle entre nous, entre ceux qui mangent et ceux qui produisent, bien sûr, mais aussi entre ceux qui disent « mieux manger, c'est possible », et ceux qui hésitent ou en doutent. Venez chercher des arguments, de l'énergie, des convictions, des exemples, afin de repartir le 4 juillet « armés » pour les combats que nous devons gagner : améliorer la consommation en restauration collective, développer les circuits courts, sensibiliser les enfants à l'alimentation, respecter le vivant, protéger la biodiversité agricole et alimentaire, relocaliser l'agriculture, consommer local, remettre un vrai plaisir au centre de nos assiettes... Le chantier est vaste, l'Université est un temps fort pour construire un futur conforme à nos désirs.

Pour savoir comment la biodiversité contribue à une meilleure alimentation, comment et pourquoi nous devons manger autrement, venez nombreux à Millau ces 3 et 4 juillet.

Recevez mes amitiés slow,

**Jean Lhéritier, Président de Slow Food France**



## PROGRAMME UNIVERSITE D'ETE 2010 – 3 et 4 juillet 2010 - Millau

*Dans le cadre du Festival « Les Pieds sur Terre » organisé par la Ville de Millau vous êtes invités à participer à ces débats.*

### Vendredi 2 juillet FACULTATIF

#### \*14h00 Quel développement durable demain ?

Avec : José BOVÉ, député européen ; Bertrand DELANOË, Maire de la Ville de Paris ; Guy DURAND, Maire de la Ville de Millau et Noël MAMÈRE, député, Maire de la ville de Bègles

\*16h00 - Présentation de l'Institut de formation de la Haute Qualité alimentaire, Slow Food France

Avec : Jean LHERITIER, président de Slow Food France, Annette CAULE, chargée de formation, Slow Food France et Josette HART, 1<sup>ère</sup> adjointe au Maire de la Ville de Millau

\*\*\*

### Samedi 3 juillet

\*10h00 **Village des Sentinelles Slow Food et des productions bio et en circuits courts (marché paysan) – Espace Beffroi, tour des Halles – rue Clausel de Coussergues**

\*12h30 **Apéro d'accueil (buffet)**  
**Terrasse du Théâtre de la maison du peuple** (adresse : rue Louis Pasteur, à côté de la place du maréchal Foch)

\*14h00 **Discours de bienvenue**  
**Salle de conférence Halle du Viaduc** (adresse : place de la Capelle à 150m de la terrasse du Théâtre)

par **Jean LHERITIER**, président de Slow Food France  
**Guy DURAND**, Maire de la Ville de Millau  
**Un membre de l'antenne sud du Convivium de l'Aveyron**

\*14h20 **Conférence**

**«La biodiversité de la fourche à la fourchette »**

**M. Poëncet** *Consultant en agroécologie*



### 15h30- 17h30 Débat

« Un modèle alimentaire à bout de souffle : mode d'emploi pour manger, consommer et agir autrement au quotidien »

#### \*15h30-16h00 Pêcher et acheter *autrement*

Les enjeux de la pêche artisanale côtière en France

Avec : **Elisabeth TEMPIER**, rédactrice de la revue « Ancre de mer »,  
Association Pêche et développement  
et **Lucien BIOLATTO**, administrateur de Slow Food France

#### \*16h00-16h30 Boire *autrement*

Le vin est-il un produit manipulé ? Comment consommer *bon, propre et juste*

Avec : **Pierre GUIGUI**, auteur du 'Guide des Vins bio' pour Gault Millau  
et responsable du Concours National des vins issus de l'agriculture  
biologique  
et **Jean LHERITIER**, président de Slow Food France

#### \*16h30-17h00 Consommer *autrement*

Mainmise sur le commerce équitable : dérives et bonnes pratiques dans le marché du café et des produits issus du commerce équitable

Avec : **Olivier CABRERA**, responsable relations externes, Max Havelaar  
et **Anne DUNCAN**, vice-présidente de Slow Food France

#### \*17h00-17h30 Cultiver et éduquer *autrement*

Les Jardins Ecole comme lieux de sensibilisation des enfants dans leur rapport à la nature, à l'agriculture durable, à l'alimentation. Comprendre la dynamique d'un jardin école pour multiplier les initiatives et faire des enfants des consommateurs éclairés et citoyens.

Avec : **Magalie RECHKE**, animatrice de l'association « Jardin Ecole »  
de Slow Food Roussillon  
et **Jean LHERITIER**, président de Slow Food France

#### \*17h40 pause café

#### \*17h50 Table ronde

« Haute Qualité Alimentaire, un an après »

Projection du documentaire « Plus de frais à moins de coûts »  
réalisé par Frédéric Gana, Matthieu Toucas et Brice Berrier

#### \*18h40 Débat

animé par **Annette CAULE**, chargée de formation Slow Food France  
coordinatrice du projet européen « Dream Cantine » pour  
Millau

**Frédéric GANA**, vice-président Slow Food France

**et par tous les représentants des Conviviums présents qui souhaiteraient témoigner de leurs expériences autour de l'animation de projets en restauration collective.**

Moderateur : **Raphael PAYA**, trésorier de Slow Food France, référent  
groupe de travail sur HQA



**\*20h00 Repas à la Salle de la Maladrerie** (adresse : boulevard du Languedoc, entrée par le Millau Hôtel Club sur l'autre rive du Tarn)

**Au menu : Aligot et saucisse de l'Aubrac**

Introduction et explication du repas par **André VALADIER** (Coopérative 'Jeune Montagne') : l'Aligot et son histoire à travers les siècles.

**Dans la soirée** : animations et spectacles organisés dans le cadre du Festival « Les pieds sur Terre » (pour plus d'informations : <http://www.millaulespiedssurterre.fr/>)

\*\*\*

### Dimanche 4 juillet :

**\*9h30 Ateliers et travail de groupe**

**Salle de conférence Halle du Viaduc** (adresse : place de la Capelle à 150m de la terrasse du Théâtre)

*Les ateliers sont organisés en parallèle.*

- **Atelier 1 : HQA et les Chartes** : appropriation de la démarche HQA et diffusion des Chartes, comment repérer et solliciter les acteurs bons, propres et justes (analyse détaillée des Chartes « producteurs » et « restaurateurs »)

*Animateur : Raphael PAYA, trésorier de Slow Food France, référent groupe de travail sur HQA*

- **Atelier 2 : Comment constituer un réseau Terra Madre sur le territoire national**

*Animateur : Gilbert DALLA ROSA, vice-président de Slow Food France et Lucia PENAZZI, secrétaire générale de Slow Food France*

- **Atelier 3 : Comment être acteurs du nouveau site internet de Slow Food France: un nouvel outil d'action pour les Conviviums**

*Animateur : Frédéric GANA, vice-président de Slow Food France*



**\*11h15** Restitution du travail en groupe et témoignages des expériences réussies des Conviviums sur la Haute Qualité Alimentaire en restauration collective.

**\*12h15** **Présentation de la nouvelle campagne nationale de relance des adhésions Slow Food France**

**\*13h00** **Pique-nique à la Maladrerie avec produits locaux et plats typiques (trénels, flaunes, charcuterie...) concoctés par le Convivium local (adresse : boulevard du Languedoc, entrée par le Millau Hôtel Club)**

**\*14h30** **Départ des visites guidées et organisées**

- **Visite de ferme en pays de Roquefort** : ferme de Saint Eulalie de Cernon chez *Mme Martine FABREGUES*.\*

- **Visite de la Maison de la Cerise** : promenade dans les vergers afin de découvrir le cerisier dans son environnement naturel ainsi que visite de l'espace musée.\*

- **Visite des caves de roquefort** – fromagerie Papillon.\*

*\*Pour plus de renseignements sur les visites proposées, cf. page 6 de ce document.*

En partenariat avec :





**Le dimanche 4 juillet, Slow Food France propose un après-midi de visites de découverte de la région et des produits du terroir :**

**Visite 1 : La Maison de la Cerise**

*Adresse :*

Place de l'Escaras - 12520 Paulhe

<http://www.maison-de-la-cerise.asso.fr/index.html>

La Maison de la Cerise est un lieu de rencontre et de découverte consacré à la culture de la cerise dans la Haute vallée du Tarn. Vous y trouverez un musée consacré à la cerise et au cerisier, une boutique de produits régionaux (dont la majorité est, évidemment, à la cerise), un circuit d'interprétation et un verger conservatoire de variétés anciennes. Une randonnée accompagnée dans les vergers de cerisiers sera organisée pour ceux qui souhaitent découvrir l'histoire de ce fruit. Cette balade, d'environ 2 heures permet de découvrir le cerisier dans son environnement naturel.

Nota bene : chaussures de randonnée obligatoires (les personnes avec des sandales ne seront pas admises !).

*Départ visite guidée : 15h30\**

**Visite 2 : Les fermes en pays de Roquefort**

*Adresse :*

Martine Fabrègues, Le Frayssinet - 12230 Ste Eulalie de Cernon  
Dans le domaine du Parc naturel régional de Grands Causses, participez à la visite de fermes en pays de Roquefort. Vous pourrez visiter les bergeries, voir les agneaux, peut être assister à la traite et, en tout cas, goûter du roquefort dans une

ancienne bâtisse caussenarde. Ce sera l'occasion de partager le quotidien des bergers au rythme de la vie des brebis, entre tradition et modernité car, avant l'affinage en cave, il y a le lait de brebis et tout un métier : celui d'éleveur.

*Départ visite : 15h00\**

**New !!! Visite 3 : Les caves de roquefort de la fromagerie PAPILLON**

*Adresse :*

8 bis avenue de Lauras - 12250 Roquefort sur Souzlon

<http://www.roquefort-papillon.com/fr/index.php>

Depuis plus de 100 ans, dans la pénombre et la fraîcheur des caves, l'alchimie secrète de l'ensemencement du lait de brebis se reproduit. Un mystère auquel PAPILLON a décidé d'initier tous les passionnés. Désormais, ceux qui le souhaitent peuvent entrer dans le labyrinthe des caves pour y découvrir tous les stades d'affinages du Roquefort PAPILLON. Une visite de cave précédée de la projection d'un film qui retrace l'histoire du Roquefort et la saga de PAPILLON. Enfin, avant d'achever ce périple dans le saint des saints du Roquefort, une dégustation gratuite comblera tous les amateurs.

*Départ visites : 15h00\**

***\* Il sera possible d'organiser des covoiturages pour les visites proposées. Le départ est prévu de la Salle de la Maladrerie.***

***Pour toute information supplémentaire, merci de prendre contact directement avec le siège de Slow Food France et téléphoner au 05 34 30 14 85 ou bien écrire un mail à l'adresse suivant : [lucia.lora@slowfood.fr](mailto:lucia.lora@slowfood.fr).***

