



JOURNÉE DE L'ALIMENTATION DANS LE PARC DES VOLCANS D'Auvergne

Samedi 22 novembre 2025 - Halle de Murat

➤ COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne organise une journée de l'Alimentation à la Halle de Murat. Au programme, un atelier intergénérationnel inspiré de la Fresque de l'Alimentation et animé par Eco-accompagnement, suivi d'une conférence sur le patrimoine alimentaire du Parc des Volcans d'Auvergne par **Éric Roux**, journaliste culinaire et par **Christian Homeyer** de l'Institut d'Etudes Occitanes du Cantal. La soirée se clôturera autour d'un apéritif préparé par **Jérôme Cazanave** du restaurant « Le Jarrousset ».

Un atelier ludique et convivial pour comprendre les enjeux alimentaires et réfléchir ensemble à l'avenir de notre alimentation locale

Inspiré de la méthodologie participative de la Fresque de l'Alimentation, cet atelier pédagogique intergénérationnel permet de comprendre comment nos aliments sont liés à la qualité des sols, à la ressource en eau et aux savoir-faire de nos producteurs. Cet atelier abordera également l'adaptation au changement climatique, les enjeux de préservation des écosystèmes puis l'importance de soutenir une agriculture locale et durable avec des consommateurs engagés. Ce temps d'échanges permettra à chacun d'exprimer sa vision d'un territoire nourricier, en phase avec les enjeux environnementaux et économiques actuels.

Un patrimoine alimentaire identitaire du Parc des Volcans d'Auvergne

L'alimentation et la cuisine du territoire du Parc des Volcans d'Auvergne sont surtout connues pour ses fromages AOP, ses viandes issues de races rustiques et des plats identitaires comme la potée, la truffade ou le petit salé aux lentilles. La réalité et l'histoire de ces cuisines sont pourtant plus complexes et diversifiées. Bien plus que des recettes, ce sont bien des manières de faire, des recherches de goûts qui permettent de caractériser ce que pourrait être cette cuisine locale. Lors de la conférence, **Eric Roux, journaliste culinaire**, apportera ses connaissances sur cette histoire culinaire locale et mettra en avant la diversité et la complémentarité des productions.

La langue occitane, à l'origine des noms des plats locaux

Et pour mieux comprendre la gastronomie, **Christian Homeyer de l'Institut d'Etudes Occitanes du Cantal** nous permettra d'enrichir nos connaissances sur la signification des noms de plats de notre territoire. En effet la langue occitane, déjà pratiquée au Moyen Âge et employée par la majorité de la population jusqu'au milieu du XX^e siècle, est présente dans notre vocabulaire de tous les jours et notamment dans la cuisine locale.

Un temps d'échange gourmand et convivial

Pour clôturer cet événement, un apéritif-découverte dînatoire autour des plats évoqués lors de la conférence sera proposé par **Jérôme Cazanave**, Toque d'Auvergne et chef cuisinier du restaurant « Le Jarrousset » à Virargues. Les participants pourront également découvrir les vins produits par **Gilles Monier**, du vignoble « Les Palhas » situé à Massiac.

Cet événement est organisé par le Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne dans le cadre de la préparation de son projet de territoire 2028-2043, avec l'aimable contribution de la Ville de Murat. Il a pour but d'associer les habitants à la définition des grandes orientations du territoire pour les années à venir en matière d'alimentation locale et durable.

En pratique : Samedi 22 novembre – La Halle 9 rue Saint-Martin 15300 Murat

14h30-17h30 Atelier Fresque de l'Alimentation | 18h30-20h Conférence « Le Patrimoine alimentaire du Parc des Volcans d'Auvergne » | 20h Apéritif-découverte dînatoire

Gratuit - Inscription obligatoire pour l'atelier Fresque de l'Alimentation (tout public à partir de 14 ans) : www.parcdesvolcans.fr/event-details/22nov

Contact Presse

Anne DASRIAUX, chargée de communication, Parc des Volcans d'Auvergne
tél. : 04 73 65 64 38 / 06 89 11 95 82 | adasriaux@parcdesvolcans.fr Montlosier - 63970 Aydat