



Parc national
des Cévennes



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
LOZÈRE



PETR
SUD LOZÈRE



LES JOURNÉES DE LA BIO : FILIÈRE VIANDE

**Tout savoir sur la conversion en Agriculture
Biologique et l'approvisionnement
de la restauration collective**

MERCREDI 5 NOVEMBRE 2025

SALLE POLYVALENTE DE MAS DE VAL • CAUSSE MÉJEAN

Vous êtes agriculteur déjà installé ? Porteur de projets ? Cuisinier de restauration collective, chef d'établissement, personnel de service ou élu sur le territoire du Parc national des Cévennes ? Venez participer à cette journée dédiée à la filière viande bio !

- › **Inscription obligatoire : <https://framaforms.org/inscription-les-journees-de-la-bio-filiere-viande-5-novembre-2025-1760358241>**
- › **Informations : pat@petr-sudlozere.fr**

Une journée organisée par le Parc national des Cévennes, le PETR Sud Lozère et la Chambre d'agriculture de Lozère



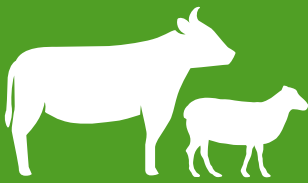
unesco
Réserve de biosphère
des Cévennes



CAUSSES &
CÉVENNES
PATRIMOINE
MONDIAL
patrimoine culturel de l'agropastoralisme méditerranéen



CIEL ÉTOILÉ
Initiative de la Région Occitanie
Label Agriculture Bio



Mercredi 5 novembre 2025

Programme de la journée

- > **9h30** : accueil café à Mas de Val
- > **10h** : échanges autour de l'Agriculture Biologique pour la filière viande (chiffres, cahier des charges, soutiens financiers et démarches, impacts, difficultés).
Intervenants : Maxime COLOMB, chargé de mission AB de la Chambre d'Agriculture de Lozère et Floriane ROUGE co animatrice du PAT du PETR sud Lozère
- > **11h** : témoignage d'une structuration collective « les fermes bio de Lozère ».
Par Ludovic EVESQUE, éleveur bovin sur la commune de Meyrueis et Maxime COLOMB, animateur de l'association
- > **11h30** : chiffres de la restauration collective en sud Lozère et témoignage inspirant de cuisiniers d'un collège labellisé Ecocert en cuisine niveau 2.
Par Frédéric MARTINEZ et Grégory BODENEZ, cuisiniers au collège de Florac & Louise DAUNIZEAU, co animatrice du PAT du PETR sud Lozère
- > **12h • 12h30** : temps d'échange
- > **12h30** : repas bio avec focus viande • **INSCRIPTION OBLIGATOIRE**
- > **14h30 • 16h30** : Visite et témoignage d'une ferme en élevage bovin viande et ovin viande Bio : le GAEC du Vulpus à Volpilière, St Pierre des Trépiers
- > **18h30 • 20h** : "Quels élevages pour répondre aux enjeux climatiques, alimentaires et de santé dans les territoires ?" *Conférence animée par Michel DURU*

L'élevage et la consommation de produits animaux sont souvent critiqués car impactants pour l'environnement et notre santé. Face à ces enjeux, nous verrons comment des pratiques d'élevage extensives et une consommation équilibrée sont toutefois vertueuses pour les territoires, le climat et la santé humaine.

Agronome et directeur de recherche à l'INRAE, Michel DURU a consacré la majeure partie de ses travaux à l'étude des prairies et de l'élevage de ruminants. Il est notamment convaincu que ces derniers doivent être réorientés pour rendre plus de services et être mieux valorisés auprès des consommateurs.