CONFERENCES ET ÉCHANGES - BUSSIGNY

ALIMENTATION - SANTÉ - INNOVATION

Sauvagement vôtre...

OBJECTIFS & RYTHME

1. Offrir une vue à 360 degrés sur l'alimentation durable, des plus lisibles possible pour chacun

1. Inviter des entrepreneurs locaux et start-ups acteurs de l'alimentation durable, pour ouvrir le dialogue.

1. Inspirer les échanges, créer un rendez-vous trimestriel sur la santé et l'alimentation où chacun joue un rôle de premier plan.

Sauvagement vôtre...

ÉPICES & E[MAUX]TIONS

ALIMENTATION SANTÉ INNOVATION

CONFERENCE & TABLE RONDE & DISCUSSION

Des épices dans nos assiettes mais pourquoi et depuis quand ?

Une pincée matin, midi et soir pendant les repas, l'épice serait-elle un médicament ?

Philippe Ligron, cuisinier aux multiples voyages et savoirs autour du monde en quête de saveurs et d'épices d'exception, son discours est un constat de l'évolution des épices dans notre alimentation de l'antiquité jusqu'à nos jours.

Clotilde Jordan, scientifique par raison et gastronome par passion, en un mot : « alimentologue ». Grâce à sa carrière au service de l'innovation en recherche biomédicale et en agroalimentaire, son discours apporte les éclairages scientifiques et décrypte les innovations passées et à venir.

BAZARD A ÉPICES - AU MENU CE SOIR

Histoire

Quelques Chiffres & Ethnologie culinaire

De la graine à nos placards de cuisine

- Process
- Choisir ses épices
- Prendre ses marques

De nos assiettes à notre estomac

- Physiologie
- Approches thérapeutiques

Quelques innovations à venir

- Dans nos cuisines
- Dans nos pharmacies

Conclusions Table ronde

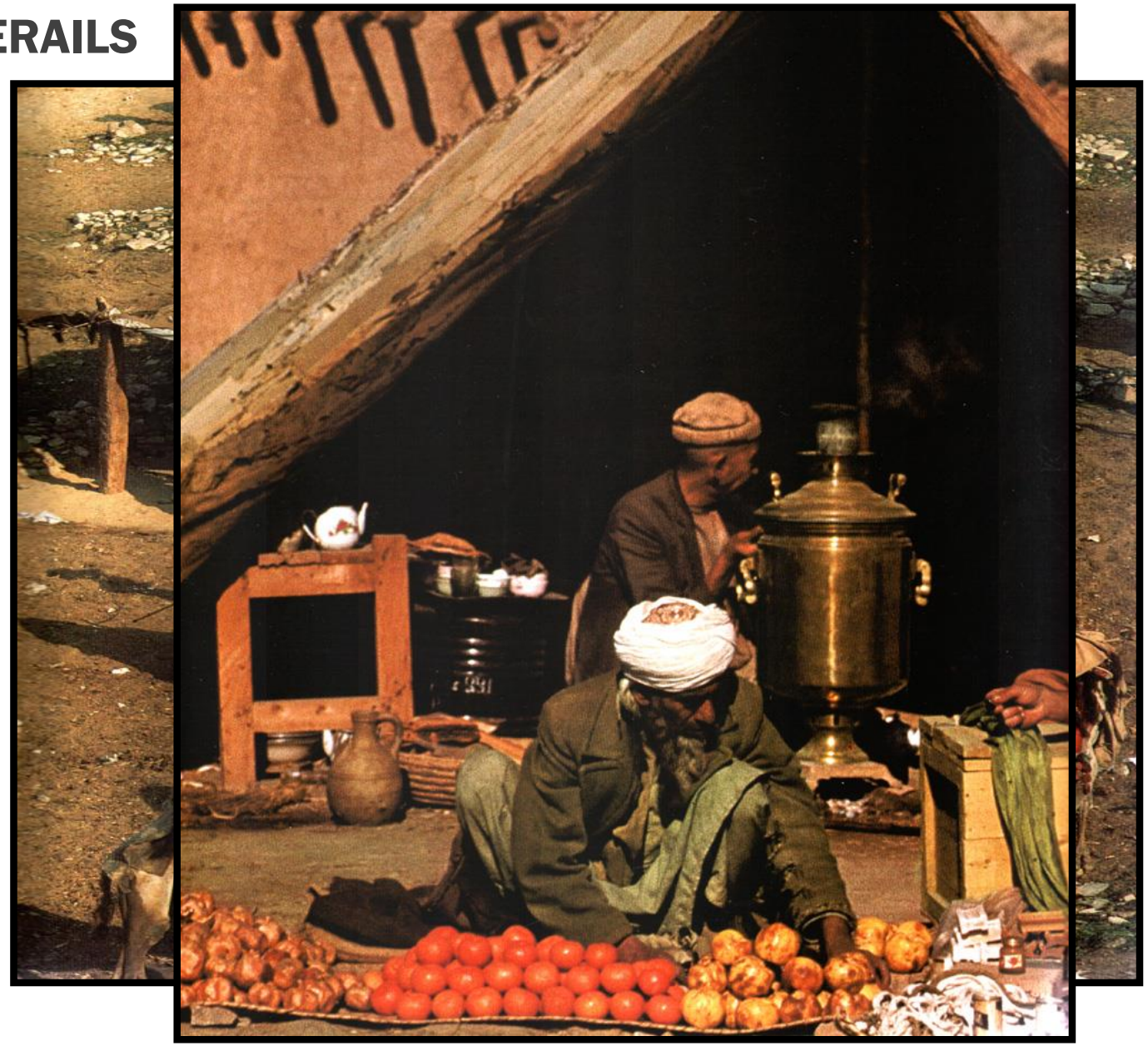
- Jean-Daniel Cavin
- Patrick & Corinne Rosset
- Dr. Simone Hunziker

DEFINITION

- Une **épice** est une matière organique d'origine végétale odorante ou piquante
- Issues de différentes parties de la plante : écorce (Cannelle), fleur (safran, clou de girofle), fruit (poivre, aneth, piment), rhizome (gingembre, curcuma), graine (noix de muscade, moutarde).
- Pour la plupart des produits exotiques, ce qui explique que les épices étaient parmi les produits agricoles importés les plus coûteux, durant l'Antiquité et le Moyen Âge.

LA ROUTE DES ÉPICES ET DE LA SOIE - HISTOIRE

LES CARAVANSERAILS

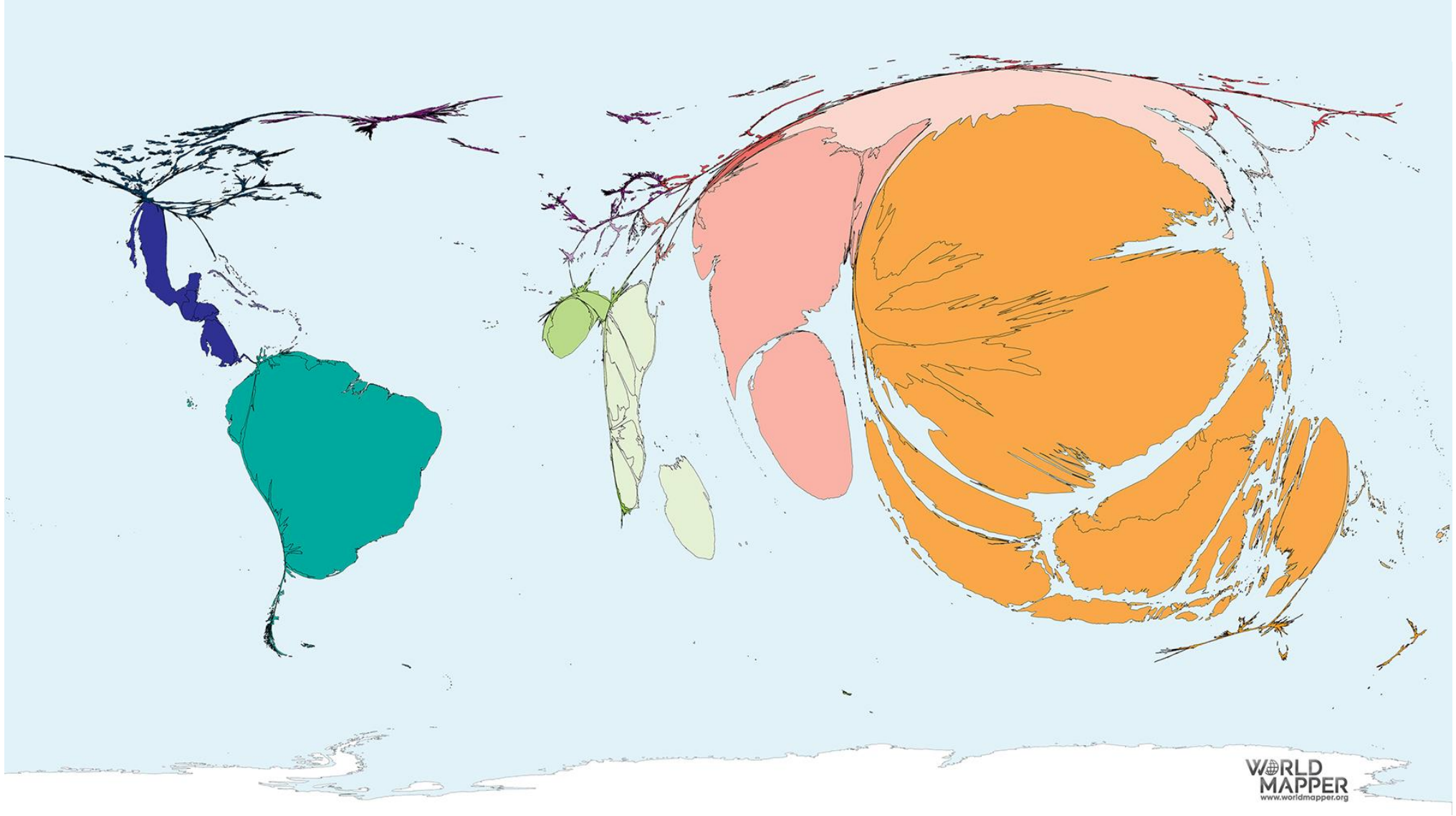


-2000 ans

LES ROUTES MARITIMES

AUJOURD'HUI LA PRODUCTION DE POIVRE

XXIe siècle



CHIFFRES & CONSOMMATION AUJOURD'HUI

- 2,29 Mrds € : le chiffre d’affaires des assaisonnements et condiments, + 9,6 %
- + 8,5 % : l’évolution en volume
- + 1,2 % : l’évolution des prix

Production mondiale:
Inde, Chine, Indonésie, Pakistan, Nigeria, Bangladesh, Vietnam

Poivre: 60% du vol. total du commerce mondial

sources : OMC, Iri, CAM au 04.10.2020, tous circuits GMS
Kantar, CAM à P10, tous circuits, origine fabricants

CONSOMMATION & ETHNOLOGIE CULINAIRE

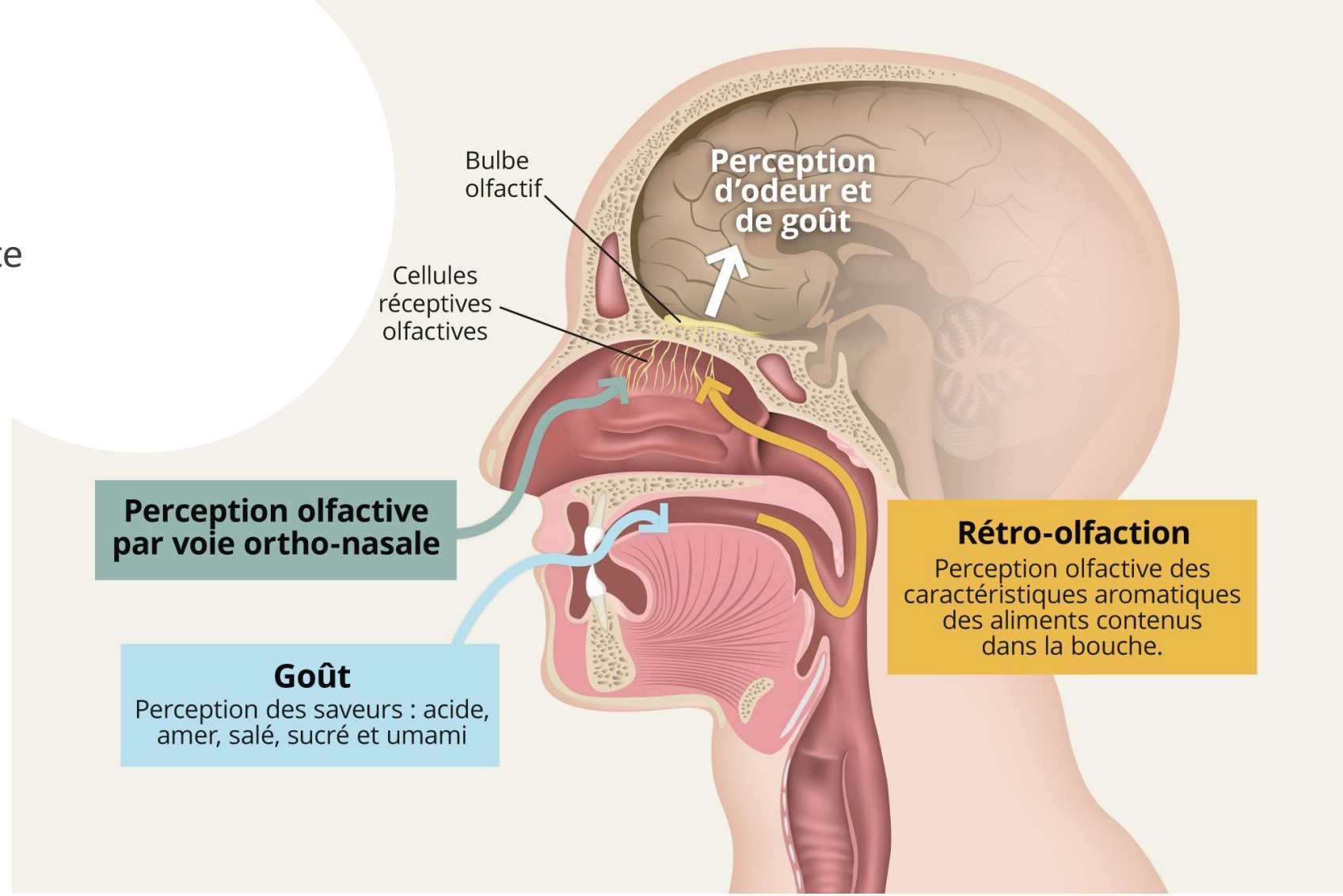
- Habitudes et tendances
- Les épices et mélanges

DE LA GRAINE AU PLACARD DE CUISINE

- Process
- Plaisirs, Risques et Bénéfices
- Choisir ses épices - les ranger
- Préparations culinaires

DE L'ASSIETTE À L'ESTOMAC

- Sens en émoi devant son assiette
- Physiologie et metabolisme
- Approches thérapeutiques



INNOVATIONS & CO

Innovation culinaire

Innovation thérapeutique

CONCLUSIONS & MESSAGES CLÉS

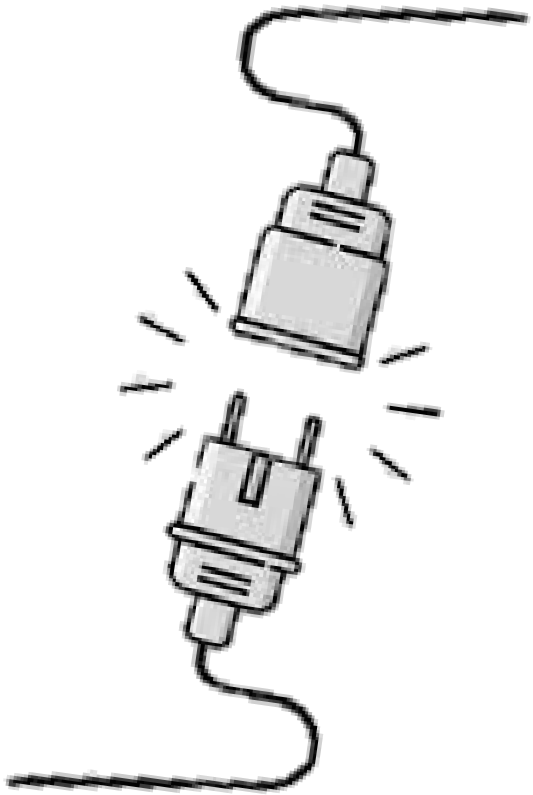


TABLE RONDE & DISCUSSION

Corinne et Patrick Rosset
Monde des Epices, à Payerne depuis 1993
Cueilleurs d'épices exceptionnelles aux quatre coins de la planète
www.lemondedesepices.ch

Jean-Daniel Cavin
Agriculteur Demeter
Safranier du Jorat à Vulliens -
www.safrandujorat.ch

Dr. Simone Hunziker
Médecin homéopathe/naturopathe
Directrice et responsable de formation de medicine ayurvedique MedVaidya de l'école Sama

Safran Demeter - Vulliens (VD)

JEUDI 2 DÉCEMBRE 2021 - BUSSIGNY

CONFERENCE "DES DENTS ET DES HOMMES"

ALIMENTATION - SANTÉ - INNOVATION

Sauvagement vôtre...