

*talks & masterclass · marché · exposition ·
food · projection · ateliers · dj set*

Manger et sauver la planète

*5 jours pour reconnecter
notre alimentation
à l'agriculture*

du 23 au 27 fév. 2022

**GROUND
CONTROL**
libres & curieux

édito

Manger et sauver la planète, une programmation volontairement positionnée en marge de l'ouverture du Salon de l'Agriculture, du 23 au 27 février 2022, est une invitation à reconnecter notre alimentation à l'agriculture.

Et la bonne nouvelle c'est qu'il y a multiples façons de le faire. Toucher la terre en est une, imaginer de nouveaux modèles pour nos systèmes alimentaires utopiques et non moins réalistes en est une autre, intégrer ces sujets dans tous les aspects de nos vies quotidiennes, dans notre petit bac à plantes jusque dans une salle de ciné, également et bien sûr sauter le pas et lancer son activité est aussi possible et accessible aujourd'hui même pour un citadin pressé.

Alors, donnons-nous les moyens d'être tous·tes des paysans·nes. Des personnes qui habitent leur terre et en prennent soin.

partenaires :

PIOCHE!

1
LE UN HEBDO

SOL
ALTERNATIVES
AGROÉCOLOGIQUES
ET SOLIDAIRES


Sillage

**PEAS
& LOVE**
GROWN IN MY CITY


ATTERRIR


Rue de l'échiquier

Abioso
agriculture biologique solidaire

le programme

en un clin d'oeil

Mercredi 23 février :

Rencontre avec une nouvelle génération d'agriculteurs·rices

documentaire, rencontre & atelier participatif

Jeudi 24 février :

De l'utopie à la réalité : révolutionner notre système alimentaire

2 tables-rondes suivies de signatures chez Charybde

Vendredi 25 février :

Les acteurs culturels passent à table

table-ronde & fête d'inauguration

Samedi 26 février :

Demain, Tous·tes paysans·nes ?

tables rondes, masterclass & ateliers toute la journée

Dimanche 27 février :

Que mangerons nous demain ?

marché des aliments du futur, ateliers & dégustations

Toute la semaine

dans la halle · exposition

Parcours infographie En Mutation

Librairie Charybde

Sélection de livres

et signatures jeudi et samedi

Major Tom

Sélection de vinyles

Multivers

Sélection de jeux de société

toute la programmation - à l'exception de certains ateliers - est en entrée libre et gratuite

mercredi 23 fev.

*Rencontre avec une nouvelle génération
d'agriculteurs·rices*

Charolais Club · projection

**19h15 - 21h30 : Présentation du film « Toucher la Terre »
et de la démarche des Tours de France Agri**

Le film documentaire retrace le road-trip d'une vingtaine de jeunes, partis à la rencontre de paysans français, luttant et innovant au quotidien pour construire une agriculture sociale, rémunératrice et écologique.

La projection sera suivie d'un temps d'échange avec l'équipe, dont Adrien Potier et Tristan Sicard. Et avec Pierre Ozon du mouvement Sillage, mouvement des jeunes pour l'agroécologie et l'alimentation durable.

réservations

Pas Perdue

19h30 - 22h30 : Fresque Agri Alim

Atelier participatif pour comprendre les enjeux du système agri-alimentaire

réservations

jeudi 24 fev.

*De l'utopie à la réalité : révolutionner
notre système alimentaire*

Charolais Club · table-ronde

**18h - 19h : Quelle place pour une agriculture durable
dans nos politiques agricoles ?**

*modérée par **Hélène Seingier**, journaliste au 1 l'hebdo*

Aurélie Catallo**, coordinatrice Plateforme **Pour une autre PAC

***Maxime Petit**, agriculteur paysan et péri-urbain, ancien cadre à la Défense
repenti*

***Marine Raffray**, chargée de missions à la **Chambre d'Agriculture Service
Etudes***

***Quentin Mathieu**, Responsable Économie à la Direction Compétitivité et
Transition écologique de **La Coopération Agricole**, et membre du comité
d'expert du **Club DEMETER***

réservations

Charolais Club · table-ronde

**19h15 - 21h15 : De l'utopie à la réalité : révolutionner notre
système alimentaire**

*modérée par **Emmanuelle Vibert**, journaliste, autrice, Directrice de collection de
la revue **En Mutation***

partie 1, entretien avec :

***Carolyn Steel**, architecte londonienne, autrice de «**Sitopia**» (ed. **Rue de
l'Echiquier**)*

partie 2, table ronde avec :

***Benoît Bringer**, journaliste, auteur du livre «**Recettes pour un monde meilleur**»
(ed. **Seuil**) et de documentaires d'investigation*

Emilie Jeannin**, éleveuse à la **Ferme de Lignièrès

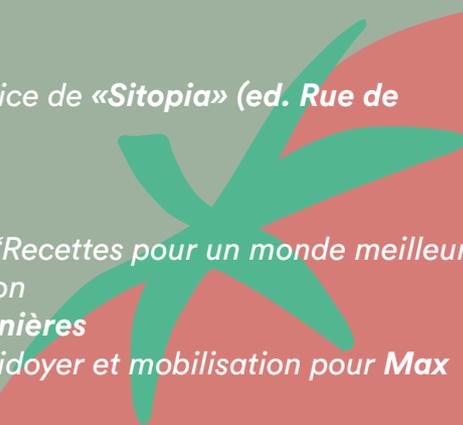
***Valeria Rodriguez**, responsable du pôle plaidoyer et mobilisation pour **Max
Havelaar***

***Edouard Bergeon**, réalisateur, journaliste, restaurateur, agriculteur, auteur du
film «**Au nom de la terre**» et du livre **Cultivons-nous** (ed. **Les Arènes**)*

réservations

Pas Perdus · atelier

**19h30 - 22h30 : Renouons avec le sol, par le mouvement
Sillage**



vendredi 25 fev.

Les acteurs culturels passent à table

Charolais Club · table-ronde

19h30 - 20h30 : Les acteurs culturels passent à table : rencontres avec celles et ceux qui s'engagent pour une alimentation durable

Vincent MERLET Co-fondateur de HOBA, le nouveau projet dédié à l'alimentation par l'équipe du Hasard Ludique

Thomas GRUNBERG, fondateur de l'agence Gaudina, co-fondateur de PAIN PAIN, en charge de l'offre restauration de We Love Green

Charles Lazarescu, responsable restauration chez Arty Farty pour le label Sanguin et les projets Heat, Heating et Toast à Lyon

Mathilde Girault, directrice éditoriale de Ground Control

réservations

Dans toute la halle · fête et dj set

dès 20h30 : En orbite sur la planète Pandora

En février, après 4 ans d'ouverture, Ground Control met fin à l'utilisation de contenants jetables, grâce à une plonge grande capacité, un investissement motivé par nos engagements environnementaux et anti-gaspi.

Venez découvrir nos assiettes bleues et un tout nouveau bar bleu à l'occasion d'une fête toute en bleue.

samedi 26 fev.

Demain, Tous·tes paysans·nes ?

au Charolais Club · tables rondes

14h30 - 15h30 : Ces lieux où reconnecter notre alimentation à l'agriculture

modérée par **Laurène Petit**, journaliste (*Îlots Magazine, La Ruche qui dit oui, L'eau à la Bouche*), engagée dans la **Communauté Écortable**

Amandine Largeaud, *Le 100ème singe*

Paule Masson, journaliste, et créatrice des *Jardins de Mala*

Marie Lou Poullot, ex-présidente de *Monépi* (sous réserve)

réservations

16h00 - 17h00: Tout plaquer pour devenir agriculteur·rice paysan·ne

modérée par **Lucile Leclair**, journaliste, autrice «*Les néo-paysans*» (éd. Seuil_Reporterre) et «*Hold up sur la terre*» (éd du Seuil), en dédicace ce même jour à la librairie Charybde

Jemma Lemarchand, chargée de mission pour *Abiosol*

Nicolas Revol, première promo «*Atterrir*» de *Matrice*, aujourd'hui maraîcher

Stéphanie Maubé, éleveuse, maire de la commune de Lessay en Normandie, ancienne graphiste parisienne, autrice de «*Il était une bergère*» (ed. du Rouergue)

réservations

17h30 - 18h30: L'agriculture urbaine au quotidien

modérée par **Laurène Petit**, journaliste (*Îlots Magazine, La Ruche qui dit oui, L'eau à la Bouche*), engagée dans la **Communauté Écortable**

Nicolas Brassier, directeur général de *Peas&Love*

Sébastien Goelzer, urbaniste indépendant (*Urban - Interstices*) et co-fondateur des associations *Vergers Urbains*

réservations

samedi 26 fev.

Demain, Tous·tes paysans·nes ?

Salle des Pas Perdus · rencontre

16h30 - 17h15 : Présentation du 100ème Singe

*un tiers lieu nourricier en Haute-Garonne
par **Amandine Largeaud**, co-fondatrice*

[réservations](#)

Décanteur · les ateliers agri urbaine de Peas & Love

12h - 13h30 : De la graine à la plante

*Des ateliers semis dans des matériaux recyclés (boîte d'œufs, etc...)
de 20 à 30 minutes*

**14h - 16h : Transformer pour conserver lorsque la nature
est généreuse pour ne pas gâcher et passer l'hiver**

*3 à 4 ateliers de 30 minutes, autour des bienfaits de la conservation des légumes
(écologique, nutritif, etc...)*

16h-18h : Composition / décomposition

Les herbes séchées: ateliers tisanes et herboristerie (30 minutes, 1 à 2 fois)

*Economie circulaire : pourquoi composter à la maison ?
(1h en partenariat avec Moulinot)*

dimanche 27 fev.

Que mangerons-nous demain ?

dans toute la halle

Marché d'aliments du futur

pour réduire notre impact environnemental et privilégier les circuits courts

avec notamment...

Archipel, CityBzz, Moderato, AMMI, Neo loco cafe, Inoveat, Nourée, Tiny Birds, un pop-up de Neptune dans le Jet Lag et des dégustations proposées par les exposants-es de ce marché

Ground Control

Ground Control est un lieu de vie culturel, indépendant et engagé dans lequel l'alimentation tient une place importante.

Situé à proximité de la gare de Lyon, dans une ancienne halle de tri postal appartenant à la SNCF, c'est un espace de 6500m² où les gens se rencontrent, où les idées se brassent, où les solutions nouvelles peuvent apparaître.

Lieu d'expérimentation et d'expression, la culture, la planète, la solidarité, les acteurs du changement en sont les sujets privilégiés.

Nous les abordons de multiples façons avec des invités variés, artistes, chercheurs, entrepreneurs, ... à même de nous faire avancer, ensemble.

On aime y nourrir une certaine approche de la convivialité qui passe par le bien manger, la fête mais aussi les rencontres dans le monde réel autour d'un café, au pied d'un olivier, devant une exposition ou dans le cockpit d'un avion.

contact

elise@groundcontrolparis.com