



# SLOW BREAD FESTIVAL

© www.wolfganghummel.com

**HALLE DES CHARTRONS Samedi 8 Juin 2024**  
à partir de 12h

## LE PRO GRAMME

**Toute la journée**  
**IL PANE HA UN CUORE**  
EXPOSITION ARTISTIQUE /

Le pain est une histoire de personnes qui font. Les meunières et les meuniers, les boulangères et boulangers, les mangeuses et les mangeurs.

Ceux qui font craquer les miches pour écouter le bruit, ceux qui retirent la mie pour en faire une boulette et manger séparément la croûte, ceux qui saucent, ceux qui le préfèrent à l'huile d'olive ou avec un bon morceau de fromage.

L'artiste Coline Gaultot s'est emparée de la passion de Bartolo Calderone pour ce trésor et propose de se plonger dans le pain à travers des récits à géographies intimes et collectives.

**Vernissage et partage de pains à partir de 19h**

**Toute la journée**  
**LA TABLE DES PAINS**  
DÉCOUVERTES /

La table des pains est un espace de partage et d'expérience, témoignant de la richesse et de la diversité du vivant. Des pains et des mots invitent à un voyage sensoriel autour de différentes textures, arômes, goûts et histoires.

**14h00 - 16h00**  
**ESPACE DÉBAT**  
TABLE RONDE /

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

**16h00 - 17h00**  
**LES CO-PAINS**  
ATELIER ENFANTS /

L'espace pour les enfants « les co-pains » vise à rapprocher les enfants de la beauté et de la biodiversité des pains. Atelier pâte à sel à partir de 16h (dès 4 ans).

**16h00**  
**LES LABORATOIRES**

**PAIN À LA MAISON** / durée 45 min  
Gratuit. Inscriptions : fetedupain@slowbread.fr  
Atelier ouvert au grand public permettant de s'initier aux techniques de base de la panification à la maison. Animé par Bartolo Calderone de l'EPPPN - École Professionnelle de Pizza et Panification Naturelle.

**17h00**  
**LES LABORATOIRES - special levain**  
**LEVAIN** / durée 45 min

Gratuit. Inscriptions : fetedupain@slowbread.fr  
Le levain n'aura plus de secret pour vous : distribution et conseils pour le conserver et l'utiliser pour vos pains à la maison. Animé par Bartolo Calderone de l'EPPPN - École Professionnelle de Pizza et Panification Naturelle.

**17h45 - 19h**  
**LE RENDEZ-VOUS DU GÔUT**  
DEGUSTATION GUIDÉE /

L'atelier du goût propose des outils pour mieux comprendre le pain : le but est d'explorer la diversité culturelle des pains et de leurs ingrédients, de la terre à l'assiette. Animé par Hervé Goulaze de Slow Food Landes



# SLOW BREAD FESTIVAL

© www.wolfganghummer.com

**HALLE DES CHARTRONS Samedi 8 Juin 2024 dès 14h à 16h**

## LA TABLE RONDE

**14h - 16h**

**ESPACE DÉBAT /  
TABLE RONDE**

### **LE PAIN : PAYSAGES, BIODIVERSITÉ ET TRADITIONS**

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. Le pain est au croisement de tous les chemins, d'un point de vue socioculturel, politique, économique.

Cette table ronde vise à faire le point et donner la parole aux experts 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».

#### **DES GRAINS AUX PAINS :**

**POUR UN (SLOW) PAIN « BON, PROPRE ET JUSTE »**

**Elaine CARLONI / Boulangerie "Padoca" (Eysines 33)**

Boulangère et co-fondatrice de la boulangerie « Padoca » (Eysines) qui produit des pains bio au levain aux farines paysannes moulues sur place.

**Charles POILLY / Communauté agricole Emmaüs Le Maquis (Moncrabeau 47)**

Paysan boulanger engagé dans la biodiversité céréalières et coordinateur d'une communauté Emmaüs agricole sur le pain et le semences.

#### **AUTOUR DU PAIN ET DE LA TABLE :**

**BIODIVERSITÉ, PAYSAGES ET POLITIQUES ALIMENTAIRES**

**Jean-Rolland BARRET / Slow Food Nantes-Angers (49)**

Coordinateur de Slow Food Nantes-Angers, convivium "Les P'tits beurrés nantais", et ancien chargé de mission alimentation, territoire et Agriculture Biologique (Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique).

**Magalie FLEUROT / Université Bordeaux Montaigne et "Montaigne@table"**

Maître de conférences en civilisation britannique et co-responsable de "Montaigne@table", espace d'échanges scientifiques et d'initiatives autour des Food Studies à l'Université Bordeaux Montaigne.

**Raphaël SCHIRMER / Université Bordeaux Montaigne et "Montaigne@table"**

Maître de conférences en géographie spécialisé sur la géographie de la vigne et du vin, de l'alimentation, les paysages et les espaces ruraux. Responsable du Master Alimentation Durable et Résilience Territoriale à l'Université Bordeaux Montaigne.

#### **ALIMENTATION ET CERVEAU : ENTRE PLAISIR ET SANTÉ**

**Enrica MONTALBAN / Université Bordeaux Montaigne - Laboratoire Nutrineuro**

Chercheuse en neurosciences au laboratoire NutriNeuro (Bordeaux Neurocampus) avec un Phd entre Paris et New York sur les mécanismes de motivation qui régulent le processus de nutrition.