

*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 citoyen 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*

***Auréli 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***

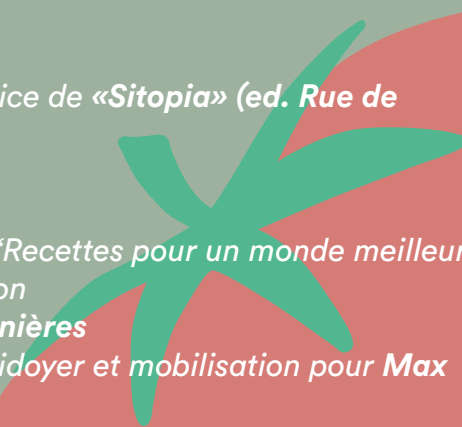
***Valeria Rodriguez**, responsable du pôle plaidoyer et mobilisation pour **Max  
Havelaar***

***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 **HOPA**, 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 Écotable  
**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 Écotable  
**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 6500m<sup>2</sup> 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](mailto:elise@groundcontrolparis.com)