

JOURNÉE DES INNOVATIONS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

JEUDI 4 AVRIL 2019

Journée organisée par les étudiants du Mastère spécialisé IPAD. Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable.

9h00 Introduction de la journée

Présentation du Mastère spécialisé et de la journée par **Maylis Razès**, ingénieure pédagogique du MS IPAD et **Nicolas Bricas**, co-responsable pédagogique du MS IPAD, chercheur au Cirad à l'UMR MOISA et directeur de la Chaire Unesco Alimentations du monde : « Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable ».

9h30 SESSION #1 De nouvelles démarches en agriculture pour plus de durabilité ?

Entre urbanisme et organisation du foncier, agriculture de précision, et co-construction d'un futur alimentaire, cette première session nous invite à découvrir et à questionner les outils dont sont munis les agriculteurs et acteurs du territoire pour tendre vers la durabilité.

Avec le témoignage de **Dominique Soulier**, éleveur de cochons plein air à La Boissière (34)

Noé Ndilmbaye	Quel intérêt pour l'agriculture de précision en Afrique de l'Ouest ?
Lisa Gerbal	Le PAEN, (Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains), une innovation dans la protection du foncier agricole et le soutien à l'agriculture dans l'Hérault ?
Amandine Aguera	Co-construction d'un projet de recherche pour le développement d'une agroécologie paysanne : Le cas du projet pilote de la Boutique des Sciences Occitanie

10h30

Pause café Artisans du Monde

11h00 TEMPS D'OUVERTURE Réhabilitation des pratiques anciennes : une innovation ?

Depuis toujours, les pratiques du passé servent à en inspirer de nouvelles. À travers un court, mais passionnant, voyage dans le temps, Félix Lallemand nous invite à interroger la capacité d'outils anciens à répondre à des enjeux actuels : et si l'innovation surgissait de l'ancien ?

Avec l'intervention de **Félix Lallemand**, docteur du Muséum National d'Histoire Naturelle et membre fondateur de l'association « Les Greniers de l'Abondance »

11h30 SESSION #2 Nos producteurs ont du talent : Innover pour le valoriser

À travers la présentation de modes de production, d'organisation, de structuration et de diffusion alternatifs de nos aliments, cette deuxième session nous conduit à la rencontre d'acteurs qui ont su créer des leviers nouveaux afin d'encourager la durabilité de leur activité ou de leur territoire.

Avec l'intervention de **Ronan Le Velly**, enseignant-chercheur en sociologie à l'UMR Innovation

Marielle Martinez	Poiscaille, un circuit court des produits de la mer au service de la pêche durable?
Sonja Tschirren	Choba Choba - la révolution du chocolat
Sylvie Granier	Le nuancier oléicole : traduire les couleurs de l'olive en saveurs de l'huile
Jean Charef	HOPEN - Terre de Houblon, catalyseur de l'émergence d'un bassin de production de houblon en Lot-et-Garonne

12h00

Pause midi : les Buffets Fermiers 34

14h00 SESSION #3 L'alimentation, un trait d'union ?

La question de la mixité, de l'inclusion et de la participation citoyenne dans les initiatives à caractère social est un aspect primordial de la durabilité. Le chemin qui y conduit est néanmoins semé d'embûches, c'est donc une promenade au cœur de l'humain que cette troisième session nous propose, pour découvrir comment et pourquoi relever ces défis.

Avec l'intervention de **Dominique Paturel**, chercheure à l'INRA UMR Innovation

Justine Dahmani VRAC, un réseau de groupements d'achats pour favoriser l'accès au plus grand nombre à des produits de qualité

Marylène Lirvat LieU'topie, une association de gouvernance participative

Léa Lamotte Si la Maison de l'Alimentation était contée

15h00 TEMPS D'OUVERTURE Élargir l'horizon : perspectives d'innovations à l'international

Intervention de **Givago Dos Santos**, doctorant à l'UMR MOISA, « Comment une crise socio-économique peut-elle favoriser des comportements durables dans les régions rurales ? » suivie d'une présentation d'**Élodie Valette**, chercheure et géographe au Cirad « Réflexion autour de la répliquabilité d'innovations entre pays : les innovations peuvent-elles voyager ? »

15h30

Pause café Artisans du Monde

16h00 SESSION #4 La ville carrefour d'initiatives

Lieu de concentration urbaine, comme humaine, la ville peut être vectrice de difficultés... et de solutions ! Tout en dévoilant différentes étapes des systèmes alimentaires et leur complémentarité, cette quatrième session est l'occasion de découvrir l'ingéniosité des acteurs à se saisir des particularités de la ville pour en faire un outil de durabilité.

Avec l'intervention de **Emilie Le Fur**, ingénieure environnement-climat de l'ADEME

Mehdi Sakji Deliveroo Editions : la marchandisation de la cuisine toujours en marche

Gladys Legallois Composter en circuit-court les biodéchets de professionnels urbains : l'ingénieur modèle des Alchimistes

Loïc Le Bacquer Labelliser les restaurants écoresponsables : l'initiative d'Ecotable à Paris

Hélène Jaillant L'action collective, outil de pérennisation et de développement des circuits-courts; exemple d'un collectif de distribution et de promotion de produits locaux fins et d'épicerie.

17h00 Mot de conclusion

Synthèse de la journée et mot de la fin par **Damien Conaré**, Secrétaire Général de la Chaire Unesco Alimentations du monde.