mise en forme : Les RADD à Auxerre - Affiche Christian Flamand / AlterEgo à Appoigny 0663283882

CONFÉRENCES, TABLES RONDES, FILM, EXPOS

22 - 30 MAI 2025

SALLE VAULABELLE

Bien se nourrir sans dévorer la planète

Programme complet : **www.radd89.fr**

15e rencontres auxerroises du développement durable

AUXERRE
communauté de l'auxerrois
RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ
Germinal COOPÉRATIVE DE CONSOMMATEURS
BANQUE POPULAIRE
MAIF
mgen GROUPE VYV

Les RADD 2025 présentent

Rencontres Auxerroises du Développement Durable

L'ALIMENTATION

Bien se nourrir sans dévorer la planète

La 15ème 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 : 9,9% de la population mondiale ne mange pas à sa faim.**

En 2050, la Terre comptera 9,7 milliards d'habitants. Alors, comment nourrir dignement cette population malgré des terres affaiblies, souffrant de la pollution et du manque d'eau ?

Il y a quelques années encore, "bien s'alimenter" 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 nos assiettes, mais aussi de s'intéresser à la manière dont il a été produit, de quelle façon il nous est parvenu, comment nous l'avons préparé et consommé, et par quels procédés nous recyclerons ses déchets.

Comment arriver à nourrir sainement toujours plus d'êtres humains en préservant l'environnement et le climat ?... C'est cette question cruciale que les quinzièmes RADD poseront aux intervenants : chercheurs, sociologues et historiens de l'alimentation, cuisiniers et agriculteurs.

Quelles sont les nouvelles formes de production à promouvoir, les modes de commercialisation et les outils 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 nous que pour les agriculteurs sur toute la planète ?

Les RADD, c'est 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 des visites sur le terrain vont-elles illustrer les nouvelles pratiques qui s'inscrivent dans l'Auxerrois.

C'est aussi la parole donnée à des artistes pour des moments théâtraux, gastronomiques, poétiques, picturaux ou photographiques selon le programme qui suit...

www.radd89.fr

JEUDI 22 MAI

À TABLE !!

Alimentation & Enseignement en partenariat avec le CIFA et le Lycée VAUBAN

MATIN VERS CHABLIS - SALLE VAULABELLE L'APRÈS-MIDI

10H00

Visite commentée du Domaine PATTES DE LOUP

Thomas PICO a une approche naturelle avec peu de production en dioxyde de soufre, une culture et un levage totalement biologiques et une vinification en levure exclusivement indigène - L'accueil est ouvert de 10H00 à 12H30

Grande Rue Nicolas Droin 89420 COURGIS

14H30

SALLE VAULABELLE

14, Boulevard Vaulabelle 89000 Auxerre

Un Covoiturage est à votre disposition à partir d'Auxerre, n'hésitez pas à le préciser lors de votre inscription via le QRcode situé juste à droite sur cette même page

2 HEURES D'ATELIERS DE CUISINE

4 Formules tout public sont proposées
choisissez votre Atelier sur inscription
8 à 10 personnes maximum par atelier

Inscription obligatoire via le QRcode

L'objectif de ces Ateliers est de montrer par la pratique qu'en privilégiant des aliments de saison et produits localement, nous pouvons facilement nous nourrir sainement et nous régaler !

Après une introduction théorique et ludique sur l'impact de notre assiette sur l'environnement, les ateliers pratiques débuteront jusqu'à la dégustation prévue en fin de séance.

ATELIER 1 : Préparation d'une assiette bonne pour la planète ... et gourmande, avec Aurélie BILLON

ATELIER 2 : Recette végétarienne et équilibrée avec le restaurant VEGANATH de Joigny

ATELIER 3 : Atelier permaculture et design culinaire : création d'un plat végétarien et des smoothies, avec Yuan Yuan et Cédric Guennoc du studio de "Design Yuan Yuan".

ATELIER 4 : Réalisation d'une soupe avec Nathalie, animatrice de Germinal, élaborée avec des légumes récupérés chez Germinal et chez des maraîchers bio. locaux.

JEUDI 22 MAI suite

À TABLE !! (suite)

SALLE VAULABELLE *14, Boulevard Vaulabelle 89000 Auxerre*

17H30 L'Aventure culinaire du "Jardin gourmand" avec Pierre BOUSSEREAU, chef de cuisine et créateur du célèbre restaurant auxerrois, étoilé au Guide Michelin de 1983 à 1989

18H00 Ouverture des Expositions, des ateliers jeux et des stands associatifs

. Stands associatifs

. Exposition "De la graines à l'assiette" par le Muséum d'Auxerre + atelier

. Exposition "Des assiettes responsables" avec Les Petits Débrouillards + ateliers/jeux

. Exposition "Manger sain, éthique et durable" avec Yonne Nature Environnement + animation "Comment s'y reconnaître dans les étiquettes"

. Atelier de dégustation de Pains "à l'aveugle" avec l'UFC Que Choisir

19H00 Lancement des RADD 2025
présentation du thème de l'année et des principaux intervenants

19H15 TABLE RONDE

intervenants :

Vincent DEHARBE, responsable de la section hôtellerie du CIFA

Clément VOISIN, professeur au Lycée Vauban, accompagné d'élèves du Lycée des métiers

Sur le thème :
"La Cuisine : un enseignement pratique joyeux, bon pour l'environnement"

19H45 Yuan Yuan, Designer culinaire pour des grandes marques alimentaires.

Elle et son équipe, vous présenterons leur travaux. Les créations de Yuan Yuan fusionnent expérience gustative, art, innovation et émotions

20H45 Dégustation de la Soupe préparée en atelier dans l'après-midi - boissons de Germinal

VENDREDI 23 MAI

CONFÉRENCES & THÉATRE

SALLE VAULABELLE *14, Boulevard Vaulabelle 89000 Auxerre*

18H00

. Stands associatifs avec "Les Petits Débrouillards"
. Germinal magasin coopératif BIO
. L'Association pour la Promotion du Commerce Equitable
. Le Muséum d'Auxerre
. La librairie "Oblique"

École BAR
dégustation, ateliers jeux, expositions

19H00

CONFÉRENCE avec Éric BIRLOUEZ
Historien, agronome & sociologue de l'alimentation

"Les évolutions dans l'alimentation actuelle et l'alimentation de demain"

Enseignant l'histoire et la sociologie des comportements alimentaires au sein d'écoles d'ingénieurs et d'universités, en France et à l'étranger, Éric BIRLOUEZ intervient aussi sur France Inter.
À partir d'une plongée dans les fourneaux de l'Histoire, il s'attache à préciser les grandes tendances dans l'évolution de l'alimentation actuelle et dans celle de demain, espèrant nous aider à (re)prendre le contrôle de celle-ci.

20H15

"BON APPÉTIT EN CHANSON"
Spectacle musical de Sylvain LUQUIN & Didier CARON

Sylvain LUQUIN au chant et Didier CARON à la guitare, revisitent avec humour et tendresse, les chansons de Bourvil et d'autres chanteurs sur le thème de l'alimentation
Un régal à voir et à entendre en famille à partir de 7 ans

21H15

CONFÉRENCE de Jacques CAPLAT
Ingénieur agronome et éthnologue

"Le BIO peut-il nourrir le monde ?"

A partir de son expérience et d'une synthèse de recherches internationales, il explique les fondements de l'agriculture biologique et de ses avantages, autant sanitaires qu'agronomiques et énergétiques. Face aux enjeux auxquels nous sommes confrontés, elle peut devenir la référence autour de laquelle de nouvelles innovations pourront trouver leur place. Il parvient aux mêmes conclusions qu'Olivier De Schutterr, rapporteur des Nations Unies pour le droit à l'alimentation : "Pour nourrir le monde, l'agroécologie surpasse l'agriculture industrielle".

SAMEDI 24 MAI

CONFÉRENCES & TABLE RONDE

SALLE VAULABELLE *14, Boulevard Vaulabelle 89000 Auxerre*

13H30 Ouverture des stands associatifs, avec la librairie OBLIQUES, et les expositions vous attendent

Des jeux seront animés par le Café associatif "Papotes & Popotes", ainsi qu'un atelier créatif de "Coiffes légumes" et son défilé, avec l'artiste Alain FONTAINE

Dans le Hall de la salle Vaulabelle

14H45 CONFÉRENCE avec Marc DUFUMIER :

Ingénieur agronome, enseignant & chercheur, spécialiste des systèmes agraires et de leur évolution

" Sortir de la crise avec l'Agroécologie "

Il a dirigé la chaire d'agriculture comparée et de développement agricole à AgroParis-Tech et plaide pour un système alimentaire socialement et écologiquement plus juste et humainement durable. Face aux impasses du commerce agricole mondial libérailsé, la question est celle des ressources à privilégier pour une agriculture plus résiliente et durable. Son objectif est de reconquérir une souvenaineté sur les produits agricoles et alimentaires très fortement déficitaires. L'avenir s'incarne dans des systèmes de culture et d'élevage inspirés de l'Agroécologie.

16H00 TABLE RONDE : "Quoi de neuf sur le Territoire Auxerrois ? "

Yves VECTEN, président de «l'Association pour la qualité de l'eau potable - Plaine du Saulce» présentera un état de l'agriculture sur le territoire de l'Auxerrois.

Philippe VANTHEEMSCHE, vice-président de la communauté d'agglomération de l'Auxerrois, fera un point sur le Projet Territorial Alimentaire de l'Auxerrois. Ce PAT est un outil contractuel qui a pour vocation de consolider les filières agricoles et le système alimentaire du territoire, ainsi que l'autonomie alimentaire.

17H00

CONFÉRENCE avec le Dr. Laurent CHEVALLIER

Médecin nutritionniste attaché au CHU de Montpellier et cliniques

" Faites votre révolution alimentaire du sol à la fourchette ou les clefs d'une assiette qui fait du bien "

Sur des bases scientifiques, en dépassant les problématiques à la mode du gluten, du lactose, du gras et du sucre, le docteur Chevallier nous invite à retrouver le plaisir de manger avec confiance, dans le cadre d'un avenir sain et responsable.

Pour cela, il nous apportera les clés indispensables pour consommer bio à prix raisonnable : les bons choix sans produits ultra-transformés, alliés à l'art de cuisiner les restes ...

**Comme d'habitude et tout au long de chaque conférence, nos dessinateurs-humoristes de choc, Christian FLAMAND et Julien MÉTAUT, illustreront les propos de l'orateur, dans une dynamique festive et éclairée*

LUNDI 26 MAI

"Impact de l'alimentation sur la santé et la planète"

AMPHITHÉATRE DE L'UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE EUROPE

Campus d'Auxerre, route des Plaines de l'Yonne

18H30 TABLE RONDE

"L'injuste prix de notre alimentation *ou quel coût pour la société et pour la planète"*

Une table ronde qui réunit :

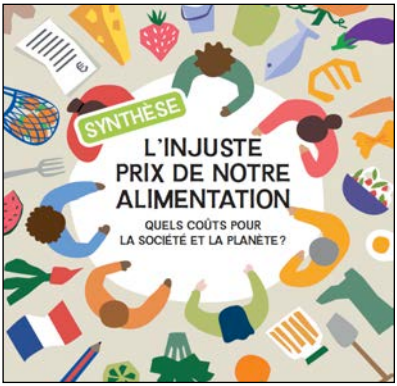
. Marie DRIQUE *Responsable nationale de "Accès digne à l'alimentation" du Secours catholique français*

. Léonie GERBIER *Responsable des affaires publiques à la "Fédération française des diabétiques"*

. Andrée BESSON *Présidente nationale de "Solidarité Paysans"*

- Quelles sont les conséquences écologiques, sociales et sanitaires de notre alimentation ?

Quatre associations : le Secours catholique, le Civam, Solidarités Paysans et la Fédération française des diabétiques, ont calculé le «coût caché» de celles-ci dans un rapport publié en septembre 2024.



Ce document calcule les dépenses publiques qui réparent ou compensent les effets négatifs du système agroalimentaire. Pour compléter leur propos, les associations ont aussi rencontré des agriculteurs et des personnes en situation de précarité.

Cette étude met en lumière quatre constats : 8 millions de Français sont en insécurité alimentaire ; le nombre de diabétiques a augmenté de 160 % en vingt ans ; 18 % des agriculteurs vivent sous le seuil de pauvreté et 30 % des oiseaux des champs ont disparu en quinze ans. Il faudrait 19 milliards d'euros par an pour « compenser » ces différents aspects. Les représentants nationaux de ces associations seront là pour développer leur étude et dialoguer avec vous.

MARDI 27 MAI

"Agriculture & Écologie, pour un mariage fertile"

LES ROSOIRS & MAISON DU BÂTIMENT

15H00

Visite commentée des Jardins partagés du quartier des Rosoirs par "Les Petits Débrouillards", appartenant à l'OAH
(agriculture urbaine située au centre de la ville)

Quartier des Rosoirs, rue de Wagram 89000 Auxerre

19H00 TABLE RONDE

" Pour une sécurité sociale de l'Alimentation "

Depuis 2019, un collectif national pour une sécurité sociale de l'alimentation (SSA) propose une solution pour sortir par le haut de la crise alimentaire : garantir un accès universel à l'alimentation par la création d'une nouvelle branche de la Sécurité sociale, visant à lutter contre la précarité alimentaire et à soutenir une agriculture de proximité. Les RADD ont invité Charles Fournier, le député qui a déposé une proposition de loi l'expérimentation d'une sécurité sociale de l'alimentation (SSA).

Aujourd'hui un collectif d'élus locaux demande à l'Etat d'accompagner massivement les expérimentations locales ayant créé des caisses alimentaires pour un accès digne à une alimentation de qualité comme à Montpellier, Cadenet (Vaucluse), Saint-Etienne, Dieulefit (Drôme), Paris, Lyon et Bordeaux. Dans l'Yonne, l'association SolCagnole agit pour co-créer cette caisse, transparente et démocratique.

Pour soutenir ce projet les RADD organise une table ronde avec :

Charles FOURNIER *Député d'Indre-et-Loire, qui a déposé le projet de loi pour expérimenter une sécurité sociale de l'alimentation*

Frédérique LAMARRE *Déléguée nationale et représentante pour la mutuelle MGEN*

Anne-Claire OULDHADDI *Manager stratégique de l'action sociale de la CAF de l'Yonne*

Philippe CAMBURET *Agriculteur, président national de la FNAB Fédération Nationale d'Agriculture Biologique*

L'association SoliCagnole *qui agit pour mettre en place des Caisses de Solidarité Alimentaire dans le département de l'Yonne*

Maison du Bâtiment 32, rue de l'Ocrerie 89000 Auxerre

Visite à la Ferme & Film/Débat

FERME AUXERROISE & CINÉMA CASINO-CGR

14H00 Rendez-vous à la "Ferme aux Questions", une petite ferme céréalière familiale Bio située au Sud de la ville d'Auxerre.

Les 85 hectares sont conduits en agriculture biologique depuis le début des années 2000. Les champs se situent autour d'Auxerre, sur les communes d'Auxerre, Chevannes, Villefargeau, Escamps et Saint-Georges.

Pour aller plus loin dans la démarche de qualité, Baptiste Rouger devient **paysan-boulanger** et produit la farine et le pain.

La ferme est située au 27Bis, avenue de Grattery 89000 Auxerre

Une visite Promenade-découverte des chemins et champs de la ferme, est organisée par l'association LPO (ligue pour la protection des oiseaux)…

... avant un retour à la ferme pour le partage de la confection et du façonnage du pain avec dégustation. Vous pourrez en profiter pour faire vos achats de pain cuit sur place.

18H00 FILM AU CINÉMA CGR

" Et maintenant, on fait quoi ? S'alimenter dignement "

Projection/débat du film documentaire en présence du cinéaste Vincent GLENN, accompagné des associations ATD Quart Monde, UFC Que choisir 89, le Secours catholique, l'Épicerie solidaire, la Banque alimentaire de Bourgogne et des Restos du Coeur…

Cette projection sera l'occasion de débattre des enjeux autour de l'aide alimentaire et des perspectives de développement des jardins nourriciers

1, Boulevard du 11 Novembre 89000 Auxerre

"Cultivons notre jardin"

CITÉ GOURÉ dans AUXERRE

Cité Gouré *14, rue Michel LEPELLETIER 89000 Auxerre*

Visites

10H30
11H30
&
11H30
12H30

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.

C'est 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
à
14H00

Toujours à la Cité Gouré ...

Les RADD vous proposent 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.

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.

14H30
à
17H00

"Cuisinons nos légumes cultivés localement"

VISITE AU CHAI ET AU JARDIN & CONFÉRENCE À LA MAISON DU BÂTIMENT

14H30

Domaine du Triptyque *chez Tommy Chevallier*

Tommy Chevallier est viticulteur BIO, utilisant des pratiques les moins impactantes possibles sur l'environnement, avec des vinifications les plus naturelles possibles dans un Chai bio sourcé, isolé en paille quasi autonome en énergie.
Il est aussi céréalier BIO depuis 2019, labélisé bas carbone, agro écologie avec des rotations longues, couverts végétaux.

À Montallery 12, Rue de Courgis 89290 VENOY

16H30 "Les Jardins de la Linotte" se trouvent *au Buisson des caves 89240 Villefargeau*

La ferme s'est convertie "en agriculture biologique" dans le cadre de sa transmission en lien avec l'association "Terre de Liens". La passation de flambeau entre Thierry ROUGER, Jean-Baptiste HUBERT et Sandrine GUITTON est en cours... Ce sont 85ha qui produisent des céréales et de la paille de lin, ainsi que des légumes depuis trois ans. Les produits du maraîchage (blettes, carottes, choux, courgettes, pommes de terre et autres fèves, etc...) sont en vente au détail à la ferme, les vendredis de 16h à 19h. Vous pourrez donc y faire vos courses sur place. Mais "les Jardins de la linotte" composent aussi des paniers de saison à commander en ligne ou à l'AMAP de Vaux. Les maraîchers fournissent aussi des recettes expliquant comment cuisiner leurs légumes.

18H30 CONFÉRENCE avec le Dr. Loïc BLANCHET-MAZUEL

Médecin généraliste, coordinateur de la commission nutrition santé pour AVF (Association végétarienne de France), administrateur de l'ONAV (Observatoire national des alimentations végétales)

"Manger végétal, pourquoi et comment ? "

C'est durant son internat, que le docteur Blanchet-Mazuel s'est intéressé à l'aspect santé du végétarisme. Il a consacré sa thèse de médecine générale à la réalisation d'une fiche d'information sur l'alimentation végétarienne pour les médecins généralistes, afin de sensibiliser les professionnels de santé sur la question de l'alimentation végétale. Il diffusera lors de la conférence des informations et des outils qui permettent de mettre en place une alimentation végétalienne équilibrée, avant de répondre à vos questions.

Dégustation et partage de recettes, après la conférence avec le Groupe L214 d'Auxerre

32, Rue de l'Ocrerie 89000 Auxerre

ANIMATIONS

UN MENU COPIEUX

LES RADD 2025 VOUS PROPOSENT

Tout au long de la semaine

Exposition « HUMOUR EN CUISINE » *Durant la semaine des RADD, de 14H00 à 18H00*
avec les images de Daniel CARRÉ *à la Maison de l'Écologie 43 rue Joubert 89000 Auxerre*
& Patricia LAMOUCHE *au Restaurant Le Maison Fort 10, rue Fourier 89000 Auxerre*

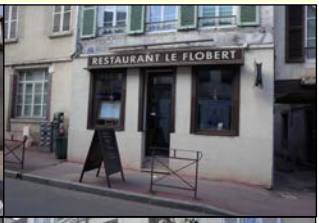
Tout au long de la semaine

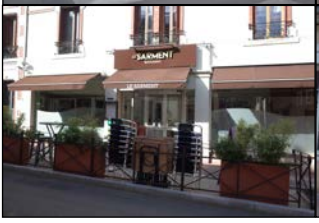
Tout au long de la semaine

Tout au long de la semaine

Durant les Rencontres, les restaurants partenaires serviront un **Menu RADD**, cuisiné maison, de saison avec des ingrédients locaux. Profitez-en !

La Cantina	*4, quai de la Marine 89000 Auxerre*	Au CIFA	*3, rue Jean Bertin 89000 Auxerre*
La Pause Gourmande	*65, rue de Paris 89000 Auxerre*	Le Sarment	*37, rue du Pont 89000 Auxerre*
Le Flobert	*71, rue du Pont 89000 Auxerre*	Le Maison Fort	*10, rue Fourier 89000 Auxerre*
		Le Noyo	*26, rue du 24 Aout 89000 Auxerre*





Tout au long de la semaine

Tout au long de la semaine

Tout au long de la semaine

Tout au long de la semaine

Tout au long de la semaine

LA CAGNOTTE DES RADD

Les Radd sont gratuites, mais notre association a besoin de votre soutien en faisant connaître nos actions et en participant à notre cagnotte.

accès au site : https://www.lepotcommun.fr/pot/il9oty0a

Date à noter : Dimanche 1 Juin 2025 " JOUR DE LA TERRE " *dans le Parc Paul-Bert 89000 Auxerre*
À 18H00> Mardi 17 Juin 2025 Conférence de Juliette DUQUESNE *au Skenet'eau 89340 Monéteau*