



# LES RENCONTRES DE L'AGROÉCOLOGIE

## BASSIN MÉDITERRANÉEN

### 4È ÉDITION

### 25 AU 29 NOV. 2025 - ELNE

FORMATIONS - CONFÉRENCE & ATELIERS - REPAS - PLANTATION CITOYENNE

## PRÉSENTATION ET PROGRAMME



UN ÉVÈNEMENT :



**Sol Vivant Méditerranée**



**Slow Food**  
Pays Catalan

RENCONTRES ACCUEILLIES PAR :



AVEC LE SOUTIEN



**Slow Food**



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or CINEA. Neither the European Union nor CINEA can be held responsible for them.

EN PARTENARIAT AVEC



**PAYS PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE**



## EDITO

Les Rencontres de l'Agroécologie à Elne reviennent pour une 4ème édition programmée en novembre 2025, dans un contexte d'accélération du changement climatique et d'urgence à construire des systèmes alimentaires plus résilients et davantage ancrés dans les territoires.

En France et ailleurs, l'agroécologie gagne du terrain auprès de producteurs engagés, de consommateurs avertis toujours plus nombreux, de collectivités motrices et de filières innovantes. Dans le département des Pyrénées-Orientales, particulièrement affecté par quatre années consécutives de sécheresse et des pressions fortes sur la ressource en eau, les fermes agroécologiques ont clairement démontré qu'elles étaient mieux armées pour faire face aux crises climatiques. Le constat est sans appel et les modèles agroécologiques apparaissent comme l'unique voie d'avenir pour tenir les rendements, favoriser des produits de qualité et préserver les ressources disponibles, tout en étant plus résilients face aux bouleversements climatiques et économiques à venir.

Les Rencontres de l'agroécologie se veulent être un événement structurant pour le territoire, véritable carrefour à la croisée des enjeux techniques, stratégiques, politiques et sociétaux.

L'édition 2025, toujours dans une approche transversale, cherchera à faire le lien entre les productions agroécologiques et les systèmes alimentaires. L'objectif étant d'arriver à mieux articuler pratiques agricoles régénératrices, modèles économiques territoriaux et coopératifs, et systèmes alimentaires justes et résilients.

Cette quatrième édition s'inscrit également dans une dynamique internationale, en lien avec le programme **Slow Food Farms**, qui vise à identifier et soutenir des fermes agroécologiques ancrées dans leurs communautés locales ainsi qu'à promouvoir les systèmes alimentaires qui favorisent les liens directs entre le sol et l'assiette.

---

### Les Rencontres de l'agroécologie en bassin Méditerranéen

Après avoir initié et organisé avec succès les trois premières éditions des Rencontres, **Arbre et Paysage 66** passe le relais à **Sol Vivant Méditerranée** et **Slow Food Pays Catalan**, tout en restant à leurs côtés pour porter la voix de l'arbre et de la haie champêtre.



Ces deux associations portent et organisent ensemble cette quatrième édition des Rencontres de l'agroécologie qui se tiendra à Elne du 25 au 29 novembre 2025.



L'Association Sol Vivant Méditerranée a pour objectif de promouvoir l'agroécologie, en particulier l'agriculture sur sol vivant, dans un contexte méditerranéen. Elle œuvre à l'accélération de la transition agricole et au développement de l'agroécologie dans ses différentes composantes.



L'Association Slow Food Pays Catalan oeuvre depuis 1998 pour des modes alimentaires bons, propres et justes. Elle s'inscrit dans le mouvement mondial Slow Food et rassemble citoyens, producteurs et cuisiniers à travers des projets collectifs qui régénèrent les sols et dynamisent les filières locales.

# LES TEMPS FORTS DE L'ÉVÉNEMENT



## Des formations techniques

Deux journées de formations techniques à destination des agriculteurs et des acteurs du monde agricole pour permettre des montées en compétence.



## Une journée de conférence et ateliers

Cette conférence publique cherchera à mettre en lumière certains enjeux de notre territoire. Elle proposera des pistes d'action à la fois pour contribuer au développement de l'agroécologie et pour évoluer vers des systèmes agricoles et alimentaires plus résilients et davantage ancrés dans nos territoires.

Cette journée qui réunira des producteurs, des distributeurs, des restaurateurs, des consommateurs ainsi que des élus et différents acteurs œuvrant à la promotion de l'agroécologie et à l'autonomie alimentaire du territoire doit permettre d'échanger des idées, de croiser les perceptions et de faire émerger collectivement des solutions.



## Une journée citoyenne

Une journée de plantation citoyenne et de sensibilisation aux opérations de végétalisation agroécologique en zone urbaine.



## Des moments festifs

Des repas "bons, propres et justes" créés à partir de produits locaux.

## Objectifs des Rencontres de l'agroécologie 2025

Créer un espace de dialogue interdisciplinaire autour des enjeux de l'agroécologie et de l'alimentation durable.

Faire émerger des solutions locales (techniques, économiques, sociales) afin de promouvoir l'agroécologie et de renforcer la résilience alimentaire du territoire.

Renforcer les coopérations entre les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation qu'ils soient issus du monde entrepreneurial, scientifique, associatif ou institutionnel.

Outiller les agriculteurs en transition par des temps de formation, de montée en compétences et de partage d'expériences.

Présenter et développer le programme Slow Food Farms.



# DEUX JOURS DE FORMATION POUR RENFORCER SES PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES

Accessible aux agriculteurs et aux particuliers

## Mardi 25 novembre

Maison des Projets, Elné

**Formation sur le microbiote du sol et son rôle dans la fertilisation, la régénération et la lutte contre les maladies**

9h-17h Avec Céline Basset



Céline effectue des travaux de recherche au CNAM Paris en coopération avec l'INRAE et l'institut d'agriculture de l'université de Sydney. Elle centre ses travaux sur le rôle de la santé des sols dans la résilience des entreprises agricoles.

Retrouvez le formulaire d'inscription, le contenu et les objectifs de la formation ainsi que toutes les informations pratiques [ici](#)

## Mercredi 26 novembre

Maison des Projets, Elné

**Formation centrée sur les techniques de maraîchage agroécologique en climat méditerranéen**

9h-17h Avec Xavier Dubreucq



Xavier est conseiller technique indépendant depuis plus de 30 ans, spécialisé dans les systèmes légumiers limitant le travail du sol, en particulier en contextes méditerranéens.

Retrouvez le formulaire d'inscription, le contenu et les objectifs de la formation ainsi que toutes les informations pratiques [ici](#)

FORMATIONS ORGANISÉES EN PARTENARIAT AVEC



ATELIER OBSERVATION DU MICROBIOTE DU SOL AVEC CÉLINE BASSET

# UNE JOURNÉE DE CONFÉRENCE ET ATELIERS, OUVERTE À TOUS

> LES **PRODUITS AGROÉCOLOGIQUES**, DE LA FERME PAYSANNE À L'ASSIETTE : COMMENT RENFORCER ET DÉVELOPPER LES DYNAMIQUES EXISTANTES ?

## Vendredi 28 novembre

*Salle des fêtes de la mairie, Elne*

**8h30** Accueil Café

**9h00** Ouverture de la journée

**Quand les territoires s'engagent pour l'agroécologie et une alimentation durable.**

- Nicolas Garcia, Maire d'Elne
- Thierry Voisin, Conseiller départemental des Pyrénées-Orientales
- Judith Carmona, Conseillère régionale d'Occitanie

**9h20** Regards croisés

**L'agroécologie, un modèle d'agriculture d'avenir pour des territoires résilients.**

- Stéphane Bellon, INRAE
- André Trives, Maraîchage en sol vivant
- Raphaël Michau, Sol Vivant Méditerranée
- Claire Mauquié, Slow Food Pays Catalan

**10h10** Table Ronde

**Structurer le lien entre producteurs et restaurateurs.**

- Simon Redondo, Entre Les Arbres
- Florian Rossignol, Chef cuisinier
- Adrien Pasteur, Primeur d'Aqui
- Jean Lhéritier, Slow Food Pays Catalan

**10h40** Pause Café

**11h00** Table Ronde

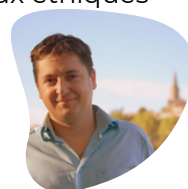
**Mailler le territoire pour mieux distribuer les produits agroécologiques locaux.**

- Aurélia Ponsich, Le jardin de la pipistrelle
- Yannick Vilardell, Oh ! Délices Paysans
- Nathanël Tourtevoie, Casiers locaux éthiques
- Didier Salgado, la SCIC Le Local

**11h45 - 12h15**

Grand Témoin de la journée :

- **Stéphane Linou** : pionnier du mouvement locavore en France, auteur et expert en résilience alimentaire. Il est notamment connu pour son travail qui relie la sécurité de nos assiettes à la sécurité nationale.
- En présence de Nathalie Casanovas, déléguée nationale Macif, coordonnatrice Adess Occitanie.



**12h30 - 14h15 Repas : Défi Locavore et bas carbone®** par les étudiants de l'IUT de Perpignan (*voir description*) Suivi par **Les assiettes parlantes" du Défi** : un débrief collectif où seront tirés les enseignements

**14h30 - 17h Ateliers participatifs** (*voir page suivante*)

**19h-21h Dîner Slow Food km 0** : les chefs sympathisants de Slow Food Pays Catalan relèvent à leur tour le défi Locavore et bas carbone® (*au Catalogne Café Perpignan - sur réservation*)

*Animation de la matinée :*

**Luis Barraud**, Dellarocca Régénération

**Inscription ICI**



# UNE JOURNÉE DE CONFÉRENCE ET ATELIERS

Vendredi 28 novembre **14h30-17h**

---

*Salle des fêtes de la mairie, Elne*

## **ATELIERS PARTICIPATIFS**

Dans la continuité directe des tables rondes du matin, l'après-midi est consacré à la co-construction de solutions concrètes lors de trois ateliers participatifs organisés en parallèle. Chaque atelier sera introduit par un état des lieux chiffré et une intervention inspirante pour lancer la réflexion.

### **Atelier 1: Approvisionnement local et logistique**

Cet atelier proposera d'imaginer une maquette expérimentale de circuit d'approvisionnement direct entre restaurateurs et producteurs, inspiré des réussites de la restauration collective.

Objectif : constituer un groupe pilote pour tester un modèle d'engagement mutuel, inspiré des AMAP, assurant un juste prix et une sécurité d'approvisionnement pour chacun.

Cette première expérience posera les bases d'une démarche plus large de relocalisation alimentaire, préfigurant le futur « métro alimentaire » local, résilient et équitable du département.

**Animé par François Rouilly,** consultant et accompagnateur des politiques alimentaires territoriales.

### **Atelier 2: Accès et gouvernance alimentaire**

Cet atelier s'inscrira en cohérence avec les objectifs du PAT Mar I Munt.

Il cherchera à renforcer et mobiliser différents leviers d'action afin de favoriser la commercialisation des produits agroécologiques au plus près de la ferme. A ce titre, l'atelier s'emparera de la réflexion en cours concernant la Sécurité sociale de l'alimentation.

Des premières pistes d'action sont envisagées notamment en direction des marchés de producteurs locaux, des distributeurs et des particuliers...

Intervention inspirante : Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA).

**Animé par l'équipe du Pays Pyrénées Méditerranée**

### **Atelier 3: Transition alimentaire citoyenne**

Cet atelier invitera les participants à réfléchir à leurs habitudes alimentaires pour comprendre ce qui peut être un frein lors du passage à une consommation locale et durable. À partir de l'analyse de leurs repas et de leurs choix de courses, les participants exploreront les leviers – économiques, émotionnels ou pratiques – qui influencent les comportements alimentaires.

Dans une ambiance participative et bienveillante, Sabine Becker abordera des pistes concrètes pour faire évoluer les habitudes et redonner du sens aux pratiques alimentaires.

**Animé par Sabine Becker,** formatrice en écopsychologie et accompagnante au changement.



# LE DÉFI LOCAVORE ET BAS CARBONE®

Vendredi 28 novembre 12h30



**Un déjeuner de fête chic, local, pas cher et bas carbone !**

Imaginé par **Stéphane Linou**, pionnier du mouvement locavore en France, le **Défi Locavore et Bas Carbone®** invite **les étudiants de l'IUT de Perpignan** à relever un défi écologique et solidaire : concevoir un **repas complet à partir de produits issus d'un rayon de 51 kilomètres, pour un coût inférieur à 9,50€ par personne**, tout en respectant un bilan carbone inférieur à 1,6 kg de CO<sub>2</sub> par convive.

L'objectif de cette expérience est de démontrer qu'il est possible de bien manger, localement et de manière créative, tout en respectant les Accords de Paris et en rémunérant justement les producteurs. Le défi associe étudiants, producteurs locaux, afin d'explorer ensemble la résilience alimentaire des territoires.

**Soutenue par la MACIF**, mutuelle partenaire de la journée, cette initiative illustre concrètement les engagements de l'assureur en faveur de la transition écologique, de la lutte contre la précarité et de la prévention des risques liés à la sécurité alimentaire. La MACIF affirme ici son engagement pour une alimentation durable, accessible à tous et ancrée dans les territoires.

Tout au long de la journée, Stéphane Linou interviendra en tant que grand témoin, partageant son expertise sur la résilience alimentaire et les enjeux de sécurité territoriale. Le repas sera suivi d'un moment d'échange intitulé "**Les assiettes parlantes du défi**", un débrief collectif où seront tirés les enseignements du défi et où chacun pourra réfléchir, à partir de son assiette, à ce que signifie "manger local" aujourd'hui.

[Sur réservation ICI](#)

## LE DÎNER SLOW FOOD KM 0

Vendredi 28 novembre 19h



Le label **Slow Food Km 0** valorise les chefs et restaurateurs qui s'engagent à cuisiner avec des produits locaux, de saison, et issus de pratiques respectueuses de la biodiversité et du travail paysan. Ce réseau, né dans le mouvement international Slow Food, promeut une cuisine ancrée dans son territoire, où chaque plat devient un acte de cohérence entre goût, écologie et éthique.

**À l'occasion des Rencontres de l'Agroécologie, un dîner Slow Food Km 0 réunira plusieurs chefs cuisiniers des Pyrénées-Orientales** engagés dans cette démarche. Ils relèveront un défi original : concevoir un repas gastronomique à partir des mêmes ingrédients que ceux utilisés par les étudiants lors du Défi Locavore du midi. Une manière conviviale et savoureuse de montrer que créativité et durabilité peuvent aller de pair, tout en célébrant les richesses agricoles de notre territoire.

[Sur réservation ICI](#)



**Inscription ICI**



## LE RÉSEAU SLOW FOOD FARMS



Le programme Slow Food Farms **valorise les fermes engagées dans la transition agroécologique, qui produisent dans le respect de la terre, des animaux et des personnes.** Lancé par le mouvement international Slow Food, il met en réseau des paysans du monde entier qui incarnent les principes du **“bon, propre et juste”**. Chaque ferme Slow Food est un lieu d'apprentissage et de partage, où s'expérimentent des pratiques durables : biodiversité cultivée, circuits courts, respect du bien-être animal, transmission des savoirs. En rejoignant ce programme, les agriculteurs deviennent ambassadeurs d'un modèle alimentaire résilient, à la fois ancré dans le territoire et ouvert sur le monde.

Les programmes Slow Food œuvrent à reconnecter les citoyens à leur alimentation tout en valorisant les savoir-faire paysans et les produits du terroir. À travers les **Marchés de la Terre**, Slow Food soutient les circuits courts en favorisant la rencontre directe entre producteurs et consommateurs, dans un esprit de convivialité et de transparence. Parallèlement, les programmes des **Sentinelles Slow Food** et de l'**Arche du Goût** protègent la biodiversité alimentaire en sauvegardant des variétés et produits menacés de disparition.

Dans les Pyrénées-Orientales, ces actions prennent vie à travers le **Mercat de la Terra** d'Elne, mais aussi par des initiatives locales visant à relancer des filières paysannes emblématiques, comme celle des rancios secs, de l'oignon rouge de Toulouges ou encore de la pomme Coquette du Conflent.

[Plus d'infos sur Slow Food International](#)

### **Un échantillon de paysans des Pyrénées-Orientales engagés dans le bon, propre et juste**



# UNE PLANTATION CITOYENNE POUR SENSIBILISER AUX ENJEUX DU REBOISEMENT ET DE LA VÉGÉTALISATION URBAINE

## Samedi 29 novembre

---

### *Elne*

**9h-11h30 Plantation et aménagement des jardins Kléber et Gambetta**

Elne Ville Basse

**12h-13h30 Inauguration de la pépinière citoyenne et apéro musical avec Illibéris Jazz Club**

Chemin du Pass d'en Flous

**15h30-18h Diffusion du film documentaire "Cultiver la pluie" suivi d'un débat avec les auteurs François Rouillay et Sabine Becker**

Espace Gavroche, cinéma René Vautier

Lancé en 2022, le programme Elne Ville Jardin transforme progressivement la ville en un véritable écosystème vivant. Il a débuté par des opérations de désimperméabilisation des parkings de la ville basse, ensuite plantés par les habitants avec des essences locales et comestibles. Ce projet participatif vise à faire d'Elne une ville éponge et nourricière, où chaque espace public favorise la biodiversité, retient l'eau et produit de l'alimentation tout en renforçant les liens entre habitants.



**Elne  
Verte**





# LES RENCONTRES DE L'AGROÉCOLOGIE

## BASSIN MÉDITERRANÉEN

4È ÉDITION

25 AU 29 NOV. 2025 - ELNE

FORMATIONS - CONFÉRENCE & ATELIERS - REPAS - PLANTATION CITOYENNE

SITES INTERNET : [Sol Vivant Méditerranée](#) et [Slow Food Pays Catalan](#)

CONTACTS :

- o Raphaël Michau (SVM) : [raphaelmichau@solvivantmediterranee.fr](mailto:raphaelmichau@solvivantmediterranee.fr)
- o Claire Mauquié (Slow Food) : [contact@slowfood.cat](mailto:contact@slowfood.cat)

UN ÉVÈNEMENT :



**Sol Vivant  
Méditerranée**



RENCONTRES ACCUEILLIES PAR :



AVEC LE SOUTIEN



Slow Food®



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or CINEA. Neither the European Union nor CINEA can be held responsible for them.

EN PARTENARIAT AVEC



PAYS PYRÉNÉES  
MÉDITERRANÉE

INRAE

