



INVITATION

FORUM  
DU GRAIN AU PAIN  
POUR UNE ALIMENTATION  
BIO ET LOCALE

Circuits courts et alimentation durable

Jeudi 28 novembre 2019

9h au Foyer rural, salle Yves Montand de Cadenet (84)



Un territoire remarquable et remarqué par l'Unesco



Les Agriculteurs BIO des Alpes  
de Haute-Provence





Le Parc naturel régional du Luberon et le réseau des agriculteurs Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur (porté par AGRIBIO 04), en partenariat avec l'Institut du Végétal (ARVALIS), ont réalisé un travail de collecte et de multiplication des variétés paysannes et modernes de blé tendre bio en conditions méditerranéennes. Les variétés paysannes tendent à disparaître alors qu'elles apparaissent comme essentielles à la conservation de la biodiversité locale et intéressantes pour la boulangerie artisanale.

Proposé dans le cadre de la campagne « Manger Bio et Local c'est l'idéal » 2019, ce forum apporte un éclairage de 5 années d'expérimentation agronomique sur des blés de pays avec des producteurs motivés et sur des essais de panification avec des chercheurs engagés sur l'alimentation durable.

## PROGRAMME

Des témoignages de producteurs, meuniers et boulangers émaillent le débat vers la relocalisation et la promotion d'une filière blé-farine-pain biologique en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

### 9h15 Mots d'accueil

Monsieur le Maire de Cadenet, les représentants du Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur, du Département des Alpes de Haute-Provence, de la Fondation de France, du Parc naturel régional du Luberon et du Réseau Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

### 9h30 Valoriser un terroir panicole : genèse et présentation du projet 2014-2019

Nathalie Charles (Parc naturel régional du Luberon), Mathieu Marguerie (Agribio 04 - Réseau Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur), Stéphane Jézéquel (ARVALIS)

### 9h40 Cultiver des variétés de blés en conditions méditerranéennes : bilan de 5 années d'essais

Mathieu Marguerie (Agribio 04 - Réseau Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur)

### 10h Structuration de la filière « Farines et pains issus de variétés de pays cultivées en Provence-Alpes-Côte d'Azur » : présentation de la charte régionale

Henri De Pazzis (paysan-meunier), Caroline Garcin (Ets Garcin Frères), Bruno Griffoul (artisan boulanger), Philippe Monteau (minoterie Saint-Joseph), Stéphane Pichard (minoterie Pichard)

### 10h45 Pause

### 11h Incidence du terroir provençal sur la typicité des pains au levain Dégustations de pains selon la méthode CATA (Check All That Apply)

Camille Vindras (chercheuse à l'Institut de l'agriculture et de l'alimentation biologiques - ITAB)

### 12h Des panifications collectives et des analyses sensorielles sur pains pour accompagner la mise en place d'une filière locale

Camille Vindras (ITAB), Léa Queriot (Agribio 04)

**12h20 Approvisionnement la restauration scolaire municipale en produits bio et locaux**  
Eric Pradeau (chef cuisinier au groupe scolaire municipal de Cadenet), Nicolas Mallet (agriculteur bio)

**« De la ferme à ta cantine » : où en sommes-nous ?**

Mylène Maurel (Parc naturel régional du Luberon)

**12h30 REPAS BIO ET LOCAL**

12 € par personne. Merci de régler sur place par chèque ou en espèce (facture fournie).

**Sur inscription préalable avant le 18 novembre** (voir modalités au verso).

**14h Le gluten est-il un problème ?**

Christian Rémésy (directeur de recherche, INRA)

**14h30 La place des céréales dans l'alimentation méditerranéenne : intérêts des pains biologiques au levain issus de variétés paysannes**

Denis Lairon (directeur de recherche émérite, INSERM)

**15h Le réseau Bou'sol :**

**émergence et animation des boulangeries solidaires « Pain et Partage »**

Benjamin Borel (co-gérant de Bou'sol - Pain et partage)

**15h30 PARCEL :**

**un nouvel outil au service d'une alimentation résiliente, citoyenne et locale**

Kristell Gouillou (Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur)

**15h45 Une filière agricole pour nourrir le Projet alimentaire territorial du Luberon**

Mylène Maurel (Parc naturel régional du Luberon)

**16h Mots de la fin**

Résultats des dégustations de la matinée, par Camille Vindras (ITAB)

Le Parc naturel régional du Luberon et Réseau Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

**16h45 FIN DE LA JOURNÉE**

## EN ACCOMPAGNEMENT

Présentation de variétés paysannes de blé bio. Les **stands** tenus par nos partenaires et une sélection d'**outils pédagogiques** seront accessibles en continu dans la salle.

Des **ateliers de sensibilisation** à la filière blé-farine-pain seront proposés au groupe scolaire municipal de Cadenet (découverte des blés, dégustations de pains...).





## INFORMATIONS PRATIQUES

### LIEU

**Foyer rural - Salle Yves Montand**  
**Rue du 18 juin 1940 - 84160 Cadenet**

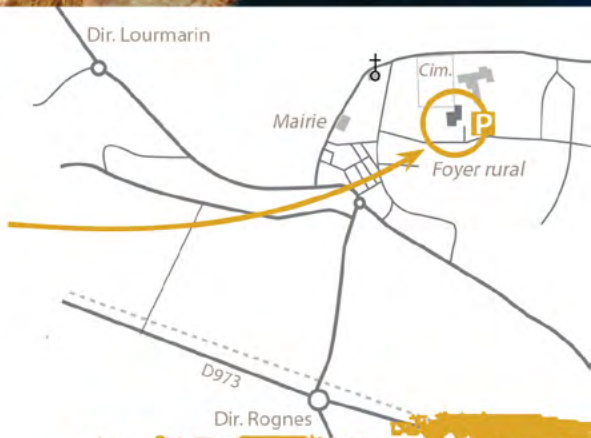
Longitude et latitude :  
(5.378162, 43.735513)

Coordonnées GPS :  
43° 44' 7.847» N 5° 22' 41.383» E

### CONTACTS

**Parc naturel régional du Luberon**  
nathalie.charles@parcduluberon.fr  
Tél : 04 90 04 42 22 ou 06 18 55 51 48

**Bio de Provence Alpes Côtes d'Azur**  
communication@bio-provence.org  
Tél : 04 90 84 03 34 ou 06 70 23 73 40



**Merci de confirmer votre  
présence avant le  
18 novembre en remplissant  
le formulaire en ligne  
en cliquant ici.**

**Partenaires techniques :** Parc naturel régional du Luberon, Réseau Bio de PACA, Agribio 04, Arvalis, ITAB, Minoterie Pichard, Minoterie Saint-Joseph, Établissements Garcin, Ville de Cadenet.

Avec le soutien de :

