CONTACTS

Gabrielle DERAY
gabrielle.deray@pasteur-lille.fr
03.20.87.73.80

Céline DONCK
celine.donck@pasteur-lille.fr
03.20.87.71.88

Responsable scientifique
Dr Jean-Michel Lecerf
Chef du Service Nutrition & Activité Physique
Institut Pasteur de Lille

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Tarifs

- 22€ TTC - étudiant (justificatif obligatoire)
- 35€ TTC - «early bird» durant tout le mois de septembre
- 45€ TTC

L'inscription inclus la VOD à l'issue de la journée

Règlement

- par carte bancaire à l'inscription
- par virement (RIB sur la facture)
- par chèque à l'ordre de l'Institut Pasteur de Lille

Inscription en ligne

www.weezevent.com/les-18e-ateliers-de-nutrition-de-l-institut-pasteur-de-lille

Conditions d'annulation

- Aucun remboursement ne sera effectué après le **28 novembre 2020**
- L'annulation doit être adressée par email

PARTENAIRES

cerin.org

Aprifel
RECHERCHE & INFORMATION

Institut Pasteur de Lille - Cellule Développement - Août 2020 - Crédits photo : ©Jacob Lund - Adobe Stock

LES 18e ATELIERS DE NUTRITION

3 JEUDI DÉCEMBRE 2020

L'ALIMENTATION DURABLE, EN TOUTE TRANSPARENCE

VISIO-CONFÉRENCE

edito

L'écologie a le vent en poupe : c'est une bonne chose. Nous devons en effet prendre soin de la terre pour qu'elle reste durablement belle et habitable. Le développement durable nécessite, plus qu'une prise de conscience, des actions concrètes. Ainsi le mot durable (sustainable en anglais) est aujourd'hui sur toutes les bouches.

Précisément ce que nous mettons dans notre bouche n'est pas anodin ni pour notre santé, ni pour la planète, ni pour le respect du travail humain. Il nous faut être des citoyens et donc des mangeurs responsables nous rappelle-t-on ; manger c'est voter dit-on aussi.

Mais en pratique que faire ? Manger moins, mieux... «Manger autrement» fut le titre de mon premier livre en... 1984. Faut-il manger local, bio, végétarien, brut... ? Comment lutter contre le gaspillage alimentaire, réduire les emballages... ? Peut-on concillier l'animal et le végétal ? L'agriculture peut-elle être performante et raisonnable ?

Il est aujourd'hui nécessaire d'avancer ensemble sur ce chemin d'une véritable écologie humaine pour tout homme, pour tout l'homme. C'est le sens de ces 18èmes ateliers nutrition.

Dr Jean-Michel Lecerf

Public cible :

Diététiciens, nutritionnistes, acteurs de santé publique et des collectivités territoriales, professionnels de la santé, de l'industrie agro-alimentaire, de la restauration collective, de la distribution...

Visio-conférence :

En cette année un peu particulière, l'Institut Pasteur de Lille vous propose de participer aux 18e Ateliers de Nutrition de chez vous !
Les conférenciers se rassembleront pour vous proposer une journée remplie d'interventions et d'échanges des plus intéressants. Restez jusqu'à la fin, pour assiter au débat dont vous serez les acteurs principaux grâce à vos questions !

Vous n'avez pas le temps d'assister à toutes les conférences ?
Grâce à votre inscription, vous pourrez revivre cette journée en illimité !

PROGRAMME

09h00 / 9h30 :
Durable, vous avez dit durable : « a sustainable food and feed »
Eric BIRLOUEZ, AgroParisTech - Paris

09h30 / 10h00 :
Protéines végétales / protéines animales : les chiffres-clés
Jean-Louis PEYRAUD, INRA - Paris

10h00 / 10h30 :
Utilité des filières lin, luzerne et chanvre pour l'élevage
Pierre WEILL, Bleu-Blanc-Cœur - Paris

10h30 / 10h45 : Pause

10h45 / 11h15 :
Les différents scénarios alimentaires sur les émissions de gaz à effet de serre
Florent VIEUX, MS Nutrition - Marseille

11h15 / 11h45 :
L'agriculture biologique a-t-elle tous les atouts ?
Jean-Michel LECERF, Institut Pasteur de Lille

11h45 / 12h15 :
Plantes génétiquement modifiées : la controverse interdite
Catherine REGNAULT-ROGER, Université de Pau et des Pays de l'Adour

12h15 / 14h00 : Pause déjeuner

Pratiques et expériences

14h / 14h20 :
Le local et l'urbain au secours de l'environnement ?
Nicolas BRICAS, Cirad - Montpellier

14h20 / 14h40 :
Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?
Marie Jacquemier - Julie Berger - diététiciennes

14h40 / 15h :
Réduire les emballages : un défi écologique
Thierry Varlet - ADRIA Quimper

15h / 15h20 :
Cuisiner, jardiner - des pistes zéro déchet pour la planète
- En attente -

15h20 / 16h :
Débat « Changements durables : sortir des dogmes »
Nicolas BRICAS, Eric BIRLOUEZ, Frédéric DENHEZ (auteur, chroniqueur, conférencier)