

Du 26 janvier au 10 février

Ground Control Gare de Lyon

présente :



Alimentation Durable

Manger pour durer... durer pour manger !

L'alimentation est sans aucun doute un des leviers les plus importants sur la route vers une transition économique, écologique et solidaire.

L'alimentation est ce qui nous relie tous. Elle nous permet de nous retrouver, de nous faire plaisir. Elle fait vivre des millions de personnes et en alimentent des milliards. Elle a un impact direct avec la planète et avec les individus qui la peuplent. Voilà pourquoi Ground Control vous invite à réfléchir et à agir grâce à vos choix en matière d'alimentation, au quotidien et particulièrement dans le cadre de cette programmation spéciale.

Le mot de la programmation

Ground durable

Depuis ses débuts Ground Control a fait le choix d'une alimentation durable. Cela passe notamment par le fait de proposer au public de bien manger à des tarifs abordables, de permettre à des porteurs de projets de se lancer ou de se développer dans leurs activités de restauration. Cela passe aussi par le soutien à des acteurs de l'insertion sociale, mais encore par le choix des filières et des approvisionnements, par exemple celles du Collège Culinaire de France qui défend les artisans producteurs et les productions locales.

C'est bien évidemment une réflexion permanente sur la gestion des déchets, la réduction du gaspillage, l'économie des ressources périssables, etc.

Ground Control est une illustration de la transition à l'œuvre. En effet en réponse aux attentes fortes des citoyens et à nos prises de conscience, émergent des initiatives de plus en plus nombreuses. Ainsi, progressivement, de nouveaux liens entre producteurs et consommateurs se tissent, de nouvelles propositions de formations, d'insertion ou d'accompagnement des talents se mettent en place, de nouvelles habitudes de consommation tendent à prendre le pas sur les anciennes : moins de produits animaux dans les assiettes, moins de plastiques dans les contenants.

Mais pour que tout cela ait un sens, il faut que l'alimentation reste un plaisir et une manière de se faire du bien.

Cette dimension-là, passe aussi par une éducation au bien manger, au manger de saison, à la cuisine, à cette culture de l'alimentation qui nous caractérise nous les humains. Car bien sûr l'alimentation est indissociable de la culture et de la société. La table est un liant, un marqueur social, un moyen d'exprimer son identité, ses valeurs, ses désirs.

L'alimentation est donc aussi terrain de jeu et d'expression pour les artistes. C'est par eux que nous ouvrons notre programmation Alimentation durable, ces artistes qui passent à table et aussi avec une rencontre inédite entre un des plus grands chefs français engagé pour une alimentation durable et un chef réfugié syrien qui ensemble ont mis au point un produit que ni l'un ni l'autre n'aurait pu élaborer seul.

Du 26 janvier au 13 février nous vous invitons à venir faire votre marché, à participer à des ateliers, des rencontres, des tables rondes et grandes tablées avec la complicité des restaurants de Ground Control, de l'association Slow Food France, du Refugee Food Festival, du programme de formation Service Compris, et bien d'autres acteurs engagés.

Mathilde Girault,
Responsable éditoriale
de Ground Control

Quand les artistes passent à table

Leurs regards sur l'alimentation
Exposition du 28 janvier au 10 février

L'alimentation est un enjeu de civilisation : c'est donc une question culturelle. Comme pour tous les grands sujets de société, les artistes sont aux avant-postes pour partager leur vision et leur interprétation du monde.

« Quand les artistes passent à table – Leurs regards sur l'alimentation » présente le travail et la réflexion de 15 artistes contemporains autour de six thématiques : manger, acheter, modifier, cultiver, élever et préserver, passant de la chaîne alimentaire à la chaîne de création.

« Eco-conçue » et itinérante, cette exposition est destinée à circuler sur l'ensemble du territoire, notamment dans les bibliothèques, médiathèques, centres d'art, lieux de spectacles, salles municipales, sites patrimoniaux. La scénographie est pensée pour s'adapter à tous types de lieux et être facilement transportable. Parce que le ministère de la Culture s'engage dans une action concrète de développement durable, l'intégralité des supports, panneaux et mobiliers de présentation ont été fabriqués avec des matériaux de réemploi issus du tri sélectif et du recyclage.

Quel est l'impact de notre alimentation sur l'environnement ? De notre assiette à la terre, que se passe-t-il aujourd'hui ? Si je consomme moins d'aliments d'origine animale, quelles en sont les conséquences ?

L'agriculture est-elle l'une des causes ou un outil potentiel pour lutter contre le réchauffement climatique ? Comment faire pour devenir des mangeurs plus conscients, plus engagés en faveur d'une alimentation durable ? Le bio ouvre-t-il une voie pertinente ?



Une exposition imaginée par
le Ministère de la Culture



Programme

Du samedi 26 janvier au dimanche 3 février 2019

Samedi 26 janv.

Table ronde

17h00-19h00 : Conversation avec **Olivier Roellinger & Mohammad Elkhady**
Par le **Refugee Food Festival**

De Damas à Cancale, les épices nourrissent nos plats et nos âmes et sont le fruit de la migration des hommes depuis des siècles... Que révèlent nos épices de notre identité ? Pourquoi retrouve-t-on des mélanges d'épices dans toutes les cuisines du monde ? Quelle doit être la place des épices dans une cuisine du quotidien ?

Conversation puis séance de questions-réponses entre le public et les chefs.
Bar à épices : dégustation et atelier olfactif à l'issue de la conversation

Radio

13h00 : Chaud ! l'émission de Mina Soundiram et Elvira Masson.
19h00 : For no wine, l'émission de Vincent Sulfite et Billy le Bordelais

Avec **Olivier Roellinger & Mohammad Elkhady**.

Mercredi 30 janv.

Atelier

19h30-20h30 : Atelier de fermentation
Avec **PROWD**

Marre (et tristes) de jeter vos fruits et légumes gâtés à la poubelle ? Déçus aussi à l'idée de jeter par la fenêtre 160€ (par an et par personne) en gaspillage alimentaire français moyen ? **Prowd** vous montre la solution «écolome», la lacto-fermentation !

Au programme : info, main à la pâte, dégustation et quiz décalé.

Halle événementielle
Sur inscription : 5€

Vendredi 1er fév.

Atelier du goût

18h30-20h30 : Vins vivants
Avec **Slow Food France**

Pourquoi vins « vivants » ? Venez vous faire une idée en goûtant ! Abordez le vin sous l'angle de vos sensations de dégustation, et découvrez comment tisser des liens entre vos sensations gustatives et les grandes caractéristiques des terroirs.

Séance animée par **Camille Grandet** (Les Sentiers du Goût).

Salle des Pas Perdus
Sur inscription : 15€

Programme

Du samedi 26 janvier au dimanche 3 février 2019

Samedi 2 fév.

Marché de producteurs

11h00-19h00 : Venez découvrir les produits de Pélégourmet, Kelbongoo, Miel à Paris, Le goût des près, Oorain Citrus Fruit Marie Françoise Flavors, Maison Pariès...

Avec Slow Food France

Atelier du goût

15h30-17h00 : Le comté, goûts des saisons et affinage

Apprenez à faire confiance à vos sens pour décrypter ce que vous mangez et tisser des liens entre vos perceptions sensorielles et les particularités des Comtés. Séance animée par **Camille Grandet** (Les Sentiers du Goût) et **Pierre Vimond** (fromager).

Salle des Pas Perdus
Sur inscription : 15€



Table Ronde

17h00-18h30 : Quelle agriculture pour recréer le lien ville-campagne?

Avec Slow Food France

Comment imaginer un circuit alimentaire relocalisé qui fait, au mieux, le lien entre des campagnes vivantes, des pratiques agricoles durables (agroécologie, bio, sols vivants), des circuits de distribution plus directs ? Une nouvelle façon d'envisager une ville, qui fait désormais la part belle au végétal, à l'agriculture et au vivant.

Les intervenants :

- **Arnaud Daguin**, chef activiste & porte-parole du mouvement Pour une Agriculture du Vivant
- **Augustin Rosensthiel**, architecte & commissaire d'exposition de «Capital Agricole» au Pavillon de l'Arsenal
- **Alain Delangle**, éleveur bio sur prairie naturelle et président de l'association Campacity
- **Dominique Abada-Simon**, administratrice de Terre de liens
- **Hélène Bechet**, coordinatrice de Terre de liens

La table ronde sera précédée d'une visite à l'expo «Capital Agricole» au Pavillon de l'Arsenal, faite à 15h00 par Augustin Rosensthiel, commissaire de l'exposition.

Nous vous invitons ensuite à vous rendre au Ground Control à 17h00 pour assister à la discussion sur ce sujet commun.

Programme

Du samedi 26 janvier au dimanche 3 février 2019

Dimanche 3 fév.

Atelier du goût

15h30-17h00 : Découverte du pain
Avec **Slow Food France**

Abordez le pain sous l'angle de vos sensations de dégustation, et découvrez comment tisser des liens entre vos sensations gustatives, les ingrédients et modes de fabrication du pain.

Séance animée par **Camille Grandet** (Les Sentiers du Goût).

Salle des Pas Perdus
Sur inscription : 15 €

Soirée

16h00-22h00 : Pizz'House
Avec **Apéro Électronique**

L'équipe d'Apéro Electronique ouvre grand les portes de Ground Control pour une Pizz'House party !
Friands de concept toujours plus fous, la team allie ses deux passions la house et la pizza pour réjouir votre dimanche après midi souvent triste

Line-up : **Disco Darblé, Köon, Assas Sound Code, Jean Michel l'Eternel, AperlImpro**



Programme

Du mercredi 6 au dimanche 10 février 2019

Mercredi 6 fév.

Atelier

Réduire ses déchets

Jeudi 7 fév.

Radio

18h00 : Au grè du Ground spécial
Alimentation durable au restaurant

Avec :

- **Julien Fouin**, restaurateur, auteur et fondateur de Service Compris.
- **Arnaud Dalibot**, restaurateur, créateur du restaurant Mûre.
- **Camille Labro**, journaliste et auteure de *Affaires de goût* (Rouergue 2018) et *Fourche et Fourchette* (Tana 2016).

Table ronde

19h00-20h30 : « Monter son restaurant :
un projet durable? »

Avec **Service Compris**

Animé par **Romain Amblard et Julien Fouin**, restaurateurs et fondateurs de servicecompris.co

Avec :

- **Arnaud Dalibot**, fondateur du restaurant Mûre alimenté par une ferme en permaculture.
- **Nawel Nebia**, co-fondatrice du restaurant Amima.
- **Camille Labro**, journaliste et auteure.

Face à la multiplication des «bullshit jobs», choisir de se lancer dans la restauration est un acte militant. Redonner du sens, se rapprocher des gens et de la terre, se réappropriier les territoires, retrouver le goût et trouver l'équilibre : telle à la mission du néo-restaurateur que beaucoup rêvent d'être ! Nous ferons parler des restaurateurs engagés, des entrepreneurs à la démarche singulière qui ont su concilier responsabilité et rentabilité.



Programme

Du mercredi 6 au dimanche 10 février 2019

Samedi 9 fév.

Restauration

15h00-17h00 : Les restos de Ground Control font leur show !

Laissez-vous surprendre par nos chefs ! Ateliers sur inscription. Venez découvrir la démarche et les bons produits de nos délicieux restaurants.

Table ronde

17h00-18h00 : Les chefs engagés dans la restauration durable

Animée par **Paule Masson**, journaliste à L'Humanité

Avec :

- **Xavier Hamon**, restaurateur et président de l'alliance des chefs de Slow Food France.

- **Stéphane Jégo**, chef de l'Ami Jean et de la Cantine de Ground Control des Champs, parrain du Refugee Food Festival, co-fondateur du Collège culinaire de France.

- **Alessandra Montagne**, cheffe de Tempero à Paris, engagée locavore et anti-gaspi

- **Chloé Charles**, cheffe itinérante et marraine de Ecotable



Entrée libre

Contacts presse

elise@groundcontrolparis.com

**Ground Control Gare de Lyon
81 rue du Charolais
75012 Paris**

**GROUND
CONTROL**
libres & curieux