

À LA
RECHERCHE
DU BON PAIN



Slow Food®

TABLE RONDE

Présentation du projet
SLOW BREAD

Avec la participation de

Claire ESCALON

Adriano FARANO

Gilles FUMEY

Vanina GISBERT

Farah KERAM

Benjamin PELLETIER

Apollonia POILÂNE

Modérateur

Bartolo CALDERONE

Lundi 23 octobre 2023, 18h30

Maison de la Recherche
28 rue Serpente, Paris (Métro Odéon)

Avec le soutien de :



À LA RECHERCHE DU BON PAIN

LUNDI 23 OCTOBRE 2023, 18H30

Maison de la Recherche
28 rue Serpente, Paris (Métro Odéon)

Présentation du programme **Slow Bread**

T A B L E R O N D E

Le point de départ de cette table ronde est la prise de conscience des changements des méthodes de production et des habitudes de consommation du pain en France.

Comment sensibiliser tous les acteurs de la filière du pain sur les pratiques de production durables et favorisant la biodiversité céréalière? Comment réclamer plus de transparence sur le pain et sur l'origine des céréales, ses méthodes de culture et de stockage?

Cette table ronde vise à faire le point et donner la parole aux experts de l'alimentation et aux protagonistes du pain d'aujourd'hui.

Modérateur

BARTOLO CALDERONE

Directeur et formateur de l'EPPPN (École Professionnelle de Pizza et Panification Naturelle), coordinateur du projet Slow Food «Slow Bread».

PAIN, CÉRÉALES ET CIVILISATION

1

GILLES FUMEY

Professeur de géographie culturelle de l'alimentation à Sorbonne Université.

2

FARAH KERAM

Journaliste spécialisée sur les questions d'agriculture, d'alimentation et de pain.

DIVERGENCES DES GRAINS AUX PAINS

3

A POLLONIA POILÂNE

Boulangère et entrepreneure, elle perpétue la tradition boulangère instituée par son grand-père il y a près d'un siècle. Poilâne est aujourd'hui une maison à la notoriété internationale.

5

BENJAMIN PELLETIER

« La ferme d'Orvilliers » (Broué) de Benjamin produit des céréales bio qu'elle transforme en farine puis en pain dans une démarche agro-écologique.

7

ADRIANO FARANO

Fondateur de « Pane Vivo » (Paris), boulangerie qui produit des pains bio au blé dur sicilien de variétés anciennes sur levain 100%.

4

CLAIRE ESCALON

Fondatrice d'« Éléments » (Paris), boulangerie qui produit des pains bio au levain aux farines paysannes de meule.

6

VANINA GISBERT

Boulangère en reconversion professionnelle. Elle est co-fondatrice de « L'école comestible » et coordonne des ateliers de panification et de dégustation pour les enfants.

S L O W B R E A D

Le projet national **SLOW BREAD** (pilote au niveau régional par les responsables de chaque Convivium ou Communauté **Slow Food** en France) a pour ambition de soutenir et promouvoir les acteurs de la filière pain en France qui adoptent des techniques **agroécologiques** préservant la **biodiversité** céréalière ainsi que les pratiques, les savoirs-faire, les procédés issus des **traditions** et des **terroirs**.