

# ASSISES TERRITORIALES DE L'AGROÉCOLOGIE ET DE L'ALIMENTATION

«Ce que nous mangeons  
change le territoire où nous vivons»

Dijon · 21 et 22 septembre 2026

Auditorium & Parc des expositions



# ÉDITO



Organisées tous les deux ans, Les Assises territoriales de l'agroécologie et de l'alimentation, valorisent et accompagnent la mobilisation des territoires pour transformer durablement les systèmes agricoles et alimentaires.

La 4<sup>e</sup> édition des Assises territoriales de l'agroécologie et de l'alimentation se tiendra à Dijon

**les 21 et 22 septembre 2026.**

Elle s'inscrit dans la continuité des éditions précédentes organisées à Montpellier et Nantes, tout en proposant le fil rouge :

**Ce que nous mangeons change le territoire où nous vivons.**

Ce rendez-vous où 1000 participants sont attendus est conçu comme **un espace d'échanges, de réflexions stratégiques et de valorisation des pratiques**. Il permet à un large panel d'acteurs (élus, agents de collectivités, agriculteurs, chercheurs, associations, entreprises, citoyens) de croiser leurs regards et leurs expériences, dans un cadre à la fois technique et politique. C'est pourquoi nous vous proposons une programmation particulièrement riche, avec un large choix d'ateliers, de conférences, de sessions thématiques et de visites.

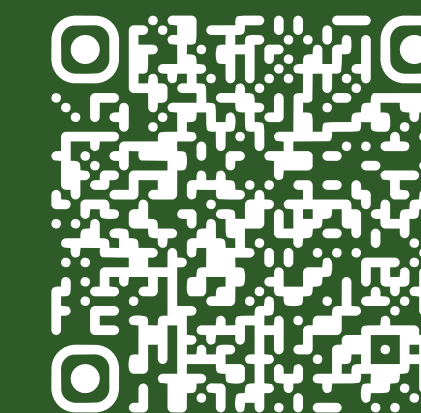
Afin de profiter pleinement de cette diversité, il est essentiel d'anticiper votre parcours dans les 4 sessions d'ateliers et les 18 visites de terrain proposées en sélectionnant en amont les temps auxquels vous souhaitez participer et en vous inscrivant aux différentes sessions.

Cette organisation permet de vous garantir des conditions d'accueil optimales et de fluidifier les accès aux salles de rencontre. Une fois sur place, les équipes et la signalétique vous guideront tout au long de votre journée. Pour réserver votre place et garantir votre choix, il est donc indispensable d'enregistrer votre choix en vous inscrivant. **Ce programme détaillé vous aide à préparer votre parcours individualisé.** N'hésitez pas à le diffuser autour de vous pour inciter vos collègues et vos partenaires à participer : le prix d'inscription est réduit grâce à nos nombreux partenaires financiers !

Attention : certaines visites de terrain et certains ateliers ont des jauges réduites pour garantir de bonnes conditions de participation et de sécurité ! Nous sommes conscients que cette contrainte peut parfois susciter de la frustration face à la richesse des propositions. Cependant, plusieurs formats et approches complémentaires sont proposés autour d'une même thématique, et plusieurs sessions offrent également une ouverture à des expériences internationales. Vous aurez ainsi de nombreuses occasions d'explorer les sujets qui vous intéressent.

Nous vous invitons donc à bien préparer votre parcours pour vivre pleinement cette expérience. Rendez-vous à l'Auditorium de Dijon le lundi 21 Septembre à 8h30 !

N'oubliez pas de vous inscrire



L'équipe organisatrice des 4<sup>èmes</sup> Assises Territoriales de l'Agroécologie et de l'Alimentation  
assises-agro-alim@agropolis.fr



# LUNDI 21 SEPTEMBRE

8h30-9h : Arrivée et accueil des participant·es

9h-9h35

9h35-10h35

10h35-11h : Pause - Stands - Documentation - Networking

11h-11h15

11h15-12h15

12h15-14h : Le food court des Assises - déjeuner préparé par la cuisine centrale municipale de Dijon

14h-15h30

15h30-16h30 : Pause - Stands - Documentation - Networking

16h30-18h

18h30-19h30

19h30-21h30

# MARDI 22 SEPTEMBRE

8h30-9h : Arrivée et accueil des participant·es

8h30-12h

9h-10h30

10h30-11h : Pause - Stands - Documentation - Networking

11h-12h30

12h30 - 13h30 : Le food court des Assises - déjeuner végétalisé 100% Côte d'Or

13h30-14h30

14h30-14h45

14h45-15h45

15h45-16h



9h - 9h15

## SESSION D'OUVERTURE

### Quoi de neuf depuis les dernières Assises ? Auditorium

Delphine Bonamy (Conseillère municipale à la Ville de Nantes déléguée aux paysages alimentaires et droit à l'alimentation), Marie Massart (2ème adjointe au Maire de Montpellier déléguée à la Politique alimentaire, Agriculture urbaine et Médiation écologique), Philippe Lemanceau (11ème Vice-Président de Dijon Métropole délégué de la Biodiversité, transition alimentaire et agriculture périurbaine)

9h15 - 9h35

### Souveraineté alimentaire, résilience et droit à l'alimentation : relier les actions locales, européennes et mondiales / Food Sovereignty, Resilience and the Right to Food: Connecting Local, European and Global Action Auditorium

Stefanos Fotiou est un économiste de l'environnement et un expert de renommée internationale en environnement, développement durable et transformation des systèmes alimentaires. Il est actuellement membre du conseil d'administration de l'Université agricole d'Athènes et a précédemment occupé, pendant plus de 20 ans, des postes de direction au sein de trois agences des Nations Unies — le PNUE, la CESAP et la FAO — notamment en tant que directeur du Bureau des objectifs de développement durable de la FAO et responsable du Centre de coordination des systèmes alimentaires des Nations Unies.

Lors de la conférence, il partagera sa vision et son expérience autour du thème : « Souveraineté alimentaire, résilience et droit à l'alimentation : relier l'action locale, européenne et mondiale ».

Stefanos Fotiou is an environmental economist and internationally recognized expert in environment, sustainable development and food systems transformation. He currently serves as a member of the Board of Directors of the Agricultural University of Athens and previously held senior leadership roles over more than 20 years across three UN agencies — UNEP, UNESCAP and FAO — including as Director of FAO's Office of Sustainable Development Goals and Head of the UN Food Systems Coordination Hub. During the conference, he will share his vision and experience on the topic: « Food Sovereignty, Resilience and the Right to Food: Connecting Local, European and Global Action »

Dr Stefanos Fotiou (Membre du Conseil d'Administration, Université Agricole d'Athènes)

9h35 - 10h35

## SESSION PLÉNIÈRE

### Coopérer pour agir Auditorium

Les territoires s'engagent dans la transition alimentaire via une approche systémique reliant production, transformation, distribution et consommation. L'échelle territoriale favorise la co-construction d'innovations entre acteurs académiques, économiques et sociaux, avec les citoyens. Une vision partagée garantit des bénéfices pour tous-toutes : alimentation durable, qualité de l'environnement, revenus équitables, valeur économique. Cette dynamique vertueuse est accompagnée par les élus-es locaux qui sont des facilitateurs.

Sophie Nicklaus (Directrice scientifique Alimentation et Santé à l'INRAE), Benoît Collardot (Président de Dijon Céréales), Sophie Tabary (Présidente de Bio en Hauts-de-France, association membre de la FNAB), Frédéric Pronchery (Vice-Président Développement Durable et Biodiversité de la CC Saône Beaujolais), Laurence Goubet (Directrice Les bouillonNantes), Jean-Paul Mochet (PDG de ProSol (Grand Frais))

10h35 - 11h

## PAUSE Stands - Documentation - Networking

11h - 11h15

### Ils nous soutiennent Auditorium

Les partenaires financiers des Assises nous parlent de ce que cette 4ème édition représente pour eux et de leurs attentes.

11h15 - 12h15

## SESSION PLÉNIÈRE Auditorium

### L'alimentation, enjeu de justice et de santé

Le droit à l'alimentation est au cœur de la transition alimentaire avec des enjeux majeurs de santé, de bien-être et de cohésion sociale. L'alimentation représente un droit essentiel pour chacun et chacune. Les relations entre alimentation et santé sont de mieux en mieux connues, une alimentation insuffisante en quantité et en qualité représente des coûts humains et sociaux majeurs. Les ambitions sociales de la transition alimentaire sont de rendre accessible pour tous et toutes une alimentation saine, durable et qualité.

Bernard Srour (Professeur junior en épidémiologie à l'INRAE et coordinateur du réseau NACRe), Stéphane Junique (Président du Groupe VYV et VYV 3), Hélène Queau (Directrice d'Action contre la faim), Jean-Michel Grenier (Président du Conseil de Développement de Dijon Métropole), Intervenant à confirmer (Président de l'UNCCAS)

12h15 - 14h

## Le food court des Assises : déjeuner préparé par la cuisine centrale municipale de Dijon

Veillez choisir entre une session parallèle ou un atelier pour l'horaire de 14h à 15h30

14H - 15H30

### 1<sup>er</sup> PARCOURS DE SESSIONS PARALLÈLES

#### SESSIONS PARALLÈLES

Palais des Congrès Amphithéâtre Romanée-Conti

#### Urbain - rural, le duo gagnant de la transition agroécologique et alimentaire

La déconnexion profonde et multidimensionnelle qui s'est progressivement mise en place au cours des dernières décennies entre le monde agricole et le reste de la population est un des freins majeurs au développement de l'agroécologie. S'attacher à refaire lien, à (re) créer et valoriser du commun peut constituer un puissant levier pour consolider le modèle économique de l'agroécologie et contribuer à l'émergence d'un modèle alimentaire plus juste et plus durable. Cinq regards et cinq apports complémentaires seront proposés pour en échanger.

Léa Barbier (Responsable du développement des filières au sein de l'association AgriParis Seine), Jean Reverault (Vice-Président de la CC du Grand Angoulême), Camille Vincent (Responsable de la transition écologique de la CC de Miribel et du Plateau), Nicolas Clair (agriculteur (42210) et Président de la coopérative bio SICA Localégumes), Augustin Billetdoux (Responsable du plaidoyer et des partenariats chez Max Havelaar)

#### Faire bouger les habitudes : le pouvoir de la mobilisation citoyenne Auditorium

Cette session propose un temps fort de réflexion et d'échanges, en plaçant le droit à l'alimentation au cœur des enjeux démocratiques. Structurée autour de quatre axes — informer, agir, faire communauté, décider — elle vise à transformer les savoirs en leviers d'action, renforcer les dynamiques collectives et éclairer la décision publique, pour une démocratie alimentaire plus vivante et ancrée dans les territoires.

Anne Lambin (Déléguée Générale de la Fondation Roquette pour la santé), Aurélie Zunino (Coordinatrice des projets de communication et éducation à l'alimentation durable au sein de la chaire ANCA, Chaire partenariale d'AgroParisTech), Pauline Scherer (Sociologue-intervenante et co-fondatrice de l'association VRAC & Cocinas), Mathieu Depoil (Directeur de la Maison Phare), un citoyen-consommateur de Grenoble Métropole - sous réserve, Stéphane Le Foll (Maire du Mans et Président de Le Mans Métropole - sous réserve)



14h - 15h30

Veillez choisir entre une session parallèle ou un atelier pour l'horaire de 14h à 15h30

## 1<sup>ER</sup> PARCOURS D'ATELIERS

### Mobiliser acteurs et financements pour des transitions agroécologiques territorialisées Agroécologie Palais des Congrès

Étudier et mettre en œuvre des pratiques agroécologiques en combinant gouvernance territoriale participative et financements innovants pour soutenir la transition agricole et la souveraineté alimentaire au niveau territorial.

Abdoulaye Kane (Laboratoire population environnement et développement), Joséa Guedeje (Métropole d'Aix-Marseille-Provence), Angel Fragoso (Girasols), Thibault Perez (Pour une agriculture du vivant), Jean-Marie Fauchille (Lively farming)

### Réduire l'usage des phytosanitaires par le dialogue Agroécologie Palais des Congrès

Favoriser l'échange entre agriculteurs, apiculteurs et citoyens pour diminuer l'utilisation des phytosanitaires, en combinant innovations agroécologiques, médiation territoriale et outils pédagogiques participatifs.

Louise Barriere et Juliette Sermage (Sydel Pays Coeur d'Hérault), Candy Cadet (CFPPA-VESOUL), Marie Vacher (Association pour le Développement de l'Apiculture de Bourgogne-Franche-Comté), Céline Beluche (Chambre d'agriculture de la Haute-Saône)

### Améliorer les pratiques et diversifier en viticulture Agroécologie Palais des Congrès

Renforcer la résilience, la biodiversité et l'adaptation climatique en viticulture via la vitiforesterie et la transition agroécologique, en mobilisant les acteurs, les réseaux de vignerons et les initiatives locales et nationales.

Marie Jeanne Brillet (Vinipole Sud Bourgogne), Patrick Landan (EPL Davayé), Marielle Adrian (Chaire Unesco Culture et traditions vitivinicoles - Université Bourgogne Europe), Valérie Lempereur (Institut Français de la Vigne et du Vin), Benoit Poinssot (Université Bourgogne Europe), Anne Mérot (INRAE), Jérémie Penquer (Dijon Métropole), Bastien Gautheron (Maison Gautheron d'Anost), Cécile Coulon-Leroy (École Supérieure d'Agriculture d'Angers)

### Créer des ponts pour réussir la transition : agriculture et énergie Agroécologie Palais des Congrès

Analyser et résoudre les conflits d'usage entre la production agricole et les besoins énergétiques, afin de nourrir la transition agroénergétique et renforcer l'indépendance alimentaire.

Clémentine Noirard (Engie), Liselore Martin (AgrOnov), Antoine Brachet (Bluenove)

14h - 15h30

### Encourager les changements de comportements alimentaires pour une meilleure santé Nutrition et santé Palais des Congrès

Promouvoir une alimentation saine et durable auprès de publics variés – étudiants, jeunes sportifs, femmes enceintes et personnes en situation de précarité – en partageant démarches d'accompagnement, pratiques collectives et retours d'expérience favorisant l'action des collectivités.

Alexandra Bastin (Réseau français Villes-Santé), Olga Davidenko (AgroParisTech), Lucile Marty (INRAE), Adrien Henriet (On Mange Quoi ?), Paul Mazerand (Terres en villes)

### Mobiliser la restauration commerciale en faveur de la transition alimentaire Culture, tourisme et gastronomie Palais des Congrès

Soutenir la transition alimentaire en mobilisant artisans, restaurateurs et producteurs locaux, à travers des coopérations entre formation, agriculture et gastronomie, afin de valoriser les pratiques durables, structurer les filières locales et renforcer l'attractivité des territoires.

Richard Baussay, Mathieu Prévost et Véronique Le Guen (Le Voyage à Nantes), Carole Bourdenet (DRAAFAUVERGNE-RHONE-ALPES/SRAL/PAE), Pascale Ertus (Université de Nantes), Mihaela Bonescu (Burgundy School of Business), Célia Tunc (Collège Culinaire de France)

### Co-produire les leviers de la transition territoriale entre recherche et action Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires Palais des Congrès

Co-construire des connaissances entre chercheurs et acteurs territoriaux pour identifier les leviers de la transition agroécologique et alimentaire, en partageant stratégies, méthodes et outils issus d'expérimentations locales transférables.

Jeanne Rouzes et Claude Janin (UGA Laboratoire Pacte), Angèle Legrain (ville de Grenoble)



14h - 15h30

## Mettre en œuvre une gouvernance de PAT ouverte et collaborative

Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires

Palais des Congrès

Développer des démarches de gouvernance ouverte des PAT en associant citoyens, élus et acteurs économiques et agricoles, afin de structurer les actions territoriales et renforcer l'efficacité et la durabilité des projets alimentaires.

Alexia Gros (Réseau CIVAM), Olivia Boyon (inPact centre-val de Loire), Hélène Béchet (Terre de Liens), Marie Le Cadre (Les Greniers D Abondance), Francois Pastre (Maison des Agricultures et de l'Alimentation Durables (MAAD)), Anne-Cécile Daniel-Hacker (AFAUP), Laurent Comelieu (Nantes Métropole), Clara Santini (INRAE), Alix Poublanc (DRAAF HDF), Isabelle Hary (Trame)

## Dresser le bilan des PAT et éclairer leur avenir entre résistances et dilutions

Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires

Palais des Congrès

Analyser les enseignements de l'ouvrage «Les chemins des PAT» en croisant regards académiques et expériences de terrain, afin d'identifier obstacles, limites et pistes d'amélioration pour renforcer l'impact des politiques alimentaires territoriales.

Serge Bonnefoy (Université Grenoble Alpes), Christine Margetic (Université de Nantes)

## Encourager une production et une consommation durables de la viande dans les PAT

Produire et consommer autrement

Palais des Congrès

Comprendre comment les PAT peuvent accompagner une production et une consommation de viande plus durables. L'atelier partage des retours d'expérience territoriaux pour identifier des leviers conciliant soutien aux éleveurs, structuration de filières locales et évolution des pratiques alimentaires.

Luisa Salieri (VetAgro Sup), Céline Riolo (Fermes Partagées), William Loveluck (Fédération Terre de Liens), Johanne Pennec (Générateur BFC France Active Franche-Comté), Elisa Mitko (Agrosolutions), Stéphane De Wever (AERMC), Martin Lechenet (Alliance BFC), Mélanie Lotte (Métropole Européenne de Lille)



14h - 15h30

## Intégrer l'économie agricole dans les projets territoriaux

Produire et consommer autrement

Palais des Congrès

Analyser comment collectivités, acteurs économiques, structures d'accompagnement et initiatives agricoles coopèrent pour intégrer pleinement l'économie agricole aux dynamiques territoriales, en mobilisant gouvernances hybrides, dispositifs d'appui économique, financements et démarches collectives favorisant le changement d'échelle des projets.

Luisa Salieri (VetAgro Sup), Céline Riolo (Fermes Partagées), William Loveluck (Fédération Terre de Liens), Johanne Pennec ("Générateur BFC France Active Franche-Comté"), Elisa Mitko (Agrosolutions (pour Alliance BFC - SB)), Stéphane De Wever (AERMC), Martin Lechenet (Alliance BFC), Mélanie Lotte (Métropole Européenne de Lille)

## Définir et évaluer la durabilité du « local »

Produire et consommer autrement

Palais des Congrès

Co-construire des critères et indicateurs permettant d'évaluer la durabilité de produits alimentaires locaux, en croisant les attentes des différentes parties prenantes et en prenant en compte l'ensemble de la chaîne de valeur afin d'éclairer les choix de transition agroécologique.

Christophe Buys et Soline Bouic (SCE Aménagement et environnement)

## Mesurer les impacts territoriaux des magasins de producteurs pour mieux les soutenir

Produire et consommer autrement

Palais des Congrès

Analyser les impacts économiques, agricoles et territoriaux des magasins de producteurs à partir des résultats du projet IMPACT, afin d'identifier collectivement les leviers de reconnaissance, d'accompagnement public et de développement de ce modèle collectif de commercialisation en circuits courts.

Daniel Grandemange (Coopérative Hop'La), Florian Pascal (FEMAP et Réseau Magasins Producteurs PACA), Nicolas Carton (TRAME), Valérie Pommet (FEMAP - sous réserve)

## Remobiliser les friches et protéger la vocation agricole des terres

Foncier

Palais des Congrès

Remobiliser les friches et préserver durablement la vocation agricole des terres en mobilisant des outils d'observation et des démarches foncières, afin d'orienter l'action publique, d'impliquer les acteurs locaux et de sécuriser l'usage agricole des sols à l'échelle territoriale.

Camille Le Bivic (FNSafer), Sylvain Thureau (Région Sud - Provence Alpes Côtes d'Azur), Magali Migeon (DDTM 34), Nicolas Agresti (FNSafer), Isabelle Botrel (Safer Occitanie), Marie Goumarre (Métropole Aix-Marseille-Provence), Léa Wirz (PETR du Pays d'Arles), Florent Arthur (Métropole de Lyon)

14h - 15h30

## Explorer des modèles économiques durables pour l'agriculture urbaine

Restauration collective Palais des Congrès

Analyser les modèles économiques de l'agriculture urbaine à partir d'expériences locales et nationales, afin d'identifier leviers financiers et organisationnels, pérenniser les projets et valoriser leurs services environnementaux et sociaux.

Mathieu Lotz (Potager des Ducs), Romain Guitet (AFAUP), Hugues Vincart (Pre-vert Quetigny), Jamila Benrar (Métropole Européenne de Lille)

## Éduquer à l'alimentation en cuisine et à la cantine

Restauration collective Palais des Congrès

Former et sensibiliser élèves, apprentis et enfants à une alimentation saine, locale et bio en intégrant des initiatives pédagogiques en restauration collective, afin de valoriser les métiers, les savoir-faire des équipes de cantine et les pratiques alimentaires durables.

Noémie Clerc (Réseau Marguerite), Marine Gimaret (Métropole de Lyon), Elodie Letard (Ville de Rennes), Nathalie Cayla (Ville de Rennes), Cyndie Rousseau (Ecole des Métiers), Marjorie Constantin et Marie-Clémentine Foussat (ECCPA Ville de Montpellier)

## Accompagner et outiller les cantines scolaires

Restauration collective Palais des Congrès

Réduire l'empreinte carbone des cantines scolaires et atteindre les objectifs EGAlim en mobilisant outils pratiques, accompagnements méthodologiques et retours d'expérience, afin d'articuler stratégie, suivi des données et actions opérationnelles sur le terrain.

Carla Salique (ECO2 Initiative), intervenants à confirmer (Ville de Paris), intervenants à confirmer (Caisse des Ecoles), Camille Brillion (BASIC), Mélanie Theodore (Réseau CIVAM), Alba Departe (ADEME), Dorian Flipo (Ministère de l'Agriculture), Julie Portier (TERO)

## Évaluer l'impact des expérimentation de SSA et construire des pistes d'actions

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Évaluer des initiatives de Sécurité sociale de l'alimentation en partageant des expériences concrètes et en identifiant des pistes d'action transférables, afin de développer des dispositifs durables et adaptés aux contextes territoriaux.

Léna Raviol (Economie, Solidarité, Partage), Marie Jonnard (CIVAM Le Serpolet), Jean-Loup Lecoer (Atelier Nomades de Autun), Vigdie Gosset (Agence Nouvelles des Solidarités Actives), Gennifer Murphy (Caf de la Savoie), Fabien Champarnaud (MSA Savoie), Julie Lailliau (INRAE ETIS), Yoann Monget (ADEME Nouvelle-Aquitaine), Prisca Van Paassen (ADEME Bourgogne Franche-Comté)

14h - 15h30

## Faire évoluer les comportements alimentaires des personnes en situation de précarité

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Accompagner les familles et publics vulnérables dans leurs choix alimentaires en mobilisant méthodes éducatives et participatives, afin de comprendre les leviers de changement et de renforcer l'impact des actions d'éducation alimentaire.

Justine Pierrard (MANGE), intervenant à confirmer (CRPA GE), Valentin Bellassen (INRAE), Léa Goujou (IRD - La Réunion)

## Construire un système alimentaire territorial solidaire et participatif

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Impliquer acteurs locaux et publics vulnérables dans les projets alimentaires territoriaux en partageant méthodes participatives et retours d'expérience, afin de co-construire des solutions alimentaires durables et solidaires.

Auriane Lamy (Chaire UNESCO Alimentations du Monde), Céline Dutilly (CIRAD), Morgane Laurens (FR CIVAM Occitanie), Clotilde Saurine (Chaire Agricultures Urbaines AgroParistech), Arthur Maurus (Action contre la Faim), Yann Chapin (Lab3S), Geneviève Malherbe et Romane Cloquet (Cellule Manger Demain)

## Plaidoyer territorial pour une politique européenne de l'alimentation

Atelier international Chambre de Commerce et D'Industrie

Articuler un plaidoyer collectif à l'échelle européenne pour soutenir les transitions alimentaires territoriales, en mobilisant les collectivités, les réseaux et les associations afin de partager les pratiques, de renforcer les alliances et de porter des propositions concrètes auprès des institutions.

Marta Messa (Slow Food Bruxelles - sous réserve), Robert Gundlach (Ville de Fribourg pour représenter Bio Städte, membre du réseau européen Organic Cities), Hélène Quéau (Action contre la faim - sous réserve), Jonathan Peuch (FIAN Belgique - sous réserve)

15h30 - 16h30

**PAUSE** Stands - Documentation - Networking

16h30 - 18h

Veillez choisir entre une session parallèle ou un atelier pour l'horaire de 16h30 à 18h

## 2<sup>ÈME</sup> PARCOURS DE SESSIONS PARALLÈLES

### SESSIONS PARALLÈLES

#### Évolutions de la consommation : comment l'offre s'adapte ? Palais des Congrès Amphithéâtre Romanée-Conti

Le marché émergent de l'alimentation durable séduit les entreprises à l'affût des tendances de consommation. Comment les acteurs économiques répondent à l'évolution de l'offre et en retour comment l'influencent-ils ? Lors de cette session seront également discutés les requis technologiques, financiers et managériaux pour cette dynamique interactive.

Véronique Desmazures (citoyenne membre du living-lab), Nicolas Bricas (Chercheur au Cirad, UMR MoISA et Titulaire de la Chaire UNESCO Alimentations du Monde), Olivier Euvrard (directeur de l'usine de Biscuits Bouvard Alina), Anne Vincent (Co-fondatrice et CEO de Yumgo), Dr Pauline Ducrot (Chargée de mission prévention et promotion de la santé - Unité Nutrition et Activité Physique à Santé Publique France), Corinne Dauby (Directrice exécutive Marketing et Commerce des Marques Propres du groupe Carrefour - sous réserve)

#### Coopérer à l'international pour nourrir demain Auditorium

Cette session a pour vocation de mettre en réseau des initiatives de transition agroécologique et alimentaire à l'échelle internationale. Au-delà de la connaissance mutuelle, cette mise en réseau doit permettre de capitaliser les expériences et promouvoir les interactions entre territoires engagés autour de valeurs communes.

Laurelie Trudel (Directrice adjointe INAF (Institut sur la Nutrition et les Aliments Fonctionnels), Ville de Laval - Québec), Madeleine Coste (Eurocities), Maria Carrascosa Garcia (Responsable de programmes au sein du Réseau des Municipalités pour l'Agroécologie, Espagne), Claudio Serafini (Director of Organic Cities Network Europe), Andrea Magarini (Directrice du département de la politique alimentaire, Ville de Milan. Présidente du groupe de travail « Alimentation » d'Eurocities - sous réserve), Brigitte Lekien (Gestionnaire de projets et coordinatrice santé - précarité à la Ville de Liège - sous réserve)



16h30 - 18h

## 2<sup>ÈME</sup> PARCOURS D'ATELIERS

### Développer le bio du local au territorial Agroécologie Palais des Congrès

Renforcer la production et la consommation de bio en structurant les filières, en mobilisant les acheteurs et en expérimentant des initiatives locales, tout en intégrant les enjeux européens pour assurer des débouchés durables.

Umel Awountsa (Chaire ESS-UGE), Aliénor Petitcolin (PTCE-PVM), Anne Erudite Fournier (UGE), Emilie Rousselou (EUfarms & Spiruline arc-en-ciel), Noélie Borghino (Laboratoire des Sciences du Climat et de l'Environnement), Sarah Pecas (Fondation pour la Nature et l'Homme), Severine Prudent (BIO Bourgogne-Franche-Comté)

### Adapter les pratiques agricoles au changement climatique Agroécologie Palais des Congrès

Anticiper et ajuster les systèmes de production et les filières grâce à la modélisation et à l'accompagnement territorial, afin de renforcer l'adaptation des pratiques agricoles au changement climatique.

Anne Gaele Cabelguen (Trame), Paul Mazerand (Terres en villes), Florent Viprey (DRAAF - Service Régional de l'Information Statistique et Economique), Mounir Seghouani (INRAE)

### Élaborer des stratégies d'adaptation au changement climatique Agroécologie Palais des Congrès

Construire collectivement des trajectoires d'adaptation territoriale, en mobilisant les acteurs publics, économiques et agricoles et en utilisant la prospective et la modélisation pour anticiper les effets du changement climatique.

Bastien Maliar (Ville de Paris), Naila Badrani et Georges Birault (Réseau agricole des îles atlantiques), Audrey Guillemain(CEC), Caroline Flisiak (MAELAB), Bénédicte Petitjean (Eurométropole de Strasbourg)

## Soutenir agroécologie et biodiversité par les Paiements pour Services

### Environnementaux Agroécologie Palais des Congrès

Mettre en œuvre et évaluer des Paiements pour Services Environnementaux pour rémunérer les pratiques favorables à la biodiversité, à l'eau, au climat et à la santé publique, en s'appuyant sur des retours d'expérience territoriaux.

Hélène Redon (Nantes Métropole), Sarah Pollet (Agglomération du Beauvaisis), Marius Combe (HELIOS AVOCAT), Marine Gratecap (CERESCO), Mathilde Noël (douaisis agglo), Mathilde Ducro (Solagro), Lise Blanc-Jouvan (PETR du Pays de la Déodatie)

16h30 - 18h

## Etablir une alimentation saine dès le plus jeune âge **Nutrition et santé** Palais des Congrès

Former et impliquer les agents de restauration scolaire et périscolaire pour éduquer les enfants à une alimentation saine et durable dès la petite enfance, en partageant outils pédagogiques et retours d'expérience territoriaux favorisant l'apprentissage par la pratique.

Inès Revuelta (Association Un Plus Bio), Anne-Line Plantefève (Département des Pyrénées-Atlantiques), Flora Quarantin (Grand Angouleme), Justine Dahmani (Ville de Dijon / Promotion Santé), Eyméric Fouilhe (Ville de Dijon / Promotion Santé), Samira Guédichi-Beaudoin (Ville de Dijon / Promotion Santé), Marjorie Constantin et Magdalena Cornière (Ville de Montpellier), Gaby Bancillon (Ville de Grenoble), Corinne Sayous (Ville de Grenoble), Marie Rousseau (Ville de Grenoble), Aurélie Maurice (Université Paris), Houria El Bakraoui (Communauté de Communes Arbois-Poligny-Salins – Coeur du Jura)

## Goûter, comprendre et construire des systèmes alimentaires durables grâce aux Buffets du futur **Culture, tourisme et gastronomie** Palais des Congrès

Expérimenter collectivement de nouvelles pratiques alimentaires en croisant sciences, dégustation et réflexion participative, afin de faire émerger des solutions adaptées aux enjeux territoriaux et citoyens et de favoriser l'évolution des comportements alimentaires.

Adrien Henriot (On Mange Quoi ?)

## Décloisonner les stratégies alimentaires territoriales **Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires** Palais des Congrès

Mobiliser élus, techniciens et acteurs économiques grâce à des méthodes participatives et des retours d'expérience, afin de renforcer coopération, coordination et gouvernance transversale des projets alimentaires territoriaux.

France Drugmant et Esther Lenglet (FPNRF), Françoise Molegnaga (ARAG Association Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand), Aude Le Rhun (Club Drômois de l'Alimentation), Laurence Deschamps-Léger (Forum SAT), Lucie Liege (CPIE Yonne et Nièvre), Gaelle Massé (CPIE Yonne et Nièvre)



16h30 - 18h

## Anticiper les crises et construire la résilience pour anticiper les crises **Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires** Palais des Congrès

Renforcer la résilience alimentaire face aux crises en explorant les stratégies de stockage alimentaire, en croisant perspectives publiques et privées, retours d'expérience et outils pédagogiques pour garantir la disponibilité alimentaire.

Magali Gay-Para (Eurométropole de Strasbourg), Antoine Neumann (Ville de Strasbourg), Jules Bomare Lepape (Ouest Aveyron communauté), Doriane Guennoc (Terralim SCOP), Gilles Bertrand (Association de développement du MIN de Châteaurenard), Angèle Legrain (Ville de Grenoble)

## Gouverner les politiques alimentaires territoriales en prenant en compte toutes les échelles **Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires** Palais des Congrès

Articuler la gouvernance des PAT entre échelles locale, intercommunale, régionale et internationale afin d'identifier les niveaux d'action pertinents et renforcer la cohérence des stratégies alimentaires territoriales.

Eléna Bardel (Rennes Métropole), Cyprina Jordan-Mazzoleni (Région Bourgogne-Franche-Comté), Odile Van Est (DRAAF Bourgogne-Franche-Comté), Prisca Van Paassen (ADEME Bourgogne Franche-Comté), intervenants à confirmer (CFSI / Let's Food), Lydie Manière et Nathalie Pluchon (Commune de Castanet-Tolosan)

## Organiser la logistique alimentaire de proximité pour renforcer l'accès aux produits locaux **Produire et consommer autrement** Palais des Congrès

Partager des retours d'expériences territoriaux sur la structuration de solutions logistiques adaptées aux circuits alimentaires locaux – mutualisation des flux, équipements de distribution, micro-logistique et gouvernance interterritoriale – afin d'améliorer l'accès aux produits locaux et sécuriser les débouchés des producteurs.

Anne Claire Ollivier (Conseil Départemental Côte d'Or), Maeva Vincent (Conseil départemental de la Côte-d'Or / Communauté de Communes des Terres d'Auxois), Anne Basset (Grand Bourg Agglomération), Hugo Dereymez (PETR du Pays d'Armagnac)

## Concier les acteurs publics et privés pour la logistique des circuits courts de proximité **Produire et consommer autrement** Palais des Congrès

Partager des retours d'expérience issus du programme InTerLUD+ sur la mise en place de démarches de concertation et de gouvernance partagée entre collectivités et acteurs économiques, afin de construire des actions opérationnelles de logistique urbaine adaptées aux circuits courts alimentaires.

Juliette Faure (Cerema)

16h30 - 18h

## Structurer des filières alimentaires durables par la coopération territoriale

Produire et consommer autrement Palais des Congrès

Explorer comment des coopérations entre collectivités, acteurs économiques et agricoles permettent de structurer des filières alimentaires durables, du niveau local à l'interrégional, en articulant gouvernance multi-acteurs, restauration collective, outils de transformation et organisation de débouchés territorialisés.

Agnès Delefortrie (AgriParis Seine), Marc Dufumier (AgroParis Tech), Moïra Tourneur (AgriParis Seine), Clémence VAUTHIER (SCIC Ensemble Bi'Eau)

## Transformer les métiers agroalimentaires pour des stratégies d'entreprise responsables

Produire et consommer autrement Palais des Congrès

Transformer les métiers et pratiques agroalimentaires pour soutenir des stratégies d'entreprise responsables, en partageant méthodes et retours d'expérience, afin de fédérer les acteurs, expérimenter collectivement et accélérer la transition agroécologique et territoriale.

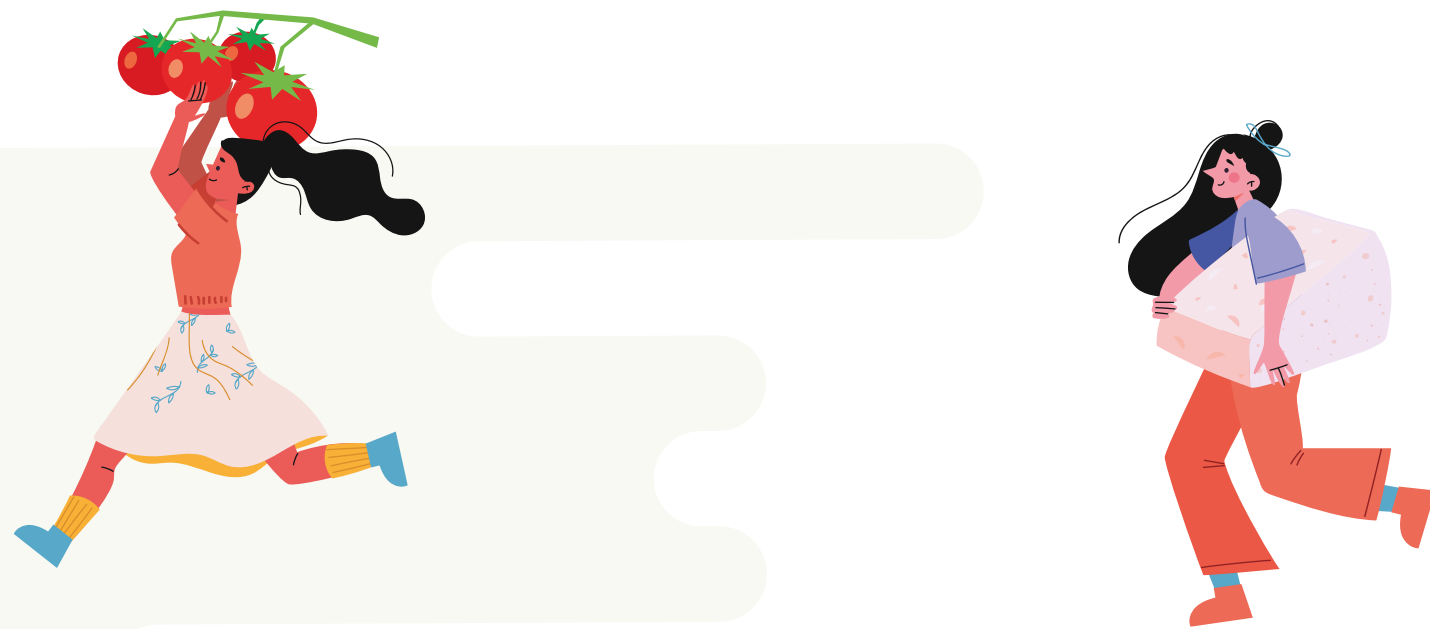
Mario Horvat (CREATIV'), intervenant à confirmer (Let's Food), Liselore Martin (AgrOnov), Delphine De Fornel (Terres Inovia), Florian Humbert (GIP BVV), Stéphanie Marmorat (Campus des métiers et des qualifications "Ter'Alim"), Océane Bannoudi (Délégation régionale académique à la formation professionnelle initiale et continue)

## Transmettre et préparer le renouvellement des générations agricoles

Foncier Palais des Congrès

Accompagner la transmission des fermes et favoriser l'installation pour renouveler les générations agricoles, en identifiant les leviers d'anticipation, d'accompagnement des repreneurs et de sécurisation de la continuité des activités agricoles sur les territoires.

Louison Bernard (Ville de Vertou), Violène Salem (Communauté de communes Le Grésivaudan), Arthur Jeune (Ville de Paris), Clara Zamour (Laboratoire Droit et Changement Social, Nantes Université)



16h30 - 18h

## Expérimenter et soutenir une agriculture urbaine innovante, responsable et intégrée

Agriculture urbaine Palais des Congrès

Développer des initiatives d'agriculture urbaine responsables, des fermes urbaines aux jardins nourriciers et de soin, en partageant conditions de réussite, modèles de gouvernance et financements, afin de soutenir des projets urbains durables et intégrés.

Sophie Pelé (Ville de Merignac), Morgan Guillot (HANUMAN Architectes), Quentin Gross (maraicher), Elisabeth Stehly Toure (Fondation John Bost), Sandrine Thinnes (Fondation John Bost), Olivier Dechaise (Fondation John Bost), Anne-Cécile Daniel-Hacker (AFAUP)

## Approvisionnement local en restauration collective : clés de réussite et auto-diagnostic des collectivités

Restauration collective Palais des Congrès

Identifier collectivement freins, leviers et bonnes pratiques de relocalisation des approvisionnements alimentaires en croisant expériences d'élus et de techniciens, afin de co-construire une grille d'auto-diagnostic et d'adapter les projets territoriaux.

Isabelle Goré Chapel (Chambre d'Agriculture de Bretagne), Manon Milet (Chambre d'agriculture de Région Ile de France), Enguerran Ouvray et Jean-François Charlet (Communauté d'Agglomération du Pays de Landerneau Daoulas - sous réserve), Béatrice Danel (Communauté d'agglomération Val d'Yerres Val de Seine)

## Coopérer pour améliorer les approvisionnements et l'offre de la restauration collective

Restauration collective Palais des Congrès

Structurer les filières agricoles et améliorer l'offre en restauration collective grâce à des démarches multi-acteurs associant collectivités, recherche, agriculture et citoyens, afin de partager des pratiques et co-construire des solutions opérationnelles territoriales.

Vinciane Marin (Conseil Départemental de la Côte-d'Or), intervenant à confirmer (Restos du Coeur), Hugues Vincart (Croix-Rouge Insertion), Lucile Marty (INRAE Bourgogne-Franche-Comté), Nadine Martinet (INRAE Bourgogne-Franche-Comté), Marie-Pierre Membrive (Association de l'Alimentation Durable), Gwendoline Houette (Ville de Lyon - Mission Ville des Enfants), Emmanuelle Bonnet (Chambre d'agriculture du Rhône), Victoire Sorg (Elior), Alice Martin (Agribio Rhône et Loire)

16h30 - 18h

## Explorer des approches sensibles pour améliorer les dispositifs de lutte contre la précarité

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Mobiliser la parole, le récit et les approches culturelles pour révéler les injustices alimentaires et renforcer le pouvoir d'agir des publics, en partageant analyses et expériences favorisant l'évolution des pratiques d'accompagnement.

Maxime Fritzen (ugess), Antoine Lagneau (Alterre BFC), Patricia Aguera (Association Epi'Sourire), Sandrine Monnery- Patris (INRAE), Marina Zinzius (Ville de Dijon)

## Améliorer la qualité de l'aide alimentaire avec des produits locaux

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Rapprocher producteurs et associations pour expérimenter des solutions locales d'approvisionnement solidaire, partager des pratiques opérationnelles et identifier des leviers favorisant l'accès de tous à une alimentation de qualité.

Destoop Jean-Luc (SOLOMCO), Amélie Chaillot (Banque Alimentaire de Bourgogne), David Ciribino (Banque Alimentaire Région SUD PACA), Leeloo Cosnier (Agence Nouvelle des Solidarités Actives), Cécile Campano (Ville de Paris)

## Renforcer la résilience des approvisionnements alimentaires grâce à la coopération territoriale

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Organiser des filières alimentaires locales durables et solidaires en identifiant leviers logistiques et économiques issus d'expériences territoriales, afin d'améliorer l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

Audrey Pulvar (Ville de Paris), Mathilde Reynaud (Croix-Rouge insertion), Rudy Le Guévellou (Réseau Manger Bio), Amaëlle Bégin-Doisy (SOLAAL Bourgogne Franche Comté), Thomas Lemée SOLAAL BFC), Marie Jonnard (CIVAM Le Serpoelt), Marion Villar (Active Pôle de l'économie solidaire)

## Diète Méditerranéa

Atelier international

Chambre de Commerce et D'Industrie

Descriptif à venir.

Intervenants à confirmer

18h30 - 19h30

## LA LUDOTHÈQUE DES ASSISES

Découvrez notre ludothèque en libre-service ! Testez comment des outils ludiques et pédagogiques peuvent être des leviers puissants pour transformer les comportements alimentaires et accompagner les transitions agroécologiques. Apprendre en s'amusant pour que ça reste plus longtemps !

18h30- 19h30

## Plaidoyer des Assises : l'engagement des élus territoriaux

Mairie de Dijon

Cette rencontre réservée uniquement aux élus présents lors des Assises de Dijon permettra de co-construire la Déclaration des Assises 2026 en faveur d'une transition alimentaire respectueuse de la santé, protectrice de l'environnement, favorable au développement économique et accessible au plus grand nombre.

# 19H30 SOIRÉE «BRUNCH DES HALLES»

OPTION SUPPLÉMENTAIRE PAYANTE

Dans la grande tradition du Brunch des Halles que connaissent tous les dijonnais, qui est une expérience incontournable, venez découvrir le savoir-faire gastronomique à partir de produits bio et de saison dans l'ambiance chaleureuse du cadre emblématique des Halles de Dijon.



8h30-12h

# Visites

Veillez choisir entre une visite ou 2 ateliers pour la matinée du mardi

Pour toutes les visites, rendez-vous à 8h30 au Palais des Congrès pour un départ groupé



## AGRO OPEN LAB

8h30-12h

Réaliser concrètement quelque chose permet d'apprendre différemment. Agro Open Lab (projet AMI CMA France 2030) ouvre 16 Ateliers du Faire en agronomie et agro-alimentaire. Objectifs pour les usagers : découvrir des pratiques et développer des compétences. Ambition : intégrer des compétences émergentes dans les formations.



## ARCHIVES MUNICIPALES

8h50-10h25  
10h35-12h10

À partir d'une sélection de publicités anciennes, de cartes postales et de documents historiques - dont une ordonnance de 1390 réglementant sa fabrication - découvrez les origines de la célèbre moutarde de Dijon (distincte de « moutarde de Bourgogne »). Une manière concrète d'explorer les liens entre alimentation, terroir et développement durable.



## BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE

8h50-10h10  
10h05-11h25

Parmi les archives municipales se trouve un trésor inestimable : le fond gourmand. Il regroupe une multitude de documents sur la cuisine et la gastronomie plus ou moins ancien, avec une nouvelle partie dédiée à l'alimentation durable.



## CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

8h30-10h30  
10h-12h

Vitrine de l'art de vivre, la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin célèbre le Repas Gastronomique des Français et les Climats de Bourgogne classés à l'UNESCO. Ses expositions et ateliers valorisent la gastronomie mondiale, le savoir-faire culinaire et les enjeux de la transition alimentaire.



## COLLÈGE DES LENTILLÈRES

10h-12h

Le collège les Lentillères est très engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et souhaite faire du « bien manger au collège » un axe de développement du bien-être des élèves et des personnels.

Nous avons mis en place une initiative innovante au sein de l'établissement : «le service autonome». Venez découvrir le collège et d'autres initiatives.



## CROUS BFC

8h30-12h

Les Crous, au travers des différents sites proposent aux étudiants des repas ou en-cas de qualité à moindre coût. Avec environ 5 500 repas distribués chaque jour sur l'ensemble des sites dijonnais, cela représente un défi logistique quotidien que les équipes relèvent fièrement.



## ÉPISCOURIRE

8h30-11h

Découvrez une épicerie sociale et solidaire qui a évolué avec le temps afin d'aider du mieux possible les bénéficiaires, y compris sur l'aspect de la transition alimentaire. Grâce à son tier-lieu, épiscourire organise diverses animations comme des ateliers cuisine, des expositions, de la sensibilisation, de l'écoute et de la co-construction de solution, ...



## FERME DE TART-LE-BAS

8h30-12h

L'exploitation agricole d'Agro Campus Dijon à Tart-le-Bas a pour vocation de former les apprenants avec de la mise en pratique concrète tout en sensibilisant aux enjeux contemporains afin de construire l'agriculture de demain (labellisée AB et HVE, verger mise en place avec le principe d'agroforesterie). Elle fait également de la vente directe.



## JARDIN DE L'ARQUEBUSE

9h-11h30

Au cœur de la ville, le Jardin de l'Arquebuse réinvente la manière de percevoir et apprécier la nature. À travers une découverte botanique et sensorielle, re-découvrez ce que vous mettez dans votre assiette et votre verre. Ce lieu dédié à la biodiversité végétale comporte également une partie viticole.



## LA FOURMIÈRE ET AU GRAMME PRÈS

8h45-12h

Un lieu atypique rassemblant une épicerie vrac zéro déchet et un café-cantine proposant une cuisine 100% maison et végétarienne. Avec le studio de yoga et pilates, ces 3 lieux en 1 partagent les mêmes valeurs : la consommation durable, l'alimentation responsable, le partage et la transmission.

8h30-12h

# Visites

Veillez choisir entre une visite ou 2 ateliers pour la matinée du mardi

Pour toutes les visites, rendez-vous à 8h30 au Palais des Congrès pour un départ groupé



## LÉGUMERIE MÉTROPOLITAINE 8h30-11h

L'approvisionnement en aliments bio et locaux est complexe pour une collectivité, d'autant plus pour des cuisines centrales. Ainsi la légumerie métropolitaine répond à ce besoin en proposant des légumes lavés, épluchés et découpés à la cuisine centrale de Dijon et d'autres structures (CHU, école de gendarmerie, etc.).



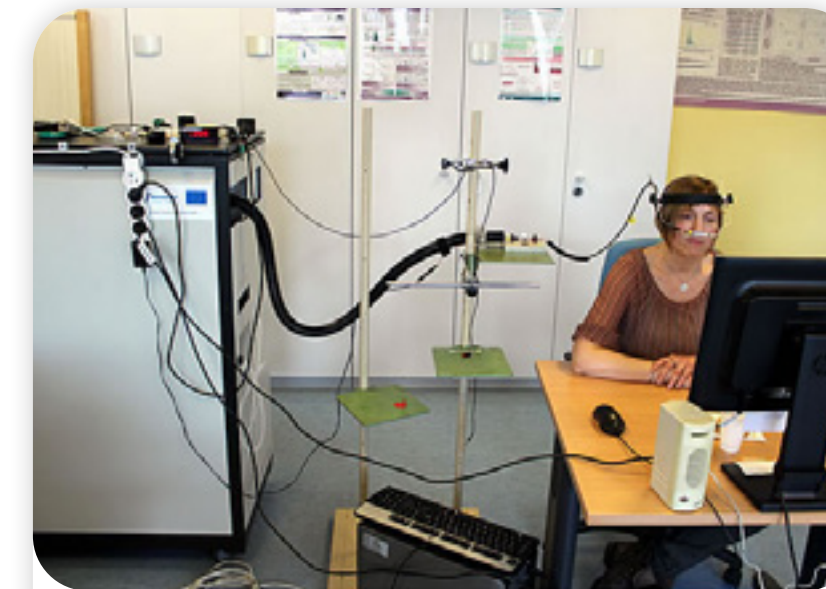
## LIVING LAB DE L'ALIMENTATION DURABLE 8h30-10h30

Ce lieu, dédié à l'animation, la discussion et la co-construction autour de l'alimentation durable amène à plusieurs finalités. Il recrée du lien entre les citoyens et les producteurs, il ouvre l'échange sur différents sujets, et permet d'imaginer collectivement l'alimentation du futur.



## PLATEFORME CA-SYS (INRAE) ET AGRONOV 8h30-12h

À Bretenière la plateforme CA-SYS d'INRAE est un site d'expérimentation des pratiques agroécologiques afin d'accroître la diversité végétale, cultiver sans pesticide et agir à l'échelle du paysage. Agronov fait le lien entre les acteurs du monde agricole et les entreprises pour accélérer les transitions agroécologiques grâce à l'innovation (études de besoin, expérimentation, groupes de travail).



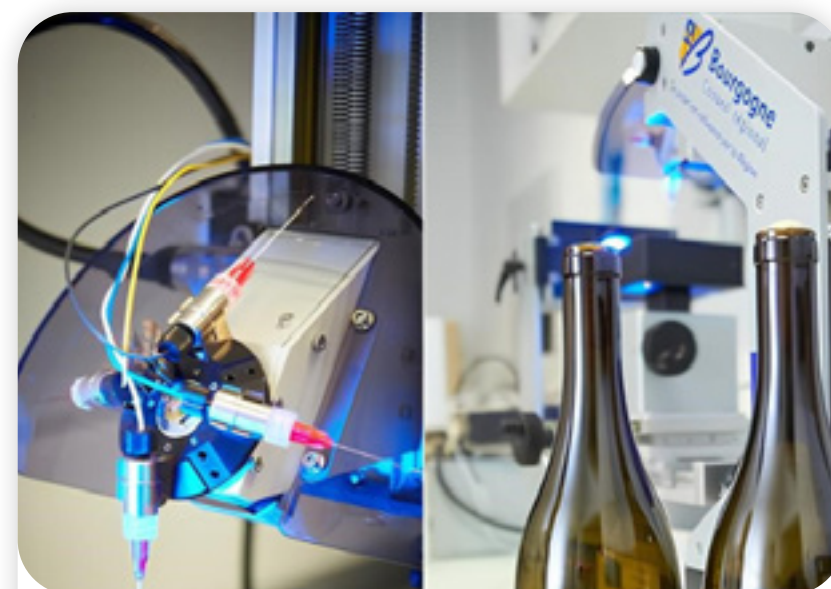
## PLATEFORME CHEMOSENS (INRAE) 8h30-10h15 9h20-11h05 10h10-11h55

Les sens sont essentiels pour avoir envie de manger et y prendre du plaisir. La plateforme Chemosens étudie les relations entre les différents sens, principalement olfactifs et gustatifs, et l'alimentation afin de mieux comprendre le corps humain et orienter de nouvelles innovations.



## PÔLE DE MARAICHAGE BIO DU DÉPARTEMENT CÔTE D'OR 8h30-11h30

Assurer un approvisionnement en légumes locaux et bio pour la restauration collective n'est pas aisé. Le département de Côte d'Or a investi pour acquérir 20 hectares en ce sens. À cela s'ajoute des actions de lutte contre la précarité alimentaire avec un aspect inclusif et social ainsi qu'un site de compostage pour favoriser l'économie circulaire.



## UMR PAM (INRAE) ET BIOTECH'INNOV 8h30-11h

L'UMR PAM (Procédés Alimentaires et Microbiologiques) étudie les mécanismes physiques et biologiques pour comprendre et optimiser la qualité des aliments et du vin. En complément, BIOTECH'INNOV concrétise ces recherches pour relever les défis biotechnologiques de la santé et de l'alimentation.



## LES VERGERS BIO & CUISINE CENTRALE - GROUPE VYV 8h30-12h

Le groupe VYV3 Bourgogne s'inscrit dans une démarche d'alimentation responsable. À travers une production locale et inclusive, il conjugue transformation durable et engagement solidaire. Venez découvrir tout cela autour de la pomme bio, de sa production dans les vergers bio, à sa transformation dans la cuisine centrale inclusive.



## VILLAGE BY CA 8h30-11h

Le Village by CA Champagne Bourgogne est un accélérateur de business qui accompagne les startups et entreprises du territoire dans leur croissance et leur transformation dont certaines en lien avec l'alimentation. Sa mission : faire émerger les solutions de demain grâce à la collaboration, l'innovation ouverte et un accompagnement humain sur-mesure.

9h - 10h30

Veillez choisir entre une visite ou 2 ateliers pour la matinée du mardi

## 3<sup>e</sup> PARCOURS D'ATELIERS

### Réduire l'impact de l'agriculture et l'alimentation sur la biodiversité

Agroécologie Palais des Congrès

Analyser et orienter les pratiques agricoles, les politiques publiques et les choix alimentaires pour renforcer les systèmes favorables au vivant, en tenant compte de la perception des consommateurs, des labels et des initiatives locales.

Anne Farruggia (INRAE), Catherine Donnars (INRAE), Pierre-Alain Maron (INRAE), Jérôme Lesage (Noé), Hélène Lepetit-Rontani (VeryGoodFuture), Maryline Vernet (Conseil Départemental de la Côte-d'Or), Olivier Bardet (Conservatoire Botanique National BFC- ORI), Luc Berrod (Conservatoire Botanique National BFC- ORI)

### Valoriser la santé des sols pour la transition agroécologique d'un territoire

Agroécologie Palais des Congrès

Intégrer la santé des sols comme levier stratégique de transition territoriale, en mobilisant les connaissances, l'évaluation et les retours d'expérience issus du projet ProDij.

Philippe Billet (Université Lyon 3), Philippe Lemanceau (Dijon Métropole), Lionel Ranjard (INRAE), Nicole Bonnefoy (Sénat - sous réserve)

### Expérimenter et diffuser les pratiques agroécologiques par des démarches collectives

Agroécologie Palais des Congrès

Mettre en œuvre et partager des pratiques agroécologiques à travers des démarches collectives et inclusives, plateformes multi-acteurs et fermes participatives, afin de renforcer la résilience, la diversité alimentaire et la transition durable des territoires.

Andreaa et Jean-Marie Fauchille (Lively farming), Anne-Lise Goumon (Institut Agro Dijon), Hélène Gérard-Simonin (Institut Agro Dijon), Wilfried Queyrel (Institut Agro Dijon), Genevieve Dione (ISRA), Briame Sene Mame (DYTAEL/JAAM MBOGUMM), Abdou Dieng (ISRA)

### Préserver la ressource en eau grâce au dialogue et aux changements de pratiques

Agroécologie Palais des Congrès

Mobiliser les collectivités, les agriculteurs et les citoyens autour de l'eau, à travers des innovations hydrologiques, des démarches prospectives et une coopération territoriale pour renforcer la transition agricole.

Elisa Caron Giauffret (Chambre Régionale Agriculture Occitanie), Daniel Helle (Collectivité Eau du Bassin Rennais), Jean Riaillon (Rhône Crussol), Laura Castillo (ARCHE Agglo), Eddy Voltolin (Rhône Crussol), Caroline Flisiak (MAELAB), Anne Schaub (Chambre d'agriculture Grand Est), Cécile Dechaux (Chambre d'agriculture Aube Haute-Marne)

9h - 10h30

### Intégrer les approches alimentation, santé et environnement sur les territoires : une seule santé

Nutrition et santé

Palais des Congrès

Déployer des démarches territoriales de santé globale articulant alimentation, agriculture urbaine, biodiversité, insertion sociale et prévention santé, afin de renforcer les coopérations locales et d'intégrer les enjeux de santé humaine et environnementale dans les politiques alimentaires.

Zoé Brevière (Mission rénovation urbaine), Claude Janin (UMR PACTE), Christian Jumel (Mutations et Devenir des Territoires), Lucie Dulon (Living Lab "Terroirs en Santé" (poste porté par Mutations et Devenir des Territoires)), Noémie Petrelle (Terres en villes) Luc Bodiguel (CNRS), Magali Ramel (CNRS)

### Expérimenter la planification alimentaire territoriale

Aménagement du territoire, urbanisme et environnements alimentaires

Palais des Congrès

Intégrer les objectifs des PAT dans les documents d'urbanisme afin d'agir sur l'environnement alimentaire, en identifiant les leviers territoriaux garantissant l'accès à une alimentation durable et en partageant méthodes et expériences transférables.

Jérôme Prouhèze (PETR du Grand Clermont - sous réserve), Astrid Aulanier (Le lierre - sous réserve)

### Mobiliser la prospective territoriale en agriculture et alimentation

Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires

Palais des Congrès

Anticiper risques et tensions grâce à des démarches prospectives associant élus, acteurs économiques, agricoles et citoyens, afin de co-construire visions partagées, scénarios d'évolution et plans d'action pour la transition agroécologique et alimentaire.

Céline Buche (CRA BFC), Jérôme Lamonica (CA 39 Chambre d'Agriculture du Jura), Isabelle Terrasson (Montpellier Méditerranée Métropole), Nicolas Bricas (CIRAD), Simon Communal (Montpellier Méditerranée Métropole)

### Suivre et évaluer son PAT et la transition alimentaire

Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires

Palais des Congrès

Suivre et évaluer les projets alimentaires territoriaux à partir d'études nationales, d'outils pratiques et de retours de terrain, afin d'outiller élus et animateurs, rendre visibles les impacts et ajuster collectivement les stratégies territoriales.

Isabelle Hebe (ADEME), Prisca Van Paassen (ADEME), Léa Clément (BASIC), Camille Brillion (BASIC), Sarah Mühlberger (Métropole de Lyon)

9h - 10h30

## Faire vivre une démocratie alimentaire territoriale en impliquant citoyens et collectifs

Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires

Palais des Congrès

Structurer concrètement les projets alimentaires territoriaux grâce à l'engagement de citoyens et collectifs, en développant financements participatifs, gouvernance partagée et tiers-lieux favorisant des transitions locales durables.

Solène Champroy (Association l'Esperluette), Marie Walser (Laboratoire des communs de l'alimentation), Marie-Clémentine Foussat (Ville de Montpellier), Anne-Marie Hamayon Marest (Réseau agricole des îles atlantiques), Naïla Bedrani (Réseau agricole des îles atlantiques), Oriane Marcadet (Syndicat Mixte du Pays des Châteaux), Matthieu Duboys De Labarre (Institut Agro Dijon), Léo Coutellec (SCIC Ferments Communs), Youri Meignan (SCIC Ferments Communs et association Risomes)

## Démultiplier et diversifier des filières territoriales durables et nourricières

Produire et consommer autrement

Palais des Congrès

Comprendre comment la coopération entre territoires permet de développer et diversifier des filières alimentaires durables. L'atelier partage des retours d'expérience montrant comment mutualiser les ressources, structurer les débouchés et relocaliser la valeur pour renforcer des systèmes alimentaires territoriaux nourriciers.

Claire Marie Luitaud (CERESCO), Juliette Sermage (SYDEL Pays Coeur Hérault), Anais Falk (Pays de l'Or Agglomération), Johan Coulomb (Montpellier Méditerranée Métropole), Philomène Viricel (Chambres d'agriculture de BFC), intervenant à confirmer (Let's Food)

## Changer d'échelle les filières légumineuses

Produire et consommer autrement

Palais des Congrès

Comprendre comment structurer et changer d'échelle les filières légumineuses territoriales. L'atelier propose un temps participatif pour partager des retours d'expérience, analyser leurs impacts et identifier collectivement les leviers mobilisables par les collectivités pour pérenniser et développer ces filières.

Claire Le Bras (Agropolis International)



9h - 10h30

## Embarquer la restauration commerciale dans la transition alimentaire

Produire et consommer autrement

Palais des Congrès

Accompagner la transition écologique et sociale en restauration commerciale en analysant les freins et leviers d'action, à partir d'expériences issues de quatre démarches territoriales et collectives, afin de partager des modèles répliquables et renforcer la coopération entre collectivités, acteurs agricoles et restaurateurs.

Margot Effray (Ecotable), Perrine Wardak (Manger du Sens), Laurence Goubet (Les Bouillonnantes), Aurelia Courbiere (INTERBIO OCCITANIE), Laura Faujour (Agence BIO)

## Coconstruire une méthode pour dynamiser la production maraîchère autour de Pau

Produire et consommer autrement

Palais des Congrès

Comprendre comment relancer une production maraîchère territoriale face aux enjeux de transmission et d'attractivité du métier. L'atelier mobilise l'intelligence collective pour partager des expériences et co-construire des pistes d'action favorisant l'installation, la viabilité économique et l'ancrage local des filières maraîchères.

Maïder Paubarreix (Pays de Béarn), Cécile Bruere (SCIC Ceinture Verte Pays de béarn), Thierry Gallerand (Communauté d'Agglomération Pau Béarn Pyrénées)

## Mobiliser du foncier et accompagner l'installation agricole

Foncier

Palais des Congrès

Faciliter l'installation agricole grâce aux leviers fonciers en mobilisant collectivités et acteurs territoriaux, afin d'identifier outils, coopérations et stratégies permettant de rendre le foncier accessible et de soutenir des dynamiques agricoles durables.

Arthur Garrigue (RNFP), Paul Mazerand (Terres en villes), Laure Delberghe (Montpellier Méditerranée Métropole), Coline Perrin (INRAE - UMR Innovation), Sarah Verjux (Accueil Paysan Bourgogne - réseau RARES), Yannick Sencébé (Institut Agro Dijon)

## Explorer et piloter l'innovation en agriculture urbaine

Agriculture urbaine

Palais des Congrès

Piloter et évaluer les innovations en agriculture urbaine en mobilisant jardins participatifs, fermes urbaines, outils d'évaluation et projets européens, afin d'associer habitants, acteurs territoriaux et partenaires scientifiques au développement des projets.

Ismaël Millogo (Limoges Métropole), Quentin Charrieras (Limoges Métropole), Charlotte Liborio-Cornet (ASTREDHOR), Inga Kardava (ANRU), Lisa Bertrand (ANRU)

9h - 10h30

## Accompagner les communes dans la transition des cuisines et cantines

Restauration collective Palais des Congrès

Accompagner les communes dans la transition de leurs cantines grâce à l'appui des EPCI, en mutualisant formations, outils et démarches, afin de développer des menus locaux et durables, réduire le gaspillage et sécuriser l'organisation du service.

Anne Gormally (Communauté de Communes Saône Beaujolais), Léa Di Fonzo (Communauté de Communes Saône Beaujolais), Coline Le Deun (Aurillac Agglomération), Jennifer Dirand (SCIC Nourrir l'Avenir), Agathe Mathey (Conseil départemental de la Côte d'Or), Eléna Bardel (Rennes Métropole), Camille Matwijiw (Rennes Métropole)

## Approvisionner la restauration collective durablement et localement, dans le respect d'EGALIM

Restauration collective Palais des Congrès

Structurer un approvisionnement local et durable pour la restauration collective en relocalisant les filières agricoles et en mobilisant marchés territoriaux, filières viande locale et formations au bio et aux produits de qualité, en cohérence avec les objectifs EGALim.

Laurent Péricat (Communauté de Communes du Pays de Fayence), Bertrand Lejeune et Fanny Thevenin (Région Bourgogne Franche Comté), intervenant à confirmer (OP ELVEA Nos Bovins d'Ile-de-France), Morgane Ramdani (Conseil départemental de Seine-et-Marne - sous réserve), Marine Carassai (BIO CENTRE), Picq Julien (Agence Bio), Didier Thevenet (AGORES), Cecile Birard (REstau'CO)

## Analyser des dispositifs financiers innovants pour lutter contre la précarité alimentaire

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Comprendre et mobiliser les dispositifs financiers de soutien alimentaire en analysant des expérimentations existantes, afin d'identifier des leviers d'action et d'adapter des solutions innovantes aux besoins des publics vulnérables.

Sophie Millet (Conseil départemental du Gers), Emilie Martin (Action contre la Faim), Romain Dhainaut (Conseil départemental de la Seine-Saint-Denis)

9h - 10h30

## Structurer et coordonner les solidarités alimentaires locales dans les quartiers et territoires

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Structurer et coordonner les solidarités alimentaires à l'échelle des quartiers et territoires en analysant pratiques existantes et démarches inspirantes, afin de renforcer l'efficacité et la pérennité des actions locales.

Marie-Amandine Vermillon (Bellebouffe), Agathe VASSY (Ville de Grenoble), Marie ROUSSEAU (Ville de Grenoble), Elsa Duparay (VRAC France), Lorana Vincent (VRAC France), Laetitia Prodo (GESBFC)

## Renforcer l'accès à une alimentation choisie dans les dispositifs sociaux : 2 recherches-action

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Analyser les freins à une alimentation choisie à partir de recherches-action menées dans le travail social et les centres sociaux, afin d'identifier des évolutions professionnelles et des méthodes favorisant participation et pouvoir d'agir.

Emeline Tete (Chaire Unesco Alimentations du monde), Mathias Hudbert (Céméa Occitanie), Aline Dannappe (FCSF)

## Mobiliser la commande publique pour transformer les systèmes alimentaires

Atelier international Chambre de Commerce et D'Industrie

Mobiliser la commande publique comme levier de transition agroécologique aux échelles locale et européenne, en présentant initiatives, outils innovants de structuration des filières et stratégies de plaidoyer pour faire évoluer le cadre réglementaire européen.

Gilles Pérole (Ville de Mouans Sartoux, AMF - sous réserve), intervenant à confirmer (Manger Demain, Wallonie - sous réserve), Claudio Serafini (Organic Cities - sous réserve), Gaétan Morel (Ville de Genève - sous réserve), Audrey Pulvar (Ville de Paris - sous réserve), Jean-Marc Louvin (ICLEI - sous réserve), Maxime Cordier (AGORES - sous réserve)

10h30 - 11H

**PAUSE** Stands - Documentation - Networking



11h - 12h30

Veillez choisir entre une visite ou 2 ateliers pour la matinée du mardi

## 4° PARCOURS D'ATELIERS

### Préserver la ressource en eau en terre d'élevage Agroécologie Palais des Congrès

Montrer comment l'agroécologie, la restauration des milieux et l'organisation collective permettent de préserver la ressource en eau et la biodiversité dans des territoires d'élevage.

Louison Bernard (Ville de Vertou), Valentin Borges (Conseil Départemental de la Côte-d'Or), Guillaume Gillon et Guillaume Dupuits (EPLEFPA de Nevers-Cosne-Plagny)

### Réduire durablement le gaspillage alimentaire Agroécologie Palais des Congrès

Mettre en œuvre des plateformes solidaires, des réseaux territoriaux et l'accompagnement des établissements pour transformer les pratiques alimentaires et diminuer le gaspillage à différentes échelles.

Sébastien Vieira et Mathilde Mouchet (Conseil Départemental de la Côte-d'Or), Karine Bourget (AFNOR Normalisation), Léonie Boujou (Commissariat Général au Développement Durable), Emeline Besnard (FNE Normandie), Laurence Gouthière (ADEME)

### Économie circulaire et alimentation : redistribution, réemploi et valorisation des biodéchets Agroécologie Palais des Congrès

Illustrer la réduction de l'empreinte alimentaire par le réemploi des emballages, la consigne et la valorisation des biodéchets, tout en développant des boucles locales conciliant transition écologique et modèles économiques durables.

Melchior De Roquemaurel (Consigne & Réemploi en BFC), Marc Etcheberrigaray (JOYONS), Suzanne Laquerre (Yes We Camp), Félix Lepers (FNAB), Benjamin Viguie (Métropole de Lyon), Florent Arthur (Métropole de Lyon), Marion Benoit (HopHopFood)

### Ordonnances Vertes : bilan et perspectives Nutrition et santé Palais des Congrès

L'Ordonnance verte » est un dispositif destiné aux femmes enceintes afin de les sensibiliser aux dangers des perturbateurs endocriniens lors de la grossesse/allaitement. Celui-ci est déjà établi ou en phase de test dans plusieurs villes. Un premier bilan s'impose dans la perspective de la diffusion des bonnes pratiques.

Intervenants à confirmer

11h - 12h30

### Réduire la consommation d'énergie des fermes Agroécologie Palais des Congrès

Identifier et mettre en œuvre des leviers pour diminuer les consommations directes et indirectes grâce au PCAET et à des retours d'expérience, générant des cobénéfices climat et agroécologiques.

Romain Behaghel (Programme CEE Fabacéé (Fève, Fermes en Vie)), Marion Sestier (ACTEE)

### Définir, déployer et évaluer l'agroécologie Agroécologie Palais des Congrès

Construire des référentiels communs et des outils d'évaluation environnementaux et socio-économiques pour déployer l'agroécologie et appuyer les politiques publiques dans la montée en échelle des pratiques.

Bénédicte Autret (INRAE UR ASTER), Claire Lesur-Dumoulin (INRAE UE Maraîchage), Bénédicte Roche (INRAE UESLP), Sarah Huet (INRAE), Marie-Charlotte Anstett (CNRS Université Bourgogne Europe), Rebecca Perraud (Chambre Agriculture 21), Patrick Vieillard (Oxfam-Magasins du monde)

### Renforcer la santé par une restauration collective de qualité et lutter contre la précarité Nutrition et santé Palais des Congrès

Réduire la consommation d'aliments ultra-transformés en soutenant le fait maison, l'approvisionnement local et la sensibilisation des publics, à travers des initiatives associant collectivités, associations et professionnels pour lutter contre la précarité alimentaire étudiante.

Guillaume Lebon et Christophe Saussaye (Région Normandie), Alice Delecambre (Tim&Bastien), Anaïs Streit (Tim&Bastien), Gladys Szymanski (Université Jean-Monnet (Institut PRÉSAGE)), Véronique Regnier Denois (Université Jean-Monnet (Institut PRÉSAGE)), Aline Ruivet (Saint-Étienne Métropole)

### Structurer les paysages alimentaires pour allier accessibilité, écologie et impact social Aménagement du territoire, urbanisme et environnements alimentaires Palais des Congrès

Structurer des paysages alimentaires conciliant accessibilité, écologie et impact social, à partir d'expériences françaises et européennes, afin de développer infrastructures vertes et projets agricoles urbains favorisant inclusion et résilience territoriale.

Victoria Sachse (Université de Lille), Lorenzo Caputo (Consorzio Universitario per la Ricerca Socioeconomica e per l'Ambiente), Simon Blanckaert (Université de Mons - Faculté d'architecture et d'urbanisme), Cécile Bebin et Amélie Saussereau (Nantes Métropole), Justine Labarre (Montpellier Méditerranée Métropole), Francois Pastre (Maison des Agricultures et de l'Alimentation Durables (MAAD)), Magalie Jost (Nature et Aliments)

11h - 12h30

## Outiller et financer les transformations territoriales

Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires Palais des Congrès

Mobiliser outils et dispositifs de financement pour soutenir la transition agroécologique et alimentaire, en présentant modalités d'appui, ressources territoriales et démarches de modélisation renforçant la résilience locale.

Linda Rebox (Banque des Territoires), Manon Plouchart (Banque des Territoires), Simon Communal (Métropole Montpellier), Eloïse Descamps (Association AFTERRRES), Laure Martin Poisson (Vertigo Lab), Emmanuel Thomas (Montpellier Méditerranée Métropole), Marco Locuratolo (FR CIVAM Occitanie - Caisse alimentaire commune)

## Mettre en œuvre le droit à l'alimentation par des initiatives citoyennes et collectives

Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires Palais des Congrès

Mettre en œuvre le droit à l'alimentation à travers des initiatives citoyennes et collectives, afin de renforcer la démocratie alimentaire et la mobilisation multi-acteurs aux échelles locale et nationale.

Cécile Robinault (Agence Nouvelle des Solidarités Actives), intervenant à confirmer (Ville de Paris), Hélène Quéau (Action contre la Faim), Fabrice Riem (Centre d'études Lascaux), Maureen Jorand (Collectif nourrir - sous réserve), Clara et Maëlis Horellou (Carav'alim), Marie-Amandine Vermillon (Association Bellebouffe), Léa Thévenot (Territoires à Vivres Grand Lyon)

## Réinventer notre alimentation pour préserver l'océan

Plaidoyer, stratégie, gouvernance et démocratie alimentaires Palais des Congrès

Mobiliser jeunes bénévoles, acteurs territoriaux et décideurs européens autour des initiatives de la Convention Européenne de Blutopia pour réinventer l'alimentation et préserver l'océan, en promouvant un système alimentaire plus soutenable et équitable.

Léandre Bouffard (Blutopia), Julien Challandes (Blutopia)

## Mesurer et piloter la durabilité des filières alimentaires grâce aux données partagées

Produire et consommer autrement Palais des Congrès

Comprendre comment les données partagées permettent de mesurer et piloter la durabilité des filières alimentaires. L'atelier analyse une expérimentation menée sur une filière, du champ à l'assiette, pour identifier les impacts, prioriser les leviers d'action et éclairer des trajectoires collectives de décarbonation et de relocalisation à l'échelle territoriale.

Didier Livio (Positive Solutions - sous réserve)

11h - 12h30

## Mobiliser les marchés de gros dans les politiques alimentaires territoriales

Produire et consommer autrement Palais des Congrès

Comprendre le rôle des marchés de gros dans les politiques alimentaires territoriales. L'atelier partage des retours d'expérience et des analyses pour identifier comment les MIN peuvent structurer les filières, soutenir l'approvisionnement local et devenir des leviers opérationnels des stratégies alimentaires territoriales.

Christine Lollier-Brassac (SAMINS), Fériel Navarro (MIN de Grenoble (Grand marché des Alpes)), Véronique Bouin et Karine Berthaud (Grenoble-Alpes Métropole)

## Mobiliser la grande distribution dans les transitions agricoles et alimentaires des territoires

Produire et consommer autrement Palais des Congrès

Mobiliser la grande distribution dans les transitions agricoles et alimentaires en partageant retours d'expérience et outils méthodologiques, afin d'identifier des opportunités de coopération territoriale et d'encourager l'action collective pour transformer l'offre et les pratiques.

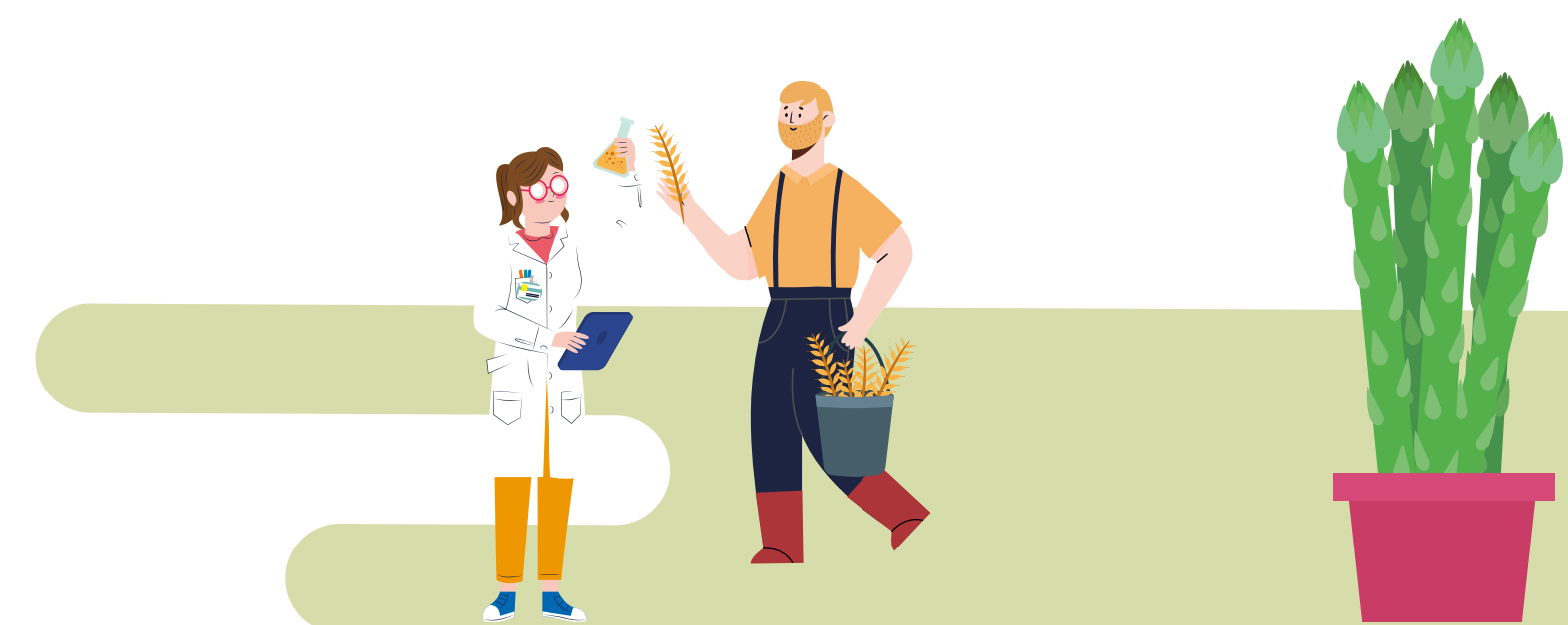
Anna Faucher (Let's Food), Christine Caraby (Grenoble Alpes Métropole), Alizée Marceau (ALTAA/Afterres)

## Installer en collectif pour dépasser les freins à la transmission et soutenir la transition agricole territoriale

Foncier Palais des Congrès

Développer des formes collectives d'installation et de travail agricole pour lever les freins à la transmission et soutenir la transition agroécologique, en explorant de nouvelles organisations, coopérations et modalités d'apprentissage favorisant des installations durables.

Claire Heinisch (Les fermes partagées), Océane Larouere (Campus Montravel), Clémence Aubert (Grenoble Alpes Métropole), Emeline Gaborieau (ADDEAR/STARTER), Elodie Lemiere (Chambre d'agriculture de l'Isère), Patrick Colin De Verdière (CFPPA de la Côte Saint André), Denis Boutry (Association A2mains au jardin), Jeanne Frachon (Semeurs du Possible)



11h - 12h30

## Faciliter l'accès au logement des agriculteurs et agricultrices qui s'installent

Foncier Palais des Congrès

Intégrer la question du logement comme levier d'installation et de transmission agricoles, en identifiant des solutions foncières, sociales et partenariales permettant de sécuriser les parcours professionnels et d'accompagner les transitions agricoles territoriales.

Mathieu Foulot (Terre et Cité - sous réserve), Eléna Bardel (Rennes Métropole) Anne-Sophie Guillou (Nantes Métropole)

## Tirer des enseignements du commerce équitable en restauration collective

Restauration collective Palais des Congrès

Mobiliser le commerce équitable comme levier de transition agroécologique en conciliant juste rémunération des producteurs et approvisionnements durables, à travers retours d'expérience et échanges sur la labellisation pour structurer des filières adaptées à la restauration collective.

Julie Lequin (Commerce Equitable France), Jules Colombo (Max Havelaar France), Vincent Rousselet (Bio Équitable en France), Ourabah Adel (TERO)

## Renforcer la qualité alimentaire pour une restauration scolaire durable

Restauration collective Palais des Congrès

Améliorer la qualité et la durabilité en restauration scolaire en analysant approvisionnements locaux, évaluation de l'offre alimentaire et intégration de clauses environnementales dans les marchés publics, afin de faire évoluer les repas et les systèmes alimentaires territoriaux.

Sylvie Avallone (Institut Agro Montpellier), Delphine Gallaud (Institut Agro), Florent Vieu (MS-Nutrition), Emmanuel Raynaud et Esther Sanz-Sanz (INRAE)

## Augmenter la production, l'offre et la consommation de légumineuses

Restauration collective Palais des Congrès

Développer la consommation de légumineuses en combinant recherche sur les comportements alimentaires, concours culinaires, actions d'éducation alimentaire et structuration de filières locales via la commande publique, afin de soutenir des régimes alimentaires durables.

Marine Deniau et Juliana Melendrez-Ruiz (Institut Agro Dijon), Stéphanie Chambaron (CSGA), Émilie Chaumont (Grand Bourg Agglomération), Méryl Cruz Mermy (Jardins d'Aestiv), Julie Lacroix Ravannat (Novalim Alimentec), Anthony Fardet et Claire Héry-Planchat (INRAE), Laura Poyer (Conseil départemental des Yvelines), Christian Hubert (Huilerie Plaine de Versailles)

11h - 12h30

## Créer et soutenir des initiatives alimentaires participatives et inclusives sur les territoires

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Développer des projets alimentaires inclusifs associant habitants, collectivités, chercheurs et producteurs, en partageant conditions de réussite et retours d'expérience pour soutenir des dynamiques territoriales durables.

Sophie Thiron (Université Toulouse Jean Jaurès (ISTHIA - laboratoire UTOPI)), Nahuel Angelinetti (AlimEco), Reine Barbar (Institut Agro-Montpellier/UMR IATE), Stéphanie Thomas (CHU Montpellier), Stéphanie Decobecq (Campus Gastronomie Hotellerie Tourisme d'Occitanie), Laurence Goubet (Asso du MArché de la Caserne), Julie Nicolas (Métropole Européenne de Lille)

## Évaluer une démarche alimentaire territoriale et participative : De la Dignité dans les assiettes

Inégalités alimentaires Palais des Congrès

Évaluer l'impact d'un projet alimentaire territorial impliquant habitants et acteurs locaux afin de mesurer ses effets sur la dignité, les pratiques professionnelles et les politiques publiques, à partir d'enseignements méthodologiques et de retours d'expérience.

Magali Ramel (CNRS/Nantes universite), Benoit Guerard et Marie-Lise Gardeux (Association du Pays Terres de Lorraine (PAT Sud Meurthe-et-Moselle)

## Alimentation et agriculture : enjeux stratégiques pour l'Europe

Atelier international Chambre de Commerce et D'Industrie

Analyser le rôle structurant de l'alimentation et de l'agriculture dans la sécurité, la santé et l'économie européennes, en examinant dépense publique, liens rural-urbain et politiques alimentaires face aux fragilités géopolitiques, sanitaires et institutionnelles.

Aurélié Catallo (IDDRI), Alessandra Manganelli (Universitat Barcelona), Andrea Cattaneo (FAO - sous réserve), intervenants à confirmer

12h30 - 13h30

**Le Food court des Assises :  
Déjeuner végétalisé 100% Côte d'Or**



13h30 - 14h30

## SESSION PLÉNIÈRE

### Dessignons les assiettes de demain, saisine des jeunesses Auditorium

La transition alimentaire s'inscrit dans des politiques territoriales de développement durable, par nature ancrées dans le temps. Mais que pensent les acteurs et consommateurs de demain ? Comment les jeunes imaginent-ils des assiettes répondant aux enjeux environnementaux, sociaux et économiques ? À Dijon, avec l'Institut Agro Dijon, l'Agro Open Lab, le Living Lab et la MEP Phare, des jeunes ont construit des réponses tout au long de l'année qu'ils présenteront et qui seront analysées par trois experts.

Serge Zaka (Fondateur d'AgroClimat 2050 et Agroclimatologue), plusieurs étudiants, Aurélie Catallo (Directrice Agriculture et Alimentation France à l'IDDRI), Damien Conaré (Secrétaire général del la chaire UNESCO Alimentations du monde, Institut Agro Montpellier)

14h30 - 14h45

## SESSION PLÉNIÈRE

### Recherche nationale et transitions territoriales : un dialogue fécond entre INRAE et les territoires Auditorium

Ingénieur agronome et ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts, Philippe Mauguin dispose d'une expertise unique façonnée par des fonctions de premier plan au sein de l'État, de l'ADEME et de l'INAO. Ancien conseiller ministériel, il préside l'INRAE depuis sa création en 2020. Sous son impulsion, l'institut mobilise l'excellence scientifique pour accompagner les mutations concrètes des régions. Lors de cette conférence, il illustrera comment la recherche nationale s'articule avec les initiatives locales pour relever les défis de la transition agroécologique et alimentaire au cœur des territoires.

Philippe Mauguin (Président-Directeur Général d'INRAE)

14h45 - 15h45

## SESSION PLÉNIÈRE

### Plaidoyer territorial de la transition alimentaire Auditorium

Depuis Nantes en 2022, la déclaration des Assises constitue un temps fort, affirmant la place des territoires face aux enjeux d'alimentation qu'ils soient environnementaux, sociaux ou économiques. À Dijon, la construction de ce plaidoyer fera l'objet d'une session plénière de clôture où seront associés des élus européen, nationaux et territoriaux ainsi que des représentants des sessions et ateliers des Assises. La déclaration des Assises de Dijon sera ensuite soumise pour signature aux territoires et partenaires.

Pascal Canfin (Député européen et coordinateur Renew de la Commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire), Aurélie Meziere (Maire de la ville de Plessé (44630)), Jean-Jacques Bolzan (17<sup>e</sup> vice-président de Toulouse Métropole, membre de la commission "Écologie, développement durable, transition énergétique"), Marie Pochon (Députée de la Drôme (Les écologistes) - sous réserve)

15h45 - 16H

## Clôture : regard de l'écrivain Fabio Ciconte Auditorium

Auteur de «Chi possiede i frutti della terra» et «Il cibo è politica», fondateur et directeur de l'association Terra!, et président du Conseil de l'alimentation de Rome.

Fabio Ciconte (Association "Terra!")





# ASSISES TERRITORIALES DE L'AGROECOLOGIE ET DE L'ALIMENTATION

DIJON  
21>22  
SEPT 2026

N'OUBLIEZ PAS DE VOUS INSCRIRE

