

**Na** 

les 2<sup>es</sup> rencontres  
du vivant  
et de la Terre

**MICROBIOTES,  
SANTÉ &  
ENVIRONNEMENT**

**tu** 

**13**  
**15**  
**oct**  
entrée  
libre

**relle** 

**ment!**   
débat • conférences  
[www.rouen.fr](http://www.rouen.fr)

**ROUEN**

**HALLE AUX TOILES**



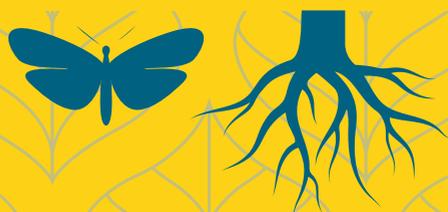
# vendredi 13 oct.



## Soirée ouverte au public

- 20h **Projection de films sur les microbiotes**  
**Cinéma l'Omnia**, projection de deux documentaires suivie d'un débat avec **Anne Hosmalin** et **Marc-André Selosse**
- 20h **Les champignons pourront-ils sauver le monde ?**  
Réalisation : Anne RIZZO et Thomas SIPP (51 min)
- 21h **Le microbiote : les fabuleux pouvoirs du ventre**  
Réalisation : Sylvie GILMAN et Thierry DE LESTRADE (58 min)
- 22h **Débat**  
Avec **Anne Hosmalin**, directrice de Recherches, Institut Cochin (Inserm, Cnrs, Université Paris-Cité)  
**Marc-André Selosse**, microbiologiste, président de la fédération BioGée, professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle

Accès payant dans la limite des places disponibles. [www.omnia-cinemas.com](http://www.omnia-cinemas.com)



# samedi 14 oct.



## Excursions naturalistes en ville

- 9h-10h30 **Refuges LPO du Parc de Grammont**  
Organisé par la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO Normandie)  
Accès PMR et enfants accompagnés à partir de 6 ans  
Le site est accessible en bus.  
Le lieu de RDV est fixé devant la grille du parc.
- 9h-12h **La Côte Sainte-Catherine**  
Organisé par la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO Normandie)  
Accessible aux enfants accompagnés à partir de 8 ans  
Le lieu de RDV au panorama de la côte
- 9h - 12h **L'île Lacroix**  
Organisé par la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO Normandie)  
Accès PMR et enfants accompagnés à partir de 6 ans. Le site est accessible en bus.  
Le lieu de RDV est au parking situé derrière la piscine le long de la rue Saint- Amélie
- 10h45 - 12h15 **Refuges LPO du Parc de Grammont**  
Organisé par la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO Normandie)  
Accès PMR et enfants accompagnés à partir de 6 ans.  
Le site est accessible en bus.  
Le lieu de RDV est fixé devant la grille du parc.
- 11h - 12h **Des plantes et des microbes en ville**  
Avec **Marc-André Selosse**, professeur au Muséum National d'Histoire Naturelle et président de la Fédération BioGée  
Le lieu de RDV est fixé à l'entrée du square Verdrel, côté Musée des Beaux-Arts, en centre ville, accès PMR.

Accès sur inscription et gratuit dans la limite des places disponibles :  
[www.rouen.fr/festival-naturellement](http://www.rouen.fr/festival-naturellement)

# samedi 14 oct.



## Les microbiotes humains au service de la santé

- 14h **Mot d'accueil**  
Avec **Nicolas Mayer-Rossignol**, président de la Métropole Rouen Normandie, Maire de Rouen.  
**Marc-André Selosse**, microbiologiste, président de la fédération BioGée, professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle
- 14h20 **Conférence**  
**L'humain-microbien, zone de symbiose à défendre**  
Avec **Joël Doré**, microbiologiste, directeur de recherche, INRAE, directeur scientifique de MetaGenoPolis
- 14h45 **Conférence**  
**Le microbiote de la peau**  
Avec **Magali Moreau**, responsable du groupe Laboratoire Microbiome - Recherche Avancée, L'Oréal
- 15h10 **Table ronde**  
**Les fonctions du microbiote humain**  
Avec **Geneviève Héry-Arnaud**, médecin, enseignant-chercheur en bactériologie à la Faculté de Médecine de Brest  
**Joël Doré**, directeur de recherche, INRAE, directeur scientifique de MetaGenoPolis.  
**Thomas Cavaillé-Fol**, rédacteur en chef, Science&Vie
- 16h20 **Table ronde**  
**Soigner demain avec les microbiotes**  
Avec **Charlotte Brives**, anthropologue, chargée de recherches CNRS au Centre Émile Dukheim (Bordeaux)  
**David Ribet**, microbiologiste, chargé de recherche, INSERM  
**Emmanuelle Bocandé**, directrice médicale, PiLeJe Laboratoire
- 17h10 **Conférence**  
**C'est quoi l'hygiène ?**  
Avec **Marc-André Selosse**, microbiologiste, professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle



## Les Cafés Scientifiques

- 18h - 19h **La symbiose à tous les étages**  
Avec **Benoît Schoefs**, professeur de physiologie végétale.  
Rendez-vous au Le palais de la bière
- 18h - 19h **Une gestion durable des forêts et de leur biodiversité**  
Avec **Lucie Vincenot**, maître de conférence en biologie végétale.  
**Gaëlle Vincent**, ingénieure d'études en physiologie végétale.  
Rendez-vous au café La Belle Époque
- 19h - 20h **Ni cru ni cuit, les secrets de la fermentation**  
Avec **Marie-Claire Frédéric**, historienne de l'alimentation et journaliste culinaire.  
Rendez-vous au Prélude Café
- Accès sur inscription et gratuit dans la limite des places disponibles : [www.rouen.fr/festival-naturellement](http://www.rouen.fr/festival-naturellement)**

## Soirée Débat

- 20h-22h **Soirée-débat**  
**La révolution microbienne pour la vie**  
Avec **Erik Orsenna**, écrivain et académicien.  
**Gilles Bœuf**, biologiste, professeur à l'université Pierre-et-Marie-Curie, Sorbonne Université.  
**Marc-André Selosse**, microbiologiste, professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle

**dimanche 15 oct.**

 **MATINÉE**

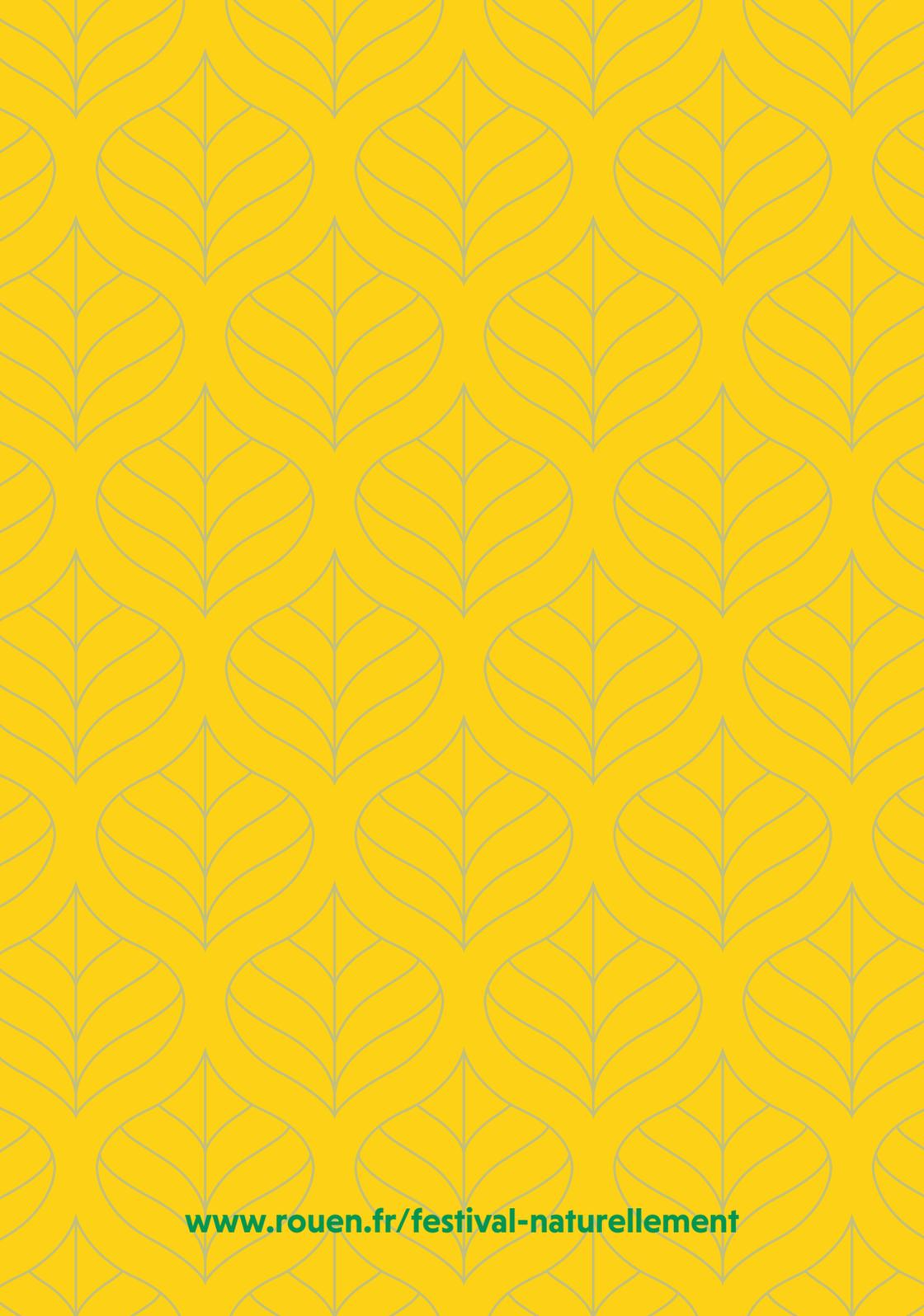
**Des microbes dans nos aliments fermentés**

- 9h **Conférence**  
**Les aliments fermentés**  
Avec **Marc-André Selosse**, microbiologiste, président de la fédération BioGée, professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle
- 9h25 **Conférence**  
**Ni cru, ni cuit**  
Avec **Marie-Claire Frédéric**, journaliste culinaire, historienne de l'alimentation spécialisée dans les fermentations
- 9h50 **Table ronde**  
**Les vertus des aliments fermentés**  
Avec **Elise Demeulenaere**, ethnologue, chargée de recherche au CNRS sur le campus Condorcet (Aubervilliers)  
**Marie-Claire Frédéric**, journaliste culinaire, historienne de l'alimentation spécialisée dans les fermentations  
**Lucas Von Gastrow**, docteur en biologie, association les Myxonautes
- 11h00 **Table ronde**  
**Les microbes et la cuisine de demain**  
Avec **Dominique Vuitton**, immunologiste, professeur et chercheur en immunologie à l'Université de Franche-Comté.  
**Patrice Breuil**, directeur de l'innovation et du développement, Agrial.  
**Hugo Chaise**, cuisinier, spécialiste de la fermentation, My.fermentation
- 11h50 **Conférence**  
**Le vin, une fermentation**  
Avec **Jules Lamon**, œnologue, École de dégustation Oenovino
- 12h15 **Buffet Agrial**  
Dégustation de produits offerts par Agrial.

 **APRÈS-MIDI**

**Des microbes pour notre environnement**

- 14h **Conférence**  
**Les microbes de l'environnement**  
Avec **Gilles Boeuf**, biologiste, professeur à l'université Pierre-et-Marie-Curie, Sorbonne Université
- 14h25 **Conférence**  
**Les microbiotes de l'océan**  
Avec **Eric Karsenti**, biologiste, directeur de recherche au CNRS, directeur scientifique de l'expédition Tara Océans
- 14h50 **Table ronde**  
**Des microbiotes pour la qualité des sols**  
Avec **Lucie Vincenot**, microbiologiste, maître de conférence à l'Université de Rouen Normandie  
**Perrine Bulgheroni**, conseillère régionale, missionnée pour étudier le développement du bio en Haute Normandie  
**Mathilde Clément**, microbiologiste, responsable R&D Innovation de Mycophyto.  
**Laurent Lemarchand**, directeur des agro-industries et du développement, NatUp
- 16h10 **Table ronde**  
**Des microbiotes pour gérer les déchets**  
Avec **Sylvain Durecu**, directeur de la recherche et du développement, SéchÉ Environnement  
**Théodore Bouchez**, directeur de l'Unité de Recherche PROSE, INRAE.  
**Abdelghani Sghir**, microbiologiste, professeur à l'Université d'Evry-Paris-Saclay
- 17h10 **Conférence**  
**Des microbiotes pour l'avenir**  
Avec **Marc-André Selosse**, microbiologiste, professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle
- 17h40 **Mot de clôture**  
Avec **Nicolas Mayer-Rossignol**, président de la Métropole Rouen Normandie, Maire de Rouen



[www.rouen.fr/festival-naturellement](http://www.rouen.fr/festival-naturellement)