

NATURELLEMENT! 2023

Microbiotes, santé et environnement

Vendredi (après-midi)

Journée pédagogique réservée aux scolaires

14h00 **Le microbiote humain et la santé**

Conférence de Marc-André Selosse à destination de lycéens.

17h00 **Le microbiote du sol ou de l'eau**

Avec Marc André Selosse.

17h30 **Présentation d'une mallette pédagogique**

Avec la Société Française d'Ecologie et d'Evolution.

17h45 **Enseigner le microbiote**

Avec Fabienne Paulin, formatrice d'enseignants et didacticienne des sciences.

18h15 **Enseigner le microbiote**

Avec Matthieu Mahé, formateur académique sur le microbiote.

Vendredi (soirée)

Soirée ouverte au public

18h00 - 20h00 **Cafés scientifiques en ville**

Accès libre et gratuit dans la limite des places disponibles.

www.biogee.org

20h00 **Projection de films sur les microbiotes**

Cinéma l'Omnia, projection de deux documentaires suivie d'un débat. Accès payant dans la limite des places disponibles.

www.omnia-cinemas.com

Samedi

Les microbiotes humains au service de la santé

09h00 - 12h00 **Excursions naturalistes en ville**

Accès sur inscription et gratuit dans la limite des places disponibles.

www.biogee.org

14h00 **Mot d'accueil**

Avec Nicolas Mayer-Rossignol & Marc-André Selosse.

14h20 **Le microbiote intestinal**

Avec Joël Doré.

14h45 **Le microbiote de la peau**

Avec Magali Moreau.

15h10 **Les fonctions du microbiote humain**

Table ronde avec Geneviève Héry-Arnaud & Joël Doré & Thomas Cavaillé-Fol.

16h20 **Soigner demain avec les microbiotes**

Table ronde avec Charlotte Brives & David Ribet & Emmanuelle Bocandé.

17h10 **C'est quoi l'hygiène ?**

Avec Marc-André Selosse.

18h-20h **Cafés scientifiques en ville**

Accès libre et gratuit dans la limite des places disponibles.

www.biogee.org

20h-22h **Soirée-débat avec les microbes**

Avec Erik Orsenna & Gilles Boëuf & Marc-André Selosse.

Dimanche

Des microbes dans nos aliments fermentés

9h00 **Les aliments fermentés**

Avec Marc-André Selosse.

9h25 **Ni cru, ni cuit**

Avec Marie-Claire Frédéric.

9h50 **Les vertus des aliments fermentés**

Avec Elise Demeulenaere & Marie-Claire Frédéric & Roland Feuillas.

11h00 **Les microbes et la cuisine de demain**

Table ronde avec Dominique Vuitton & Patrice Breuil & Laurent Lemarchand.

11h50 **Le vin, une fermentation**

Avec Pascaline Lepeltier.

12h15 **Buffet offert par Agrial**

Dégustation de produits fermentés.

Des microbes pour notre environnement

14h00 **Les microbes de l'environnement**

Avec Gilles Boëuf.

14h25 **Les microbiotes de l'océan**

Avec Eric Karsenti.

14h50 **Des microbiotes pour la qualité des sols**

Table ronde avec Lucie Vincenot & Perrine Bulgheroni & Mathilde Clément.

16h10 **Des microbiotes pour gérer les déchets**

Table ronde avec Sylvain Durecu & Théodore Bouchez & intervenant à annoncer ultérieurement.

17h10 **Des microbiotes pour l'avenir**

Avec Marc André Selosse.

17h40 **Mot de clôture**

Avec Nicolas Mayer-Rossignol.

VENDREDI *(après-midi)*

Journée pédagogique réservée aux scolaires

14h00 *Le microbiote humain et la santé*

Conférence de Marc-André Selosse à destination de lycéens.

17h00 *Le microbiote du sol ou de l'eau*

Avec Marc André Selosse

17h30 *Présentation d'une mallette pédagogique*

Avec la Société Française d'Ecologie et d'Évolution.

17h45 *Enseigner le microbiote*

Avec Fabienne Paulin, formatrice d'enseignants et didacticienne des sciences.

18h15 *Enseigner le microbiote*

Avec Matthieu Mahé, formateur académique sur le microbiote.

VENDREDI *(soirée)*

Soirée ouverte au public

18h00 - 20h00 *Cafés scientifiques en ville*

Accès libre et gratuit dans la limite des places disponibles.

www.biogee.org

20h00 *Projection de films sur les microbiotes*

Cinéma l'Omnia, projection de deux documentaires suivie d'un débat.

Accès payant dans la limite des places disponibles.

www.omnia-cinemas.com

SAMEDI

Les microbiotes humains au service de la santé

09h00 - 12h00 Excursions naturalistes en ville

Accès sur inscription et gratuit dans la limite des places disponibles.

www.biogee.org

14h00 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

Le microbiote intestinal

Avec **Joël Doré**, microbiologiste, directeur de recherche, INRAE.

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.

Thomas Cavaillé-Fol, rédacteur en chef à 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.

18h-20h Cafés scientifiques en ville

Accès libre et gratuit dans la limite des places disponibles.

www.biogee.org

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 *(matinée)*

Des microbes dans nos aliments fermentés

9h00 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.

Roland Feuillas, artisan boulanger de l'Aude.

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.

Laurent Lemarchand, directeur des agro-industries et du développement, NatUp.

11h50 Conférence

Le vin, une fermentation

Avec **Pascaline Lepeltier**, sommelière française, meilleur ouvrier de France dans la catégorie sommellerie et meilleur sommelier de France en 2018.

12h15 Buffet Agrial

Dégustation de produits offerts par Agrial.

DIMANCHE (après-midi)

Des microbes pour notre environnement

14h00 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.

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 (PRocédés biOotechnologiques au Service de l'Environnement), INRAE.
+ Intervenant à annoncer ultérieurement.

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.