

RADD mai 2025

BIEN SE NOURRIR SANS DÉVORER LA PLANÈTE



La 15^{ème} édition des RADD aura lieu **du jeudi 22 mai au vendredi 30 mai** sur le thème de l'alimentation, sous tous ses aspects : agricole, sanitaire, économique mais aussi sociétal et gustatif...

Le monde a connu, au cours des années 50 et 60, une révolution agricole qui a fait exploser les rendements des terres exploitées. Pourtant cette agriculture intensive n'a pas fait que des miracles. Elle a pollué les nappes phréatiques, dégradé les sols et fait reculer la biodiversité, sans faire disparaître la malnutrition qui a persisté sous toutes ses formes. Selon l'ONU, en 2020, 10 % de la population mondiale ne mangent pas à leur faim. En 2050, la Terre comptera ,7 milliards d'habitants. Alors, comment nourrir dignement cette

population malgré des terres affaiblies et souffrant de la pollution et du manque d'eau ?

Bien s'alimenter, il y a quelques années encore, cela signifiait se nourrir sainement, pour sa santé, en veillant à la qualité nutritive des aliments. Aujourd'hui, à l'heure du dérèglement climatique et de la lutte contre les émissions de gaz à effet de serre, mais aussi des risques sanitaires liés à l'industrialisation des modes de production, les défis de l'alimentation se posent en termes nouveaux. Il ne s'agit plus seulement de s'interroger sur le contenu de son assiette, mais aussi de s'intéresser à la manière dont il a été produit et de quelle façon il nous est parvenu, comment on l'a préparé et consommé, et par quels procédés nous recyclerons les déchets.

Comment arriver à nourrir sainement toujours plus d'êtres humains en préservant l'environnement et le climat ? C'est cette question cruciale que la quinzième édition des RADD posera aux intervenants : chercheurs, sociologues et historiens de l'alimentation, cuisiniers et agriculteurs. Quels sont les outils, les nouvelles formes de production à promouvoir, les modes de commercialisation et de diffusion à privilégier ? Comment parvenir à une alimentation satisfaisante (tant sur le plan nutritif, que sur celui des saveurs et des prix) aussi bien pour soi que pour les agriculteurs et la planète ?

Mais les RADD, c'est aussi la volonté de ne pas rester dans le seul domaine de l'expertise intellectuelle et de confronter les analyses aux réalités et aux acteurs locaux. Ainsi des tables rondes et visites sur le terrain vont illustrer les nouvelles pratiques qui s'inscrivent dans l'Auxerrois.

C'est aussi la parole donnée à des artistes et des cuisiniers pour des moments théâtraux, poétiques, gastronomiques, picturaux ou photographiques...

Le programme est en cours de réalisation, mais nous travaillons déjà sur les événements suivants :

Jeudi 22 mai : « À table » en partenariat avec le CIFA et le lycée des Métiers Vauban.

- 10h : visite commentée des installations de David Ducrot maraîcher bio aux Bréandes (Perrigny).
- Une exposition « Manger sain, éthique et durable » sera installée dans l'entrée de la salle Vaulabelle.
- 14h30 : salle Vaulabelle, ateliers de cuisine de 2h (8/10 personnes par atelier) sur inscription. L'objectif est de montrer qu'en privilégiant des aliments produits localement dans le respect de la ressource en eau, de la biodiversité, du climat,

on peut se régaler ! Une petite partie théorique/ludique sera dédiée à l'impact de notre assiette sur l'environnement. Ensuite un atelier pratique sera proposé suivi d'une dégustation.

- Atelier 1 : préparation d'une assiette bonne pour la planète... et gourmande, avec Aurélie Billon.

- Atelier 2 : recettes végétariennes et équilibrées avec le restaurant Veganath (resto végétal à Joigny).

- Un 3ème atelier est en réflexion avec Vincent Deharbe, responsable hôtellerie au CIFA : réalisation d'une soupe avec des légumes récupérés (Germinal, maraîchers locaux).

- 18h, salle Vaulabelle, ouverture des RADD, présentation du programme.
- 18h15, table ronde «La cuisine, une pratique joyeuse et bonne pour l'environnement» avec :
 - Clément Voisin (professeur au lycée Vauban) et un groupe d'élèves.
 - Vincent Deharbe, responsable hôtellerie au CIFA.
 - Jérôme Busset, cuisinier étoilé au Michelin et ancien élève du lycée Vauban.
- 19h15 « Cuisiner une pratique festive et gustative, bonne pour la planète » avec :
 - Pierre Bousserau du Jardin Gourmand.
 - designer culinaire – consultation en cours
- 20h : Dégustation d'une soupe préparée dans les ateliers de l'après-midi.

Vendredi 23 mai, au Silex

- 18h : Stands associatifs : Petits débrouillards , Germinal, Commerce équitable et dégustation, exposition et ateliers avec le Conservatoire de la Nature.
- 19h : ouverture des RADD
- 19h15 : Conférence d'Éric Birlouez, historien et sociologue de l'alimentation, «Évolutions dans l'alimentation actuelle et l'alimentation de demain ».
- 20h15 : Théâtre avec la compagnie Etosha, « La Clef des champs », l'après-midi pour les écoles et en soirée pour les adultes.

- 21h15 : Conférence de Jacques Caplat, agronome, ethnologue, « Le bio peut-il nourrir le monde ? ».

Samedi 24 mai, au Silex

- De 9h30 à 17h autour du Silex, organisation d'un marché de producteurs locaux avec la coopérative bio Germinal, défilé de coiffes animalières avec Alain Fontaine, animation et jeux avec l'association Papotes et Popotes.
- Dans le Chablisien, visite du domaine de Pattes de loup, en culture biologique, vinification exclusivement en levure indigène, approche naturelle avec peu de production de SO2... Départ d'Auxerre à 10h, rendez-vous sur le marché.
- 14h : Salle du bar tables/stands associatifs et expo du Conservatoire de la Nature.
- 15h : Grande salle, Laurent Chevallier, docteur en médecine nutritionnelle, clinicien au pôle nutritionniste du CHU de Montpellier : «Faites votre révolution alimentaire : du sol à la fourchette, les clés d'une assiette qui fait du bien ».
- 16h table ronde: Quoi de neuf sur le territoire auxerrois?
 - Présentation du territoire agricole de l'Auxerrois (15 mn).
 - PAT (Plan d'Alimentation Territorial) Auxerrois (15 mn) par Philippe Vantheemsche.
- 17h : Benoit Biteau, paysan, agronome et député de Charente Maritime : l'Appel de Lorient, appel collectif de 30 associations engagées pour l'agriculture biologique pour faire respecter la loi Egalim.

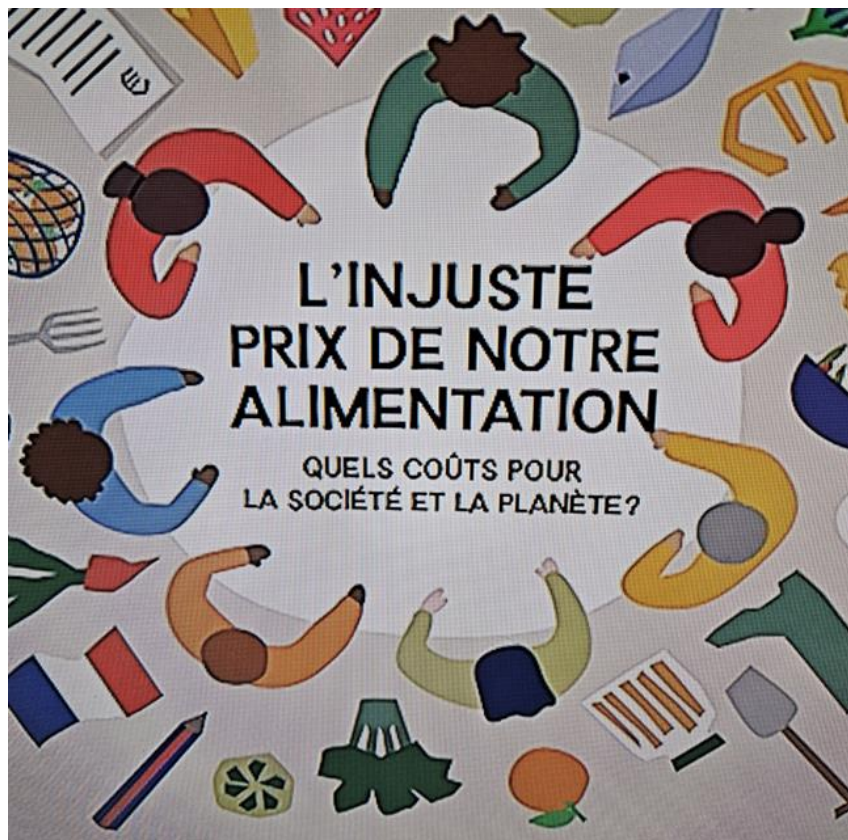
Lundi 26 mai, en partenariat avec la MGEN et l'Université de Bourgogne :

« l'impact de l'alimentation sur la santé et la planète » dans l'amphi de l'université de Bourgogne ».

- L'après-midi, ateliers pour les établissements scolaires (jeux animés par la MGEN).
- 18h30 : Table ronde, amphi de l'IUT, « L'injuste prix de l'alimentation : quels coûts pour la société et la planète ? » avec :
 - * Marie Dique, responsable nationale « Accès digne à l'alimentation » du Secours Catholique ;

* Léonie Gerbier, responsable des affaires publiques, Fédération Française des Diabétiques ;

* Andrée Besson, présidente nationale de Solidarité Paysans.



Mardi 27 mai : « Agriculture et écologie, pour un mariage fertile »

- 14h : Visite commentée de jardins partagés (quartier des Rosoirs)
- 18h30 : salle de Conférence de l'Abbaye Saint Germain, conférence : « Sortir de la crise agricole avec l'agroécologie » avec Marc Dufumier, agronome et enseignant-chercheur, spécialiste des systèmes agraires et de leur évolution. Il a dirigé la chaire d'Agriculture comparée et de développement agricole à AgroParisTec.
- Table ronde « Pour une sécurité sociale de l'alimentation » avec :
 - Charles Fournier, député d'Indre et Loire qui a déposé à l'Assemblée Nationale un projet de loi pour expérimenter une sécurité sociale de l'alimentation ;
 - Philippe Camburet, agriculteur, président national de la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) ;

- L'association SoliCagnole qui se donne pour mission de mettre en place des Caisses de Solidarité Alimentaire dans l'Yonne ;
- Une intervenante de la MGEN

Mercredi 28 mai

- 14h : découverte de la ferme de Baptiste Rouger, paysan-boulangier, producteur de blé bio.

Explication et démonstration de fabrication de pains à partir de la farine réalisée avec le blé de la ferme, promenade-découverte des chemins et champs de la ferme, animée par la LPO, retour à la ferme pour la découverte du façonnage du pain et dégustation.

- 18h au cinéma Casino CGR d'Auxerre, projection-débat du film documentaire « Et maintenant, on fait quoi ? S'alimenter dignement » en présence du cinéaste, Vincent Glenn, avec l'association ATD Quart Monde, en présence de l'UFC-Que Choisir Yonne, du Secours Catholique, de l'Épicerie solidaire, de la Banque alimentaire de Bourgogne et des Restos du Cœur... Cette projection sera l'occasion de débattre des enjeux autour de l'aide alimentaire et des perspectives de développement des jardins nourriciers.

Jeudi 29 mai

- 10h30-11h30 et 11h30-12h30, Cité Gouré (Auxerre) : visite commentée du **Potager Citoyen** (jardin partagé, par l'association Porte d'Égleny) . Venez découvrir ce jardin partagé en plein centre-ville d'Auxerre, en compagnie de ses créateurs.

L'occasion de découvrir le jardin et d'échanger sur les pratiques potagères, l'arrosage et la récupération d'eau, les buttes autofertiles, le compostage collectif...

- 12h30-14h, Cité Gouré, un déjeuner sur l'herbe (repas partagé tiré du sac), un instant de rencontre culinaire et de convivialité. Cuisinez vos recettes préférées et venez les partager avec les voisins.

- 14h à 17h, Jardinons nos rues (plantations urbaines)

Pour terminer cette journée, nous mettrons les mains dans la terre pour planter ensemble fleurs et aromates dans l'espace urbain et entretenir les jardinières de l'association Porte d'Égleny.

Vendredi 30 mai, « Cuisinons nos légumes cultivés localement »

- 16h30 : visite commentée de la ferme « Les Jardins de la Linotte » à Villefargeau, une agriculture paysanne, à l'échelle humaine et engagée vers l'agroécologie, production aussi de céréales biologiques sur 80 ha et petit marché de ses productions.
- 18h30 : conférence « Manger végétal, pourquoi, comment ? » par le docteur Loïc Blanchet-Mazuel, coordinateur de la commission Nutrition Santé de l'AVF (Association Végétarienne de France) suivie d'une dégustation.
- Stand de dégustation et échanges de recettes.

Animations complémentaires en discussion :

- une exposition artistique sur l'« humour en cuisine ».
- un partenariat avec des restaurateurs auxerrois et le CIFA afin qu'ils proposent un menu RADD (produits locaux, saisonniers, faits maison) le temps des Rencontres .
- Foire aux vins bio dans le chablisien avec le Comptoir de la bio.

Bonus

En avant-première des RADD, le lycée Vauban propose un "menu RADD" à 20€, sur réservation, le mardi 6 mai, à midi, à son restaurant d'application. Nous vous transférerons très prochainement le lien pour réserver. Le Lycée peut accueillir 40 places. Les adhérents des RADD seront prioritaires. Il faudra le faire rapidement : le restaurant est très souvent complet, plusieurs mois en avance. Aussi je vous propose de m'indiquer dès maintenant si vous souhaitez vous inscrire.