

Vendredi 11 mars 2022

9h00 : Accueil

9h30 - Introduction générale.

Elisabeth Dodinet et Samuel Rebulard

Société botanique de France.

9h45 - Et si on écoutait la nature.

Régis Marcon

Chef cuisinier, 3 étoiles au Guide Michelin.

10h30 - Histoire des plantes alimentaires.

Michel Chauvet

Ethnobotaniste, auteur de l' « Encyclopédie des plantes alimentaires », Belin, 2018.

11h15-11h45 : Pause et café

11h45 – Aperçus de la grande histoire de l'amélioration des plantes.

Serge Hamon

Phytogénéticien, auteur de l'Odyssee des Plantes Sauvages et Cultivées, édition IRD - Quae 2018.

12h30-14h00 : Déjeuner libre

14h00 - Diversité cultivée dans les paysages agricoles français : histoire, verrous et perspectives pour des agroécosystèmes plus durables.

Isabelle Goldringer

Directrice de Recherche INRAE, UMR Génétique Quantitative et Évolution – Le Moulon.

14h45 - Les algues dans l'alimentation: entre tradition et modernité.

Claire Gachon

Professeur au Muséum National d'Histoire Naturelle, dirige un groupe de recherche à la Scottish Association for Marine Science étudiant les maladies des algues sauvages et cultivées.

15h30-16h00 Pause

16h00 - Du blé au pain : diversité des pratiques et biodiversité microbienne dans la filière boulangerie à faible intrant.

Delphine Sicard

Directrice de Recherche, SPO, Université de Montpellier, INRAE, Montpellier SupAgro.

16h45 - Les tannins, compagnons ignorés des plantes et de l'alimentation.

Marc-André Selosse

Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle à Paris et professeur aux universités de Gdansk (Pologne) et Kunming (Chine). Président de BioGée. Membre de l'Académie d'Agriculture de France. Auteur de « Les goût et les couleurs du Monde : une histoire naturelle des tannins » Actes Sud, 2019.

17h30 – Conclusion de la journée

Samedi 12 mars 2022

9h00 : Accueil

9h45 – Privilégier le végétal dans son alimentation, c'est bon pour le climat**Jean-Luc Fessard***Président fondateur de l'association « Bon pour le climat »***10h30 - Les plantes alimentaires dans leurs communautés.****Samuel Rebulard***Professeur agrégé à l'Université Paris-Saclay, agronome et membre de la Société Botanique de France. Auteur du « Défi Alimentaire, Ecologie, Agronomie, Avenir » Belin Education, 2018 et de « Dans un carré de Terre », L'Iconoclaste, 2021.*

11h15-11h45 : Pause et café

11h45 -. De l'Asie aux portes de l'Atlantique : modalités de diffusion du millet au cours de la Préhistoire.**Estelle Herrscher***LAMPEA – Laboratoire méditerranéen de Préhistoire Europe-Afrique UMR 7269 (Aix Marseille Univ, CNRS, Ministère Culture), MMSH – Aix-en-Provence.*

12h30-14h00 : Déjeuner libre

14h00 - Les compléments alimentaires ou l'art de l'ambiguïté.**Michel Botineau***Ancien professeur de Botanique et Cryptogamie à la Faculté de Pharmacie de Limoges, administrateur de la Société botanique de France. Auteur notamment de « Plantes sauvages comestibles de France », Belin 2013.***14h45 - Le véganisme, une nécessité ?****Frédéric Denhez.***Ecologue, chroniqueur notamment pour le Magazine de la santé / France 5. Auteur de « La Cause Végane, un nouvel intégrisme ? » Buchet-Chastel, 2019.*

15h30-16h00 : Pause

16h00 - Cuisiner le végétal : de la science à l'art**Christophe Lavelle***Chercheur au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle, à Paris. Spécialiste de l'alimentation, il enseigne la physico-bio-chimie culinaire au sein de nombreuses universités et écoles. Auteur notamment de « Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef! », Flammarion, 2017.***16h45 – Conclusion : enjeux citoyens et place du consommateur.****Marc-André Selosse et Samuel Rebulard***Société botanique de France.*