

Reportage photo du Festival Naturellement, les 4^e rencontre du Vivant et de la Terre en 2025 sur le thème

Quelle alimentation pour la santé de demain ?

Vendredi 3 octobre - Journée pédagogique



Conférence lycées

Comment nos choix
alimentaires influent-ils sur
notre environnement ?

Samuel Rebulard,
agronome, naturaliste et
professeur agrégé de SVT à
l'Université Paris- Saclay

Conférence enseignants et élèves enseignants



Utiliser la cuisine comme support pédagogique

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



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

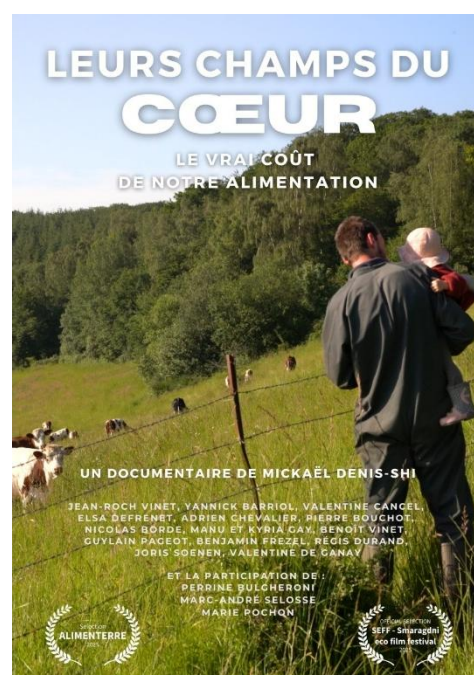


L'avenir probable / souhaitable de la consommation de produits carnés

Éric Birlouez, ingénieur agronome (AgroParisTech), sociologue de l'agriculture et de l'alimentation et auteur



Vendredi 3 octobre – Soirée ciné-débat



Ciné-débat après la projection du film

Leurs champs du cœur

Avec

Mickaël Denis-Shi, directeur de France Nature Environnement - Ile-de-France et réalisateur

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



Samedi 4 octobre – Sorties Nature



À la découverte de la plante nourricière

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



Découvrir l'importance des racines pour la santé des plantes et ... notre alimentation

Maïté Viché, professeure des Universités

Marie-Christine Kiefer-Meyer, ingénieure de recherche



Faut-il revoir son alimentation ? Sortie enseignants

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

Bestiologie : du sol à l'assiette, à la découverte du vivant !

Sortie enfants

Alexandre Guerre, directeur du PETIT LABO



Culture maraîchères en zone humide

Jean-Paul Thorez, ingénieur agronome, ancien président de l'Agence Régionale de Haute Normandie

Philippe Vue, président de l'Association Bouillons terres d'avenir

Samedi 4 octobre – Conférences et Tables rondes



Ouverture

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





Table ronde : Besoins et dangers alimentaires

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

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

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

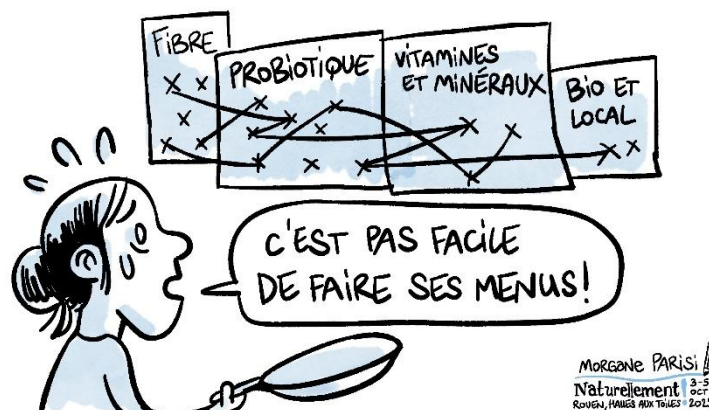


Table ronde : Les aliments, l'aliment comme médicament ?

Emmanuelle Bocandé, directrice médicale laboratoire PILEJE

Patrick Veiga, directeur de recherche INRAE, expert des liens microbiote intestinal-alimentation

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





Et la cuisine ?

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

Samedi 4 octobre – Cafés scientifiques

**Peut-on allier
alimentation durable et
plaisir au quotidien ?**

Charlotte Fulcrand,
consultante en
alimentation durable et
végétale

Benjamin De Coster,
fondateur et gérant
d'Alternôo





Faire ses conserves à la maison, avantages et bonnes pratiques
Delphine Vandermeersch, ingénieure en agriculture, directrice de l'association Les petites l'Ouches

Samedi 4 octobre – Soirée débat



Mise en bouche
Bastien Sachet, agronome, directeur de la fondation Earthworm



Manger bien et manger bon, est-ce possible ?

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 (FRB)

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

Nicolas Chabanne, fondateur de "C'est qui le Patron ?! - La Marque du Consommateur"

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

Dimanche 5 octobre – Activités enfants

S'initier à la culture des champignons

Atelier pratique où les enfants découvrent les bases de la culture de champignons sur bois. Ils apprennent à inoculer une souche ou une bûche avec du mycélium (shiitake, pleurote...). Une activité concrète pour sensibiliser à la production locale et à l'économie circulaire en forêt.





Les p'tites Toques éthiques

Cet atelier a pour vocation la fabrication de conserves en lacto-fermentation de manière ludique en valorisant l'activité physique. Après les avoir informés sur leurs bienfaits nutritionnels, les enfants choisissent parmi un large choix d'ingrédients.

Dimanche 5 octobre – Conférences et tables rondes



Table ronde **Durabilité de notre alimentation actuelle**

Benoît Biteau, paysan bio, agronome et Député écologiste
Giovanni Prete, maître de conférences en sociologie

TABLE RONDE DURABILITÉ DE NOTRE ALIMENTATION ACTUELLE



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



Table ronde **Forces et faiblesse des aliments simples et transformés**

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

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

5 FRUITS & LÉGUMES PAR JOUR





À table

Suzanne Da Silva, jeune cheffe étoilée du restaurant l'Odas de Rouen et son époux **Olivier Da Silva**

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





Espace Expos







'Making Off'



