

Na 

les 4^e
rencontres
du vivant
et de la Terre

tu 

**QUELLE
ALIMENTATION
POUR LA SANTÉ
DE DEMAIN ?**

relle 

3
5
oct
entrée
libre

ment! 

conférences • ciné-débat • activités enfants
sorties nature • cafés scientifiques

www.biogee.org/naturellement

ROUEN

HALLE AUX TOILES



EXPOSANTS :

Réseau AMAP Haut-Normand, Fresque de l'Alimentation, Le Champ des possibles, UFC Que choisir, TERAGIR, WWF Normandie, Nutrinet Santé / Nutriscore de l'Inserm, Territoires Fertiles, Librairie l'Armitière, Fresque Agri'alim, 1001 Légumes, Les petites l'Ouches

EXPOSITIONS :

«Daily Bread (pain quotidien)» de **Gregg Segall**

«La santé dans notre assiette» conçue par **l'INSERM**

vendredi 3 octobre



ROUEN CENTRE LA HALLE AUX TOILES

Après-midi dédié aux lycéens et enseignants

PROGRAMME LYCÉES ET ÉLÈVES ENSEIGNANTS

14h Comment nos choix alimentaires influencent-ils sur notre environnement ?

Samuel Rebulard, agronome, naturaliste et enseignant de SVT

14h50 Pause et échanges avec les exposants

15h10 Des biotechnologies dans notre assiette & présentation des spécialités et filières de l'école UNILASALLE

Aamir Shehzad, enseignant-chercheur en agroalimentaire et agro-industrie

Florent Weiller, Chargé de mission Formation initiale et biotechnologies

PROGRAMME PROFESSEURS DES ÉCOLES, ENSEIGNANTS ET ÉLÈVES ENSEIGNANTS

16h30 Utiliser la cuisine comme support pédagogique

Christophe Lavelle, biophysicien et anthropologue au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle

17h15 Le programme SVT du Campus de l'innovation pour les Lycées

Bénédicte Berner, cofondatrice et directrice du Campus pour les Lycées du Collège de France

17h30

Pause et échanges avec les exposants

18h La consommation de produits carnés : évolutions, état des lieux et perspectives

Eric Birlouez, ingénieur agronome, sociologue de l'agriculture et de l'alimentation et auteur



ROUEN CENTRE CINÉMA L'OMNIA

Ciné-débat (20h00-22h00) : suite du festival tout public

20h Quiz par l'équipe des bénévoles du WWF Normandie

20h25 Projection « Leurs Champs du Cœur », Réalisateur : Mickaël Denis-Shi (1h18)

21h45 Ciné-débat

En présence du réalisateur **Mickaël Denis-Shi**, directeur de France Nature Environnement IdF et réalisateur,

et avec **Perrine Bulgheroni**, protagoniste et cofondatrice de la célèbre ferme du Bec Hellouin réputée pour son approche innovante de l'agriculture durable,

Simon Bridonneau, président co-fondateur de l'association Triticum et auteur, **Christophe Lavelle**, biophysicien et anthropologue au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle

22h30 Fin des débats

Samedi 4 octobre

MATINÉE



Samedi 9h00-12h30 : Sorties Nature

SORTIES PROPOSÉES AU GRAND PUBLIC (FAMILLES ET ENFANTS) SUR INSCRIPTION

9h À la découverte de la plante nourricière (1h30)

Les végétaux tiennent une place prépondérante dans notre alimentation. Pourquoi ?, quels bienfaits ?, quelles transformations ?

JARDINS FAMILIAUX DES HALETES. À partir de 8 ans, accessible aux personnes à mobilité réduite, par **Marc-André Selosse**, président de la fédération BioGée, professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle

9h et 10h30 Végétal et pédagogie : une histoire de l'éducation à l'alimentation (1h30) (Visite privée)

Le Musée national de l'Éducation conserve une riche collection relative à l'enseignement du végétal et sur l'alimentation à travers les siècles. Cette visite, qui se déroulera dans les réserves du musée, sera l'occasion de partir à la découverte de trésors méconnus.

MUSÉE NATIONAL DE L'ÉDUCATION, CENTRE DE RESSOURCES.

À partir de 12 ans, accessible aux personnes à mobilité réduite, **Nicolas Coutant**, directeur adjoint du Musée MUNAE

9h30 Découvrir l'importance des racines pour la santé des plantes et ... notre alimentation. (1h30)

Bien que les racines constituent la partie cachée du végétal, elles sont essentielles à la santé des plantes. Confrontées en permanence aux micro-organismes du sol et aux stress environnementaux, elles déploient des mécanismes de défense qui restent encore à élucider. Nous vous proposons de découvrir comment les chercheurs du laboratoire GlycoMEV contribuent à une meilleure compréhension du système racinaire et l'importance des plantes.

PARVIS DE LA MAISON DE L'UNIVERSITÉ. À partir de 14 ans, accessible aux personnes à mobilité réduite

Maïté Vicré, professeure des Universités, & **Marie-**

Christine Kiefer-Meyer, ingénieure de recherche, Laboratoire GlycoMEV UR 4358 - Université de Rouen Normandie

9h30 Sur les routes des Epices (1h30)

Epices : un mot évocateur de parfums envoûtants, de saveurs douces ou brûlantes, d'arômes délicats, de contrées exotiques... Jadis, ces denrées étaient aussi précieuses que l'or et très convoitées pour leurs bienfaits santé. Cette Sortie Nature parlera des usages des épices, de leurs berceaux, de leurs voyages sur les routes du monde, de leur rôle géopolitique...

Elle comportera aussi un atelier sensoriel.

PARC NATUREL URBAIN DE REPAINVILLE. À partir de 9 ans, accessible aux personnes à mobilité réduite **Éric Birlouez**, ingénieur agronome (AgroParisTech), sociologue de l'agriculture et de l'alimentation et auteur

10h & 11h30 Balade animée : Bien manger pour une immunité équilibrée ! (1h00)

Saviez-vous que notre immunité se construit en réponse aux stimulations de l'environnement, et notamment de l'alimentation ? Entre les déficits immunitaires et les réactions allergiques ou des maladies inflammatoires chroniques, se tient l'équilibre d'une immunité qui se construit avant la naissance et s'entretient au cours de la vie. Du stand de fruits et légumes à celui du crémier et du boucher, jouons au quiz, sur la piste d'une immunité équilibrée.

MARCHÉ ST MARC. À partir de 6 ans, accessible aux personnes à mobilité réduite,

Anne Hosmalin directrice de Recherche au CNRS, directrice de l'IHM Immunologie et Immunopathologie Paris-Cité, trésorière adj. de la Fédération BioGée

11h Cultures maraîchères en Zone Humide (1h30)

La zone de Repainville est riche d'un fort potentiel environnemental : mares, cours d'eau, sources... le milieu aquatique y est partout présent. Venez découvrez ses zones maraîchères, ses jardins familiaux, la friche humide, dont le talus, longeant la voie de chemin de fer Rouen-Amiens, abrite trois sources alimentant une cressonnière !

PARC NATUREL URBAIN DE REPAINVILLE. À partir de 8 ans, accessible aux personnes à mobilité réduite, **Jean Paul Thorez**, ingénieur agronome, ancien président de l'Agence Régionale de Haute Normandie, **Philippe Vue**, président de l'Association Bouillons terres d'avenir

11h Découverte de la ferme citoyenne et pédagogique du Champ des Bruyères (1h30)

Découvrez le verger conservatoire, la forêt comestible, la réserve écologique là où se développe des espèces remarquables, un jardin partagé et une ferme pédagogique ! L'association

Le Champ des Possibles vous fait visiter cette ferme citadine qui propose de sensibiliser aux enjeux écologiques et agricoles et d'accompagner les projets d'agriculture urbaine.

PARC NATUREL DU CHAMP DES BRUYÈRES. À partir de 8 ans, accessible aux personnes à mobilité réduite

Frédéric Gilles, Le champ des possibles & la métropole de Rouen Normandie

11h Alimentation durable et démarche low-tech

(1h)

Comment intégrer des pratiques low-tech dans l'agriculture, la cuisson et conservation des aliments dans une démarche simple et accessible ? Ces solutions favorisent une transition écologique en limitant le gaspillage, la consommation d'énergie et les déchets.

FESTIVAL LES CHEMINS DE TRAVERS. À partir de 10 ans, accessible aux personnes à mobilité réduite

Clémence Dupont, coordinatrice de l'Association Triticum

Clément Bresciani, coordinateur de l'association Les Vagabond-es de l'énergie

SORTIES PROPOSÉES AUX ENSEIGNANTS ET ÉLÈVES ENSEIGNANTS SUR INSCRIPTION

9h & 11h Faut-il revoir son alimentation ? (1h30)

Il n'y a pas de bonne santé sans un environnement

sain et l'alimentation est un élément essentiel. Les modes de production agroalimentaire et la qualité des produits consommés ont un impact direct sur la santé de la terre, la santé de l'Homme et des autres animaux. Nul être vivant ne saurait maintenir un état de santé satisfaisant si sa nourriture est appauvrie et/ou polluée. **MARCHÉ ST MARC,** Enseignants et élèves enseignants, accessible aux personnes à mobilité réduite

Pierre Souvet, cardiologue, co-fondateur de l'Association Santé Environnement France (ASEF)

SORTIES PROPOSÉES AUX ENFANTS À PARTIR DE 5 ANS SUR INSCRIPTION

9h00 & 10h45 Bestiologie : du sol à l'assiette, à la découverte du vivant ! (1h40)

Le **Petit Labo** propose un atelier art et science autour des insectes, du sol et de la nutrition.

Observation, collecte et exploration guidée permettront aux enfants de découvrir les liens entre biodiversité, alimentation et santé.

JARDIN SAINT-SEVER. À partir de 5 ans, accessible aux personnes à mobilité réduite
Alexandre Guerre, directeur du PETIT LABO

APRÈS-MIDI



ROUEN CENTRE LA HALLE AUX TOILES

14h – 17h30 : Conférences et tables rondes grand public

C'est quoi « Bien manger » ?

Conférences et tables rondes animées

par Mathieu Vidard

14h OUVERTURE

par **Nicolas Mayer-Rossignol,** Maire de Rouen, président de la Métropole Rouen Normandie,

Jean-Michel Bérégovoy, adjoint au Maire en charge de la ville résiliente, la transition énergétique et climatique, l'adaptation, la biodiversité, l'eau, la mobilité, la santé environnementale et

Marc-André Selosse, président de la fédération BioGée, professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle

14h20 Une bonne alimentation, c'est quoi ?

Anthony Berthou, expert en nutrition systémique

14h45 Alimentation durable, uniquement moins de viande ?

Laurent Chevallier, médecin consultant en nutrition, praticien attaché au CHU de Montpellier

15h10 TABLE RONDE : Besoins et dangers alimentaires

Dominique-Angèle Vuitton, professeure émérite d'immunologie clinique, médecin interniste, membre de l'Académie Nationale de Médecine

Marine Jobert, Journaliste de cœur, coordinatrice du Collectif Les Pieds dans le Plat.

Bernard Schmitt, Médecin hospitalier Endocrinologie, Diabétologie, Nutrition et Enseignant à l'EHESP de Rennes

Tania Pacheff, biochimiste, nutritionniste, enseignante, spécialisée en santé environnementale

16h Pause et échanges avec les exposants

16h20 TABLE RONDE : Les aliments, l'aliment comme médicament ?

Emmanuelle Bocandé, directrice médicale
laboratoire PILEGE

Patrick Veiga, directeur de recherche INRAE,
expert du microbiote

Marc-André Selosse, président de la fédération
BioGée

17h10 Et le plaisir ?

Josselin Marie, Chef et propriétaire du restaurant
La Table de Colette

17h25 FIN DES DÉBATS, signatures de livres

18h – 19h : Cafés scientifiques

Bien manger à petits prix

Espace Co-working - Novotel Cathédrale

Laurent Chevallier, médecin consultant en
nutrition, praticien attaché au CHU de Montpellier

Nutrition, entre Alimentation et Santé

Café « Chez Clara » - La belle époque

Cédric Agaësse, diététicien, responsable du pôle
diététique de l'EREN

Impact de l'alimentation et de l'environnement sur le microbiote intestinal

Espace café du Cinéma l'Omnia

Nadine Montbrion, doctorante à l'INSERM U1073,
Inflammation et Axe Microbiote-Intestin-Cerveau

Faire ses conserves à la maison, avantages et bonnes pratiques

Halle aux Toiles

Delphine Vandermeersch, ingénieure en
agriculture, directrice de l'association Les petites
l'Ouches

Agir pour une agriculture paysanne avec dégustation de tartinades et jus

La BASE

Marie-Asma Ben Othmen, enseignante-
chercheuse, responsable du MSc Agriculture urbaine
& Villes vertes, Unilasalle

Marie Laure Caillé, coordinatrice du réseau AMAP
Haut-Normand

Peut-on allier alimentation durable et plaisir au quotidien ?

Restaurant Tranché

Charlotte Fulcrand, Consultante en alimentation
durable et végétale

Que Choisir, une association de consommateurs et l'alimentation ?

Brasserie (sera précisé sur le site)

Alain Rouziès, UFC que Choisir

SOIR

ROUEN CENTRE LA HALLE AUX TOILES

20h-22h : Grande soirée-débat

Manger bien et bon est-ce possible ?

Animée par **Mathieu Vidard**

20h AMUSE-BOUCHE :

Florence Dupraz, Directrice Générale
d'Open Agrifood

20h15 INTRODUCTION : **Marc-André Selosse**

20h30 TABLE RONDE

avec **Josselin Marie**, Chef et propriétaire du
restaurant La Table de Colette

Hélène Soubelet, docteure vétérinaire, directrice
de la Fondation pour la recherche sur la biodiversité

Nicolas Chabanne, fondateur de «C'est qui le
Patron ?! – La Marque du Consommateur »

Bernard Chevassus-au-Louis, biologiste,
docteur en sciences, président d'Humanité &
Biodiversité

Pierre Weill, ingénieur agronome docteur en
Biologie/santé, membre de l'académie d'agriculture
de France

Dimanche 5 octobre

MATINÉE

 **ROUEN CENTRE LA HALLE AUX TOILES**

9h – 12h20 : Conférences et tables rondes grand public

Quelle agriculture pour la santé ?

Conférences et tables rondes animées
par **Anne-Cécile Bras**

9h L'agriculture actuelle et la santé des agriculteurs

Pierre Souvet, cardiologue, co-fondateur de l'Association Santé Environnement France (ASEF)

9h25 L'agriculture et la santé des consommateurs

Laure Verdeau, directrice de l'Agence BIO

9h50 TABLE RONDE :

Durabilité de notre alimentation actuelle

Benoît Biteau, paysan bio, agronome et Député écologiste

Frédéric Denhez, écologue, auteur, journaliste, chroniqueur, animateur, vulgarisateur

Giovanni Prete, maître de conférences en sociologie

10h40 PAUSE GOÛTER

partagée avec les réalisations des enfants et échanges avec les exposants

11h00 TABLE RONDE :

Faire transition vers une agriculture plus saine

Noémie Calais, diplômée de Sciences Po, éleveuse de porc noirs et auteure

Edouard Stalin, maraîcher et arboriculteur en agriculture biologique

Bastien Sachet, agronome, directeur de la fondation Earthworm

Yves Soret, agriculteur bio, conseiller municipal à Rouen

11h50 Quelles solutions opérationnelles ?

Anne Trombini, directrice générale – Association Pour une Agriculture du Vivant

Christophe Aubel, directeur général délégué à la mobilisation citoyenne à l'OFB

12h20 Fin des débats, signatures de livres

 **ROUEN CENTRE LA HALLE AUX TOILES**

9h - 12h20 : Activités jeune public (7 ans et +)

Sur inscription, halle aux toiles, 2^e étage, en petits groupes

Nous demandons aux parents de rester dans l'enceinte de la Halle aux Toiles pendant toute la durée de l'activité de leur(s) enfant(s). Chaque enfant devra être muni d'un badge sur lequel sera inscrit ses nom et prénom ainsi que le nom, prénom et n° de tel portable d'un de ses parents présent dans l'enceinte. Les parents sont encouragés pendant la durée des activités de leurs enfants, à participer aux conférences et aux tables rondes qui se tiendront au 1^{er} étage.

9h10 Mobiliser ses sens pour re-découvrir les fruits, légumes et céréales, par les bénévoles du WWF

10h Atelier Cuisine Les p'tites Toques éthiques par l'association LabNORMANDIE

10h40 PAUSE GOÛTER

partagée avec dégustation des réalisations des enfants au 1^{er} étage

11h Atelier culture

S'initier à la culture des champignons,
par l'association LabNORMANDIE

11h40 Atelier Compostage Nourrir le sol, les plantes puis les hommes, par l'association LabNORMANDIE

14h – 18h : Conférences et tables rondes grand public

Quelle transformation des aliments du champ à la fourchette ?

Conférences et tables rondes animées par Anne-Cécile Bras

14h Cru, cuit, ou fermenté ?

Marc-André Selosse, président de la fédération BioGée

14h25 Biodiversité alimentaire : une clé pour l'avenir

Samuel Rebulard, agronome, naturaliste et enseignant de SVT

14h50 TABLE RONDE : Forces et faiblesse des aliments simples et transformés

Camille Dorioz, directeur des campagnes de Foodwatch France

Pierre Weill, ingénieur agronome docteur en Biologie/santé, membre de l'académie d'agriculture de France **Laurent Chevallier**, médecin consultant en nutrition, praticien attaché au CHU de Montpellier

Sandrine Raffin, présidente fondatrice de LinkUp, membre de l'Académie d'Agriculture

15h40 Pause et échanges avec les exposants

16h TABLE RONDE : La transition sociétale vers une alimentation plus saine

Isabelle Doresse, vice présidente ATD Quart Monde, conseillère CESE, ingénieure en chef des ponts, des eaux et forêts

Fanny Giansetto, maîtresse de conférences et co-fondatrice d'Ecotable

Jean-Michel Bérégovoy, adjoint au Maire en

charge de la ville résiliente, la transition énergétique et climatique, l'adaptation, la biodiversité, l'eau, la mobilité, la santé environnementale et les risques **Jean-Luc Duval**, Vice-président Agrial, Vice-président de La Coopération Agricole

16h50 MOTS DE CONCLUSION

Nicolas Mayer-Rossignol, président de la Métropole Rouen Normandie, Maire de Rouen, **Marc-André Selosse**, président de la fédération BioGée, professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle

17h10 Animation de Clôture : À table !

Suzanne Da Silva, cheffe étoilée du restaurant l'Odas de Rouen

Christophe Lavelle, biophysicien et anthropologue au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle

17h40 Fin des débats, signatures de livres



FESTIVAL NATURELLEMENT

3 au 5 octobre 2025

Halle aux Toiles

place de la basse Vieille Tour

Quelle alimentation pour la santé de demain ?

Saine pour les humains aujourd'hui et durable pour ceux de demain : la composition de nos régimes alimentaires est encore difficile à équilibrer... Elle puise dans notre biologie et notre culture.

Des fondamentaux commencent à se dessiner. Ils sont médicaux et diététiques, ne doivent pas faire oublier le plaisir de manger, ni l'équité sociale. Ils ne se pensent pas sans le mode de production, de l'agriculture à la transformation.

Et s'il existait un régime alimentaire, à la fois plus sain, plus respectueux de l'environnement, acceptable et abordable ?

Venez en parler avec tous les spécialistes concernés : médecins, nutritionnistes, biologistes, écologues, agriculteurs, industriels, chefs...

Comment venir ?

En transports en commun :

Réseau Astuce : Les transports en commun sont gratuits le samedi

En voiture :

Parking Hôtel-de-ville / Parking Saint-Marc



Renseignements et réservations sur :
www.biogee.org/naturellement