

Reportage photo du Festival Naturellement, les 4<sup>e</sup> 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

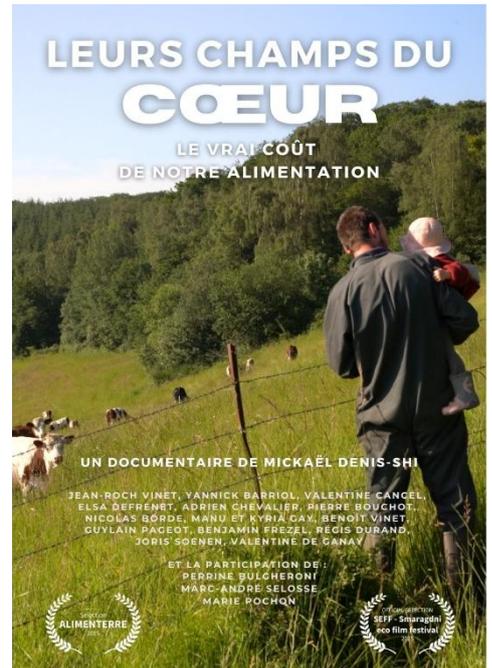


**L'avenir probable / souhaitable de la consommation de produits carnés**

**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 Selsosse**, 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 Vicré**, 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 maraichères 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

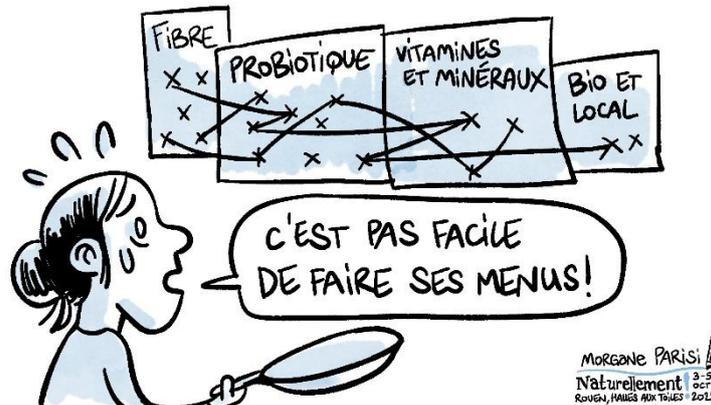


**Table ronde : Les aliments, l'aliment comme médicament ?**

**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'Alternòo





**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'



