

17 & 18 OCT.
2025

-
TERMES
D'ARMAGNAC
GERS



RENCONTRES NATIONALES DE LA Restauration collective faite-maison locale & bio

*pour le
Grand âge*

PROGRAMME



Venez découvrir le
premier EHPAD 100% bio et
100% fait-maison de France

4^E
ÉDITION

Organisé par



En partenariat avec



TABLES RONDÉS • FORMATIONS PROFESSIONNELLES • ATELIERS TOUT PUBLIC



DÉPARTEMENT
DU GERS



Fondation Charles Léopold Mayer
pour le Progrès de l'Homme



« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours; il peut s'associer à d'autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte. »

Aphorisme numéro 7 de Brillat-Savarin, pionnier de la gastronomie, dans *"Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante"*, 1825.

EHPAD, LA FAIM DE VIVRE

par le Collectif Les Pieds dans le Plat

Manger ce n'est pas seulement se nourrir. C'est un plaisir, une mémoire, un soin. C'est ce qui relie les corps, les générations, les territoires. C'est aussi une manière de dire qui nous sommes.

Le Collectif Les Pieds dans le Plat en fait ici à nouveau la démonstration: il est possible, y compris dans un Ehpad, d'offrir un repas du quotidien qui, à un coût maîtrisé, respecte à la fois la dignité humaine et la Terre.

Ces Rencontres sont là pour proclamer que la restauration collective n'est pas une «contrainte budgétaire», mais bien un outil de transformation. Pour la santé et la joie des résidents. Pour la fierté des équipes. Pour la vitalité des campagnes et des paysan-ne-s qui continuent de faire pousser la vie.

À Termes d'Armagnac, nous avons choisi une voie d'avenir: 100% fait maison, 100% bio et le plus local possible. Les résultats ne s'écrivent pas seulement en chiffres. C'est une réalité quotidienne, visible dans les assiettes, audible dans les conversations à table, tangible dans l'énergie des équipes.

Ce qui commence ici ne doit pas s'arrêter aux murs d'un seul Ehpad. C'est une source d'inspiration, un appel à l'essaimage. Parce qu'en vérité, ce qui se joue autour de l'alimentation au grand âge, c'est le droit fondamental au bien-vieillir et au vivre-ensemble. L'alimentation est un soin. Chaque repas est un choix de société.

Merci d'être là pour en discuter, réfléchir, et partager ce moment de convivialité.

JEUDI 16 OCTOBRE

CINÉ DÉBAT & DÎNER DANS LE CADRE DU FESTIVAL ALIMENTERRE

**18h00 : Documentaire
"Manger pour vivre"
de Valérie Simonet**

2025 - 52 min

Une introduction sensible à la sécurité sociale de l'alimentation.

Débat animé par le
Collectif les Pieds dans le Plat.

**19h30 : Repas 14€/personne
Sur réservation**

Cuisiné par les bénévoles
du Théâtre Spirale.

**21h00 : Documentaire "On
mange quoi ? Des idées pour
mieux se nourrir demain"
de Bertrand Delapierre**

2025 - 90 min

**TOUT PUBLIC
PRIX LIBRE**

**Soirée organisée par
L'ÉCOCENTRE PIERRE & TERRE
ET LE THÉÂTRE SPIRALE**

112 chemin de l'hippodrome,
32400 Riscle

VENDREDI 17 OCTOBRE

RESTITUTION • TABLES RONDES • DÉGUSTATION • LABELLISATION

Journée dédiée aux professionnel.les et à la presse !

SUR INSCRIPTION

9H45 – 10H : MOT D'ACCUEIL

Des boissons chaudes vous attendent à partir de 9h15

10h00 – 11h15 : RESTITUTION

Internalisation des repas 100% fait-maison, bio et locaux, au sein d'un Ehpad
Bilan et partage des données (coût, bénéfices sanitaires, RH, méthodes)

Intervenants.es
Véronique Champomier, directrice de l'Ehpad La Tour de l'Âge d'Or, diététicienne
Thibault Renaudin, maire de Termes d'Armagnac et président de l'APAJH du Gers
Isabelle Bretegnier, diététicienne & Hervé Mouchard, cuisinier, formateurs à la [SCIC Nourrir L'Avenir](#)
Philippe Pinazo, médecin généraliste à Nogaro

11h15 – 12h30 : TABLE RONDE

Bien nourrir nos aînés : le rôle clé des acteurs publics et associatifs

Intervenants.es
Céline Boudy, directrice de l'éducation et des collèges, Département de la Dordogne
Emmanuelle Vignaux, directrice générale adjointe à la Solidarité, Département du Gers
Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux, créateur du Réseau national des fermes publiques
Lydie Ryckelynck, conseillère technique en Santé Environnement à La Mutuelle Familiale et représentante de l'Association des Mutuelles pour la Santé Planétaire

12h30 – 14h30 : Buffet dégustation - Comme à l'Ehpad !

Cuisiné par le Collectif Les Pieds dans le Plat

14h30 – 15h45 : TABLE RONDE

Ré-humaniser les Ehpad, des champs à l'assiette

Intervenants.es
Brigitte Mercier-Fichaux, diététicienne, marraine du Collectif Les Pieds dans le Plat
Olivier Roellinger, chef étoilé, compositeur d'épices, parrain du Collectif Les Pieds dans le Plat
Aurélie Mansard, diététicienne au Département de la Dordogne, conceptrice du logiciel [ATABLE](#)
Marion Fleurance, paysanne boulangère & Luc Lahaye, éleveur, du Gaec de Barrotes

16h00 – 17h30 : Remise de la certification 3 carottes, Niveau Excellence, par le label Ecocert en cuisine pour L'EHpad DE LA TOUR DE L'ÂGE D'OR.

Une première en France !



LA TOUR DE TERMES 185 Rue du Château, 32400 Termes d'Armagnac

ATELIERS

JEUX

SAMEDI 18 OCTOBRE

EXPOSITION

Journée ouverte au grand public !

CONFÉRENCE GESTICULÉE

DÎNER

SPECTACLE

14h30 – 16h30 ATELIERS & STANDS :

VIVE L'ALIMENTATION DURABLE POUR TOUTES LES GÉNÉRATIONS ! Gratuit

Jeux, ateliers participatifs, outils d'éducation populaire et restitution d'une alimentation 100% bio, faite-maison & locale à l'Ehpad de la Tour de l'Âge d'Or.

Animés par le Collectif les Pieds dans le Plat, sous- Pierre & Terre, Parlem TV et le personnel de l'Ehpad.

PLANTES COMESTIBLES

balade et recettes

EXPOSITION DES FOURS SOLAIRES

fabriqués par Pierre & Terre

MON ALIMENTATION ET SES CONTENANTS

j'en fais tout un plat !

ATELIER SENSORIEL

sens et alimentation

BIEN SE NOURRIR À TOUS LES ÂGES

nos besoins nutritionnels

LE BUREAU DES MÉMOIRES

collecte de souvenirs et recettes

JEU DE PISTE

La cuisine du Sud-Ouest, l'art de la transmission

17h00 – 19h00 : CONFÉRENCE GESTICULÉE PARTICIPATIVE Gratuit

«La Révolution par le bouillon» présentée par le Collectif Les Pieds dans le Plat

19h30 – 20h30 : DÎNER (14€/adulte et 8€/ - de 10 ans)

Cuisiné par les bénévoles du

Collectif Les Pieds dans le Plat et du Théâtre Spirale

SUR INSCRIPTION

21h – 22h30 : LE FRICHTI DE FATOU 14€ et réduit 10€

Un spectacle de la Compagnie Tombés du Ciel, à partir de 13 ans



ÉCOCENTRE PIERRE & TERRE ET LE THÉÂTRE SPIRALE

112 chemin de l'hippodrome, 32400 Riscle

Journée en partenariat avec

