

**TERROIRS
D'AVENIR**



Terroirs d'Avenir et Écotable dévoilent “Métiers d’Avenir”, un podcast qui explore les pratiques et les modes de vie d'agriculteurs ancrés dans leurs terroirs et tournés vers l’avenir.

Le 1er juin, Terroirs d'Avenir et Écotable lancent ensemble un podcast dédié à celles et ceux qui nous nourrissent et font l'alimentation de demain. Cinq épisodes, publiés deux mercredis par mois, seront consacrés à des producteurs issus des familles de produits suivantes: viande, poisson, lait, légumes et céréales. L'objectif ? Donner la parole à des passionnés, qui osent mettre en place des pratiques alternatives dans leurs métiers.

Une alimentation durable portée par des pratiques d’avenir

L'indispensable transition alimentaire passera par des pratiques durables, novatrices et fidèles au bon sens paysan. La bonne nouvelle, c'est que des femmes et des hommes passionnés, dont les métiers sont autant de vocations, mettent déjà en œuvre ces pratiques d'avenir ! Ils produisent avec fierté une nourriture bonne à la fois pour les écosystèmes et l'environnement, dans le respect de la santé de toutes et tous. Ce constat est au cœur de la mission de Terroirs d'Avenir depuis sa création. Le podcast "Métiers d'Avenir", enregistré avec Écotable, cherche à valoriser ces modes de vies, ces choix engagés d'acteurs du changement, qui travaillent main dans la main avec la nature.

Remettre les métiers paysans au centre de l'attention

“Métiers d’Avenir” est un podcast à portée politique. Il cherche à sensibiliser autant qu’à interpeller sur les conditions de vie, la réalité du quotidien, les engagements portés dans l’exercice de leurs métiers par les producteurs. Pour Terroirs d’Avenir et Écotable, il est crucial de valoriser et faire entendre le mode de vie paysan et de se reconnecter à celles et ceux qui nous nourrissent.

Les producteurs sélectionnés par Terroirs d’Avenir

Xole, Michel, Sylvie, Baptiste et Julien, sont des producteurs qui travaillent tous avec Terroirs d’Avenir, certains depuis toujours, d’autres plus récemment. Toutes et tous sont convaincus que quand on fait bien, on fait bon, et que se mettre à l’écoute du vivant et de la nature est la seule voie possible.

Chacun sur son terroir et avec son histoire, a su développer ou réinventer un métier, un mode de vie pour habiter son terroir et nourrir celles et ceux qui les entourent. Ils entretiennent ainsi les biens communs que sont l’eau, l’air, la terre et perpétuent un système de production respectueux de la nature, de la biodiversité et des savoir-faire ancestraux.

Des épisodes animés par Écotable et Terroirs d’Avenir



Fanny Giansetto, Alexandre Drouard et Samuel Nahon durant le tournage du premier épisode, dans la vallée des Aldudes.

« On rencontre des gens qui font des choses incroyables mais qui ont du mal à s’en sortir. Cette injustice nous a animé à la création de Terroirs d’Avenir. Cela donne envie de soulever les montagnes et de se battre pour ces paysans. »

Alexandre Drouard, co-fondateur de Terroirs d’Avenir

« Nous voulons porter la voix de celles et ceux qui font déjà la transition alimentaire et dire “il est possible de travailler comme eux” ».

Fanny Giansetto, animatrice du podcast “Sur le Grill d’Écotable” et co-fondatrice d’Écotable

Cinq épisodes pour découvrir des métiers d'Avenir

Terroirs d'Avenir et Écotable donnent rendez-vous aux auditeurs un mercredi sur deux de mai à juillet, sur toutes les plateformes d'écoute.

Épisode 1 - Xole Aire, éleveuse dans la Vallée des Aldudes

Sortie le 1er juin 2022

[Écouter l'extrait de l'épisode en avant première](#)

Xole fait partie des toutes premières éleveuses rencontrées par Terroirs d'Avenir. Des liens très forts se sont tissés entre elle, les membres de la coopérative Belaun qu'elle a cofondée et Alexandre et Samuel, cofondateurs de Terroirs d'Avenir. Après douze ans en tant qu'enseignante, Xole Aire reprend en 2008 la ferme familiale de Xalbadorrenea, à Urepel dans la vallée des Aldudes. Prenant le contrepied de ce qu'avait fait son père, elle choisit de réintroduire les races rustiques sur la ferme : agneau Manex Tête Noire, vache Pirenaïka et porc basque Kintoa. Pendant 40 minutes, Xole nous fait plonger dans la vie et les choix engagés d'une éleveuse ancrée dans son terroir. Un épisode poignant.

Épisode 2 - Michel Goicoechea, pisciculteur à Banka

Sortie le 15 juin

On ne présente plus la truite de Banka. Produit emblématique et unique poisson d'élevage de Terroirs d'Avenir, cette truite est élevée dans des conditions proches de son environnement naturel. L'eau de source s'écoule de bassin en bassin sur plus de 300 m de dénivellée et les truites sont nourries avec une alimentation de qualité qui respecte leur rythme biologique. Nous sommes allés à la rencontre de Michel, 3ème génération à la tête de cette pisciculture des Aldudes, pour qu'il nous raconte son métier et son histoire.

Épisode 3 - Sylvie Claes, fromagère en Seine Maritime

Sortie le 29 juin

Sylvie Claes, son mari et ses fils sont installés sur la ferme de la Mare Cavelière à Saint-Aubin-Routot. En bio depuis toujours, leurs 70 vaches se nourrissent de l'herbe de leurs 70 hectares de prairie, alternant pâturage pendant 9 mois et foin pour le reste de l'année. Dans cet épisode, Sylvie nous parle choix de vie, innovation, et engagements pour une agriculture qui respecte le vivant.

Épisode 4 - Baptiste Saulnier, maraîcher des potagers de Chambord

Sortie le 13 juillet

Baptiste Saulnier est maraîcher en chef des potagers de Chambord. Il a développé sur ce site majestueux un potager, une petite ferme maraîchère écologique et prospère. Une planification minutieuse des espaces et la standardisation des techniques permettent de limiter l'impact sur le vivant tout en maximisant la productivité : un vrai modèle d'avenir que nous allons explorer avec lui.

Épisode 5 - Julien de Clédat, Meunier dans le Loiret

Sortie le 27 juillet

Après plusieurs années dans la banque et les télécoms, Julien de Clédat reprend le domaine des Bruyères. Il y développe un écosystème respectueux de l'environnement et de la biodiversité. Sur ses 130 hectares à Autry-le-Chatel dans le Loiret, il cultive du blé, dont une cinquantaine de variétés, et a développé une banque de semences et planté 2500 arbres pour travailler en agroforesterie.

À propos



A propos de Terroirs d'Avenir

Pour répondre aux enjeux environnementaux et sociaux posés par l'alimentation, Terroirs d'Avenir s'emploie depuis 2008 à valoriser l'agriculture paysanne, la pêche durable et une autre vision du commerce. Nos produits sont sélectionnés avec soin, au fil des saisons auprès de plus de 300 producteurs à l'écoute du vivant et de leurs terroirs.

Ils sont ensuite distribués à Paris, chez les restaurateurs et restauratrices partenaires et dans notre réseau de boutiques rue du Nil (Paris 2ème), rue Jean-Pierre Timbaud (Paris 11ème), rue Paul Bert (Paris 11ème), rue du Capitaine Dreyfus (Montreuil) et depuis peu, rue des Dames (Paris 17ème).



A propos d'Écotable

Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire dont la mission est d'accompagner les restaurants dans leur transition écologique. Elle propose sur sa plateforme de restauration durable Impact, plusieurs outils pour permettre aux professionnel.le.s de la restauration de progresser dans leur démarche écologique. Écotable a également un label qui identifie les restaurants écoresponsables dans toute la France.

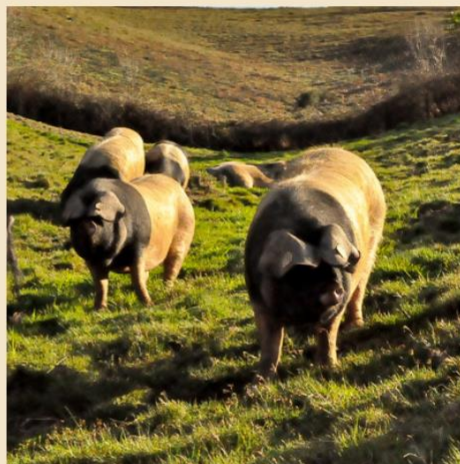


À propos du Podcast "Sur le Grill d'Écotable"

Depuis plus de deux ans, Écotable diffuse chaque mercredi un épisode du podcast "Sur le Grill d'Écotable". Format auto produit, il décrypte les enjeux environnementaux et sociaux de l'alimentation et donne la parole à des personnalités qui s'engagent sur la question. Avec déjà plus de 80 épisodes, "Sur le Grill d'Écotable", animé et produit par la fondatrice d'Écotable, Fanny Giansetto, figure dans le "top 10" des podcasts food selon Apple Podcast.

Photothèque

Épisode 1 - Xole Aire, éleveuse dans la Vallée des Aldudes



Épisode 2 - Sylvie Claes, fromagère en Seine Maritime



Épisode 3 - Michel Goicoechea, pisciculteur à Banka



Deux épisodes en cours d'enregistrement...

[Accéder aux photos](#)