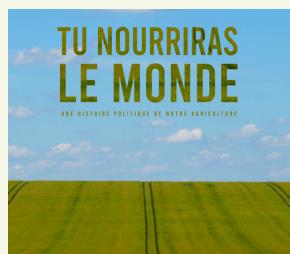


## DEUX FILMS

Diffusés au Caveau, à partir de 10H et en continu



Écrit et réalisé par Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage, le film pose un regard sur l'appauvrissement tant des producteurs que des consommateurs et interroge les conditions d'un accès digne pour tous à une alimentation de qualité et durable.



Ce documentaire retrace l'histoire agricole d'une région céréalière française où se pratique une agriculture particulièrement intensive, la Champagne crayeuse.

**BUVETTE ET RESTAURATION SUR PLACE**

**REPAS DE L'ATELIER CUISINE 10€  
RÉSERVATION AVANT LE 29 MAI  
AU 06 76 82 34 22**

## DES ANIMATIONS GRATUITES

Au Jardin Public



Un Carrousel à pédales, écologique, alternatif, participatif, de construction artisanale et authentique.



Animation de Grimpe d'Arbres Découverte :

- Cordes d'auto-assurance
- Hamacs perchés
- Jeux au sol autour du monde des arbres



Des jeux à découvrir avec Envies Enjeux

**DE LA MUSIQUE AVEC  
MANGO JUL ET SES AMI.E.S MUSICIEN.N.E.S  
TRIO LORIOT**



**LA FOIRE  
2024**

**ASaint AFFRIQUE  
AlternA'Bio**

**SAMEDI 1er JUIN  
17H30 / SALLE DES FÊTES**

**CONFÉRENCES, REPAS ET  
BAL DU MARAIS**

**DIMANCHE 2 JUIN  
9H - 19H / AU JARDIN PUBLIC**

**L'ALIMENTATION,  
SA PRODUCTION,  
SON COÛT  
ET SON ACCESSIBILITÉ**

**CONFÉRENCES - TABLE RONDE  
ATELIERS - FILMS - ANIMATIONS  
MUSIQUE - RESTAURATION**

**PLUS DE 70 EXPOSANTS**

Plus d'informations sur [www.alternabio.fr](http://www.alternabio.fr)

## SAMEDI 1<sup>er</sup> JUIN

### SOUTIEN À LA LUTTE CONTRE LES MÉGA-BASSINES DU POITOU

#### CONFÉRENCES AU CAVEAU

##### 17H Conférence avec « LES SOULÈVEMENTS DE LA TERRE »

Tour d'horizon des nouvelles dynamiques de la saison 7 : comités locaux et « greniers des soulèvements », une invitation à lier la question alimentaire avec l'action politique.

##### 18H Conférence avec « BASSINES NON MERCI »

Plus d'un an après Sainte-Soline, quelles sont les nouvelles perspectives et les prochaines échéances de la lutte contre les méga-bassines dans le Poitou ? Quel est l'enjeu de la mobilisation des 20 et 21 juillet ?

#### REPAS & BAL DU MARAIS

##### 19H30 Repas au Caveau

Préparé par la cantine "La patate 12"  
12 €. Réservation conseillée sur  
[www.alternabio.fr](http://www.alternabio.fr)

##### 21H Concerts & Balèti - Salle des Fêtes

###### BARRUT

Polyphonies et percussions languedociennes  
SALVATJONAS

Duo vocal et percussif à danser  
LA TALVERA

La quintessence du bal occitan

Entrée 10€

## DIMANCHE 2 JUIN

### LA FOIRE ALTERNA'BIO 9H - 19H

#### CONFÉRENCES

##### 14H00 Conférence à la Salle des Fêtes

##### LA SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION, UNE DÉMARCHE DÉMOCRATIQUE

avec Patrice Ndiaye, Maître de Conférences HDR en droit public, CREAM - Université de Montpellier, co-fondateur du Collectif Démocratie Alimentaire.

##### 16H Table Ronde au Jardin Public

##### LA SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION EN PRATIQUE

animée par Sarah Melki, agronome et maraîchère à Millau, impliquée dans le collectif de la SSA de Millau avec :

- Le Collectif Local de l'Alimentation de Cadenet, un collectif d'habitant.e.s aux profils variés, dont l'action s'inscrit dans le mouvement national « pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation ».

- La Caisse Alimentaire Commune de Montpellier, une expérimentation de démocratie alimentaire visant à répondre à la fois à la précarité alimentaire et à la précarité agricole.

- Etienne Bourel, membre du syndicat SUD Agriculture Tarn (Solidaires), syndicat de précaires de la production agricole (ouvrier.es, retraité.es, chômeur.euses, pluriactifs...).

## DES ATELIERS AU JARDIN PUBLIC

Renseignements et inscriptions obligatoires sur [alternabio.fr](http://alternabio.fr)



Atelier cuisine avec Aurélie Michot de la Table du Lieu-Dit. 20 participant.e.s, à partir de 10 ans 9h30 - 11h30 Tarif atelier : 15€ Tarif atelier & repas : 25€

Atelier d'initiation à l'argile à travers la fabrication de cônes de jardin ou d'un oya. 8 participant.e.s par atelier. Durée : de 1h à 3h Tarif unique 5€ (enfants accompagnés si moins de 7 ans)



Atelier fabrication de pain Norvégien, dégustation de différents pains, échanges autour des métiers du Pain ... Tarifs : adultes 15€, enfants 10€