



Qu'est-ce qu'on mange ? Festival de l'alimentation et de la gastronomie de demain du 9 au 11 juillet 2021

Pré-programme

Vendredi 9 juillet 2021

Parvis de la Mairie, Agen

8h30 – PHOTO OFFICIELLE

Photo officielle, devant la Mairie d'Agen, en présence de Jean Dionis du Séjour, Maire d'Agen, et de l'ensemble des chefs participants.

Centre des Congrès, Agen

9h15 – SESSION 1 : Manger Mieux – pour notre santé et pour la planète

9h15–9h40 : Échange d'ouverture : un enjeu sanitaire et environnemental

- ♦ Jean Dionis du Séjour, Maire d'Agen
- ♦ Anne Le More & Sébastien Ripari, Co-fondateurs, Chefs4thePlanet

9h40–9h50 : Éclairage

- ♦ Représentant de la Chambre d'Agriculture du Lot-et-Garonne

Témoignage Vidéo d'un chef international, membre du réseau Chefs4thePlanet

9h50–10h30 : S'éduquer au bien manger

Cours de nutrition à l'école, éduquer les enfants, les jeunes et les parents, réduire les inégalités d'accès à une alimentation plus saine et durable

Modération : Fred Ricou, Directeur de rédaction, 7detable

- ♦ David Djaïz, essayiste, enseignant Sciences Po
- ♦ Pierre Aschieri, Maire de Mouans-Sartoux
- ♦ Michel Trama, Chef
- ♦ Elodie Sauvage-Férezin, directrice, le Hang'ART & Hang'ART BUS

11h – SESSION 2 : Se reconnecter avec le monde agricole

Témoignage Video d'un chef international, membre du réseau Chefs4thePlanet

11h–11h10 : Eclairage (video)

- ♦ Yann Maus, PDG GOZOKI

11h10–11h50 : Repenser la chaîne alimentaire

Chaînes d'approvisionnement, circuit court & traçabilité

- ♦ Département du Lot et Garonne
- ♦ Jean Dionis du Séjour, Maire, Agen
- ♦ Gregory Cohen, Chef
- ♦ Représentant de la Chambre d'Agriculture du Lot-et-Garonne

11h50–12h30 : Construire des modes de culture et des conditions d'élevage plus durables

Encourager l'audace, conforter la viabilité économique des exploitations & soutenir les modes de production respectueux de l'environnement

- ♦ Jean-Gabriel Levon, Co-fondateur, directeur impact, Ynsect [visio]
- ♦ Gilles Bertrandias, PDG, Les Paysans de Rougeline
- ♦ Jean-Pierre Xiradakis, Chef

13h : Histoire de l'alimentation

12h30–12h45 : Éclairage

- ♦ Jacques Attali, Président, Positive Planet & Président du conseil de surveillance, Institut de l'Economie Positive

14h15 : ATELIER – salle annexe

14h15–15h45 : Du 47 dans nos assiettes, un projet alimentaire global pour une réussite départementale
En partenariat avec le Département du Lot-et-Garonne

14h30 – SESSION 3 : La nouvelle ère de la food et de la gastronomie

Témoignage Vidéo d'un chef international, membre du réseau Chefs4thePlanet

14h30–14h40 Eclairage

- ♦ Stéphane Layani, Président, marché de gros RUNGIS & WUWM

14h40–15h20 : Le chef de demain

« Nouvelles générations, nouvelles opportunités ». Conscience et tendances

Modération : Sébastien Ripari, Co-fondateur, Chefs4thePlanet

- ♦ Dina Nikolaou, Cheffe
- ♦ Louis Chabran, Chef
- ♦ Benjamin Toursel, Chef
- ♦ Valérie Sieurac, Cheffe

15h20–16h : Des consommateurs informés et concernés

Modération : Fred Ricou, Directeur de rédaction, 7detable

- ♦ David Garbous, fondateur, Transformation Positive
- ♦ Didier Chos, Président de l'Institut Européen de diététique et de micronutrition
- ♦ Bio équitable en France

16h–16h40 : Les grandes tendances de l'alimentation de demain

Modération : Anne Le More, Co-fondatrice, Chefs4thePlanet

- ♦ Philippe Mauguin, Président INRAE et AgroParisTech [visio]
- ♦ Perrine Bismuth, Associée fondatrice, French Food Capital
- ♦ Mathieu Martin, Chef

16h40 : CLÔTURE

16h40-17h : clôture

- ♦ Jean Dionis du Séjour, Maire d'Agen

18h00 – 21h00 : Agen Village

Une soirée « Agen Village », permettra aux participants de s'attabler autour du marché couvert pour y déguster des produits du marché, en musique.

19h00 – 00h00 : Soirée « Tous en Terrasse »

Une soirée « Tous en terrasse » avec les restaurateurs agenais.

Chefs locaux et présence de chefs invités. Variations autour d'un thème culinaire et animations musicales.

« Le Cocktail Gabarre », le cocktail signature du Festival

Créé par l'équipe de la distillerie du Grand Nez pour le Festival de l'Alimentation et de la Gastronomie de Demain. Le cocktail Gabarre évoque l'embarcation historique qui acheminait les productions de pruneaux vers Bordeaux et qui permis au pruneau d'Agen de se faire connaître mondialement. Vendu au prix unique de 8€ dans tous les établissements participants. Notre façon de rendre hommage au produit iconique de tout un territoire.

Samedi 10 juillet 2021

Des événements « off » gastronomiques autour de chefs

8h00 – 13h00 Les marchés de l'Agglo

Animations gastronomiques en présence des chefs invités.

- AGEN : marché fermier & bio (Gravier & Place Jasmin)
- ASTAFFORT : marché fermier (Place de l'hôtel de ville)
- FOULAYRONNES : marché forain (Place du marché)
- LE PASSAGE : marché fermier & Promenade des Chefs (Marché du Passage, Le Chat d'Oc, 100 étals)

16h00 – 18h00 : FOOD FESTIVAL – COOK SHOW

Un espace de Food festival avec des démonstrations de chefs, en cœur de Ville, Place Wilson.

Chefs locaux et invités en démonstrations ouvertes à tous.

Recettes simples, traditionnelles avec mise en avant des produits régionaux.

Le Lot-et-Garonne pays des Gastronomies. Du miel aux pruneaux, des fraises aux kiwis en passant par les fromages de chèvres, les noisettes et les poires, les grands chefs s'amuse à décliner les produits régionaux en recettes gastronomiques amusantes et gourmandes.

En présence de Julien Denormandie, Ministre de l'Agriculture et de Jacques Attali, Président de Positive Planet et Président du conseil de surveillance de l'Institut de l'Economie Positive.

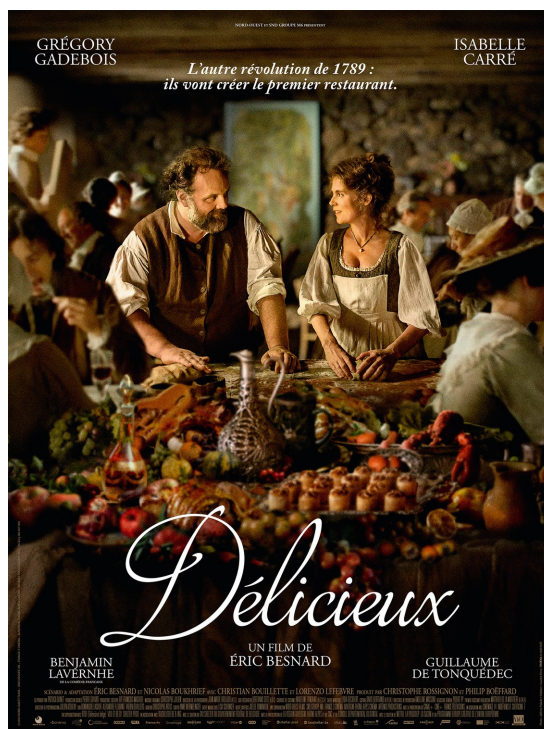
18h00 : Avant-Première DELICIEUX en présence de son réalisateur Eric Besnard

À découvrir en avant-première le film *Délicieux*, avec Grégory Gadebois, Isabelle Carré, Benjamin Lavernhe, Guillaume de Tonquédec.

L'autre révolution de 1789, la création du premier restaurant

Cinéma CGR d'AGEN, 9 Rue de la Prune, Place du Pin, 47000 Agen

<https://www.youtube.com/watch?v=vvmHXBIL46U>



19h00 : Le Marché des producteurs de pays

Un marché pour redécouvrir la richesse et la diversité des terroirs du département. Agriculteurs et artisans passionnés partageront leur savoir-faire dans la convivialité le samedi sur la pointe du Gravier à Agen dès 19h00, pour régaler petits et grands avec les saveurs du terroir du Marché des producteurs de pays.

Animations musicales.

20h00 : Des dîners à « 4 mains »

- Le chef étoilé Eric Mariottat** reçoit le chef doublement étoilé Bernard Bach**, au Restaurant Mariottat (25 Rue Louis Vivent, 47000 Agen).
- Le chef étoilé Benjamin Tournel* reçoit le chef étoilé Vivien Durand*, à L'Auberge du Prieuré (Le Bourg, 47310 Moirax).
- Le chef Michel Dussau reçoit le chef Vincent Lucas à La Table De Michel Dussau (1350 Avenue du Midi, 47000 Agen).
- Le chef Manuel Nunez reçoit le chef Julien Amat, au restaurant L'Affranchi (33 Rue des Cornières, 47000 Agen).

*Réservations auprès des restaurants.

Dimanche 11 juillet 2021

Des événements « off » gastronomiques autour de chefs

8h00 – 13h00 : Les Marchés de l'Agglo

Animations gastronomiques en présence des chefs invités.

- AGEN : marché fermier (Place du Pin)
- BON-ENCOTRE : marché hebdomadaire + Promenade des Chefs (Marché de Bon-Encontre, place de la Mairie, 80 étals)

13h00 – 15h00 : Brunch des Chefs

Un brunch en musique sur la place du village à Moirax avec les chefs locaux et en présence des chefs invités.

Une opération « 8 mains », chez le Chef étoilé Benjamin Toursel* avec les chefs Vincent Lucas, Vivien Durand*, Michel Dussau et les vignerons Mathieu Cosse, Valérie Courrégès, Cathy, Jean-Marie Le Bihan, Christophe Avi et Philippe Cabrel.

À propos de l'Institut de l'Économie Positive :

L'Institut de l'Economie Positive a été créé en 2018 à l'initiative de la Fondation Positive Planet, présidée depuis 20 ans par Jacques Attali, il propose une réponse concrète à tous ceux qui souhaitent s'engager et réorienter dans le long terme leur modèle économique dans l'intérêt des générations futures. L'Institut de l'Economie Positive propose des offres de service et de plaidoyer autour de l'économie positive qui favorise une croissance responsable, durable, inclusive environnementalement, socialement et démocratiquement.

Depuis 2012, nos Positive Economy Forum mettent en avant les énergies positives pour penser et agir sur le monde de demain.

À propos de Chefs4thePlanet :

Fondée par Anne Le More et Sébastien Ripari en 2020 pour répondre à la triple urgence sanitaire, climatique et sociale, Chefs4thePlanet est une coalition internationale de chefs, amateurs de food et experts réunis autour de la même passion : une gastronomie gourmande, saine et responsable pour inspirer le plus grand nombre.

À propos d'Agen :

L'agglomération agenaise s'étend sur un bassin de vie de 100 000 habitants à mi chemin entre Bordeaux et Toulouse. Son tissu économique, dense et diversifié, s'appuie sur des filières dynamiques notamment la filière agroalimentaire. Fièbre de son identité gasconne, Agen revendique une qualité de vie enviable, un patrimoine riche, une vaste offre de loisirs et une gastronomie reconnue.

FORTetCLAIR
COMMUNICATION R P

Soutenu par

**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Organisé par

**INSTITUT
DE L'ÉCONOMIE
POSITIVE**




**ville d'
Agen**
www.agen.fr


**AGGLOMÉRATION
AGEN**

En partenariat
avec


LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest


**Fondation
Didier et Martine
Primat**


CA
AQUITAINE

COZOKI