



SOUS LA FALAISE

du 04 au 06 Septembre 2020

Les Coureurs de Rempart
(Rock Rap libertaire)

Fatum Fatras
(Klezmer et Balkan)

Jasmine ou le mélange de monde
Spectacle enfant

Quizz
Murder party
Semences
et mauvaises herbes

ATELIER
CUISINE
LUTTES
PAYSANNES

CONFÉRENCES
&
SPECTACLES
ENFANTS

Marché de producteurs
et dégustation de vins

Batotopie

FERME DES ROUSSETS
ST. JEAN EN ROYANS

www.fermedesroussets.org

Tout au long du festival:

Stand de la grainothèque de Saint Laurent en Royans
Buvette avec jus, bières, vins bio choisis avec amour
et petite restauration locale et bio

Entrée à prix libre
(participation nécessaire)

Festival en plein air sauf pour les projections de films (masque obligatoire),
merci de respecter les gestes barrières.



Infos pratiques :

Ferme des roussets, 1860 Route du Tram à St Jean en Royans
Accès par l'aérodrome de Saint Jean en Royans
(attention l'accès par Saint Laurent en Royans n'est plus possible).
Stationnement près de l'aérodrome, à 1km de la ferme.
Camping sous tente possible
Les chiens ne sont pas les bienvenus

Le festival Sous la Falaise est organisé par l'association Batotopie.
Merci à tous les bénévoles et aux partenaires
(Communauté de Communes du Royans Vercors, Parc Naturel Régional du Vercors, Direction
Départementale de la Cohésion Sociale de la Drôme,
les communes de St Jean en Royans, St Laurent en Royans et Ste Eulalie en Royans pour le
prêt de matériel).



info@batotopie.org
<https://www.fermedesroussets.org/>

PROGRAMME SOUS LA FALAISE

Vendredi 4 septembre

16h30/18h : **Quizz « Manger et produire localement en Royans-Vercors »**

Venez jouer pour découvrir toutes les facettes de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire!
Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT).

17h/19h : **Marché paysan**

Ferme des Roussets et autres producteurs : miels, pains, légumes, pizzas, fromages, vins, bières.

18h/19h30 : **Table-ronde " Manger local, c'est possible? Résilience et relocalisation alimentaire dans le Royans Vercors "**

Avec Marlène Eymond (CCRV), Aurélie Gachon (PNRV), Jean-Claude Balbot (CIVAM et pôle INPACT), Nathalie Roques (Terre de Liens), la Confédération Paysanne, animée par Christophe Bonneuil (CNRS).

20h15 : **Projection documentaire écoféministe " Ni les femmes ni la terre " (60')**

de Marine Allard, Lucie Assemat & Coline Dhaussy.

En Argentine et Bolivie, des femmes se rencontrent, s'organisent et créent les chemins vers une société libérée des violences et discriminations, et respectueuse de la Nature. Un voyage autour des luttes ayant trait au corps et au territoire.

21h30 : **BigBalBoum**

Un moment de danse libre, allez les guincheurs et les guincheuses ! Le principe : apportez votre zik préférée et venez-vous faire plaisir ! VOUS êtes les acteurs de la soirée!

Samedi 05 septembre

11h/12h30 : **Atelier cuisine alimentation vivante**

Venez cuisiner et réaliser des recettes pleines de vitalité et découvrir les aliments fermentés, germés, crus...
Une mine de ressources en saveurs, nutriments et plaisirs ! Par Cécile Konn, naturopathe.

14h : **Murder Party**

Qui a tué Jack Minor ? Une enquête policière grande nature au cœur de la ferme. Venez résoudre le mystère !
L'équipe de Magestic 99 vous guidera dans ce grand jeu. A partir de 10 ans, durée 1h30 à 2h. Réalisé dans le cadre du PAT.

14h/15h30 : **Conférence " Un siècle d'industrialisation et de mondialisation de l'agriculture et de l'alimentation : la résilience oubliée? "** de Christophe Bonneuil (historien, co-auteur de L'événement anthropocène).

15h/16h30 : **Atelier ravioles avec les enfants**

Initiation à la préparation des ravioles à l'ancienne avec l'association Cuisine et plaisir en Royans.

15h et 16h30 : **Projection du film documentaire " Vitis prohibita " (91')** de Stéphan Balay.

Nous vous invitons à un voyage hors des sentiers battus de l'œnologie pour parler des cépages résistants et interdits.

16h/17h30 : **Table ronde " Noyers & santé dans le Royans "**

Comment aller vers le zéro pesticides ? Avec l'association « Noix, nature, santé », des nuciculteur.rice.s, des représentant.e.s agricoles et la Senura (sous réserve).

16h30 : **Spectacle Enfant " Jasmine ou le mélange des mondes "**

par la Cie du Piaf (55')

Un voyage qui vous emmène, au gré des aventures de sa courageuse héroïne, dans une succession d'univers culturels et musicaux. Partez à la rencontre de personnages étonnants et attachants, pour une aventure mêlant humour, poésie, légendes métaphysiques et thématiques contemporaines.



18h/19h30 : **Discussion " Vers une démocratie alimentaire : la Sécurité Sociale Alimentaire, levier de transformation ? "**

Avec Jean-Claude Balbot (agriculteur, réseau CIVAM), Lucas Theodose (paysan) et Mathieu Dalmais (Ingénieurs sans frontières Agrista), introduction par Hugo Persillet (Atelier Paysan).

A partir de 18h30: **Dégustation de vins vivants** avec Chris de l'association OVNIVINS.

Les vins que nous présentons sont des vins faits avec du raisin sans intrants exogènes. Des vins vivants !

A partir de 19h30 : **Repas avec le couscous végétarien de Nadia et les galettes de Food moon truck de Tom**

21h : **Concert " Fatum Fatras "**

(musique klezmer et balkanique de la Drôme et du Vaucluse)

Fatum Fatras puise son inspiration dans les thèmes traditionnels des Balkans et des pays du bassin méditerranéen, sans oublier sa culture occidentale et son goût pour le rock'n'roll. Le bal est ouvert!



23h : **Concert " Les Coureurs de Rempart "** (rap et rock libertaire)

Venu-e-s pour faire pogoter les grands-parents et chialer les keupons, Les Coureurs de Rempart montent sur scène comme sur une barricade. Accordéon, contrebasse, guitare et batterie en main, ils embarquent le public dans un joyeux bordel, le sourire aux lèvres et le poing en l'air.



Dimanche 06 septembre

10h : **Projection documentaire " La mauvaise herbe " (32')** de Leïla Porcher, Mathilde Mistral.

En Grèce, sur l'île de Crète, dans les champs et dans les friches, certaines mains expertes cueillent les horta, ces plantes sauvages que l'on cuisine et que l'on mange. Elles sont partie intégrante de la gastronomie quotidienne. En présence d'une réalisatrice.

11h-13h : **Balade, cueillette et dégustation de plantes sauvages**

Venez découvrir les bonnes plantes cachées sous vos pieds, dans les talus, les sous-bois et les prairies. Avec Marine Champalle.