



## 9 h 00 à 9 h 15 : Les films des étudiant.e.s du Mastère spécialisé IPAD : « Les outils de relocalisation »

- La Palanche, un drive “zéro déchet” qui promeut l'alimentation durable par Marie May
- Crater, outil de calcul de la résilience alimentaire territoriale par Ange Villevieille
- Les MIN, des outils au service de la relocalisation des systèmes alimentaires par Solenne Jaupitre

## 9 h 15 à 10 h 25 : Table ronde 1 « Créer et redéployer des outils pour la relocalisation et la reterritorialisation alimentaire »

Ce dernier siècle, la mondialisation et l'industrialisation de nos systèmes agro-alimentaires ont conduit à rendre plus ténu le lien entre producteur et consommateur. Distanciation cognitive, géographique, économique... Dans ce contexte, de nombreuses initiatives citoyennes émergent et des outils se développent ou se réinventent avec pour ambitions de relocaliser notre système alimentaire et renforcer des démarches collectives à l'échelle de nos territoires. La Palanche, drive « zéro déchet » promouvant une nouvelle manière de consommer, l'outil Crater, calculateur de résilience alimentaire des territoires ainsi que le redéploiement des marchés d'intérêt nationaux... autant d'initiatives pour repenser nos modes de production, de distribution et de consommation.

- **Marie Massart**, Adjointe au Maire et Présidente Marché d'Intérêt National, Ville de Montpellier
- **Etudiant.e.s SupAgro**
- Sous réserve de confirmation :  
Christian Couturier, Directeur, Solagro, Line-Marie Lafitte, Chargée de mission Agriculture et alimentation, Nîmes Métropole, membre du RnPAT, Kristel Moinet, Bio CIVAM 11, Félix Lallemand, Les greniers de l'abondance, Ronan Le Velly enseignant-chercheur en sociologie Institut Agro - Montpellier SupAgro & UMR Innovation

10 h 30 à 10 h 40 : séquence inspirante sur place avec Edouard Truchelut, Toomaï

## 10 h 40 à 11 h 00 : Les films des étudiant.e.s du Mastère spécialisé IPAD : « Les formes de gouvernance »

- Le Système Participatif de Garantie (SPG) agroécologique du Mouvement d'Action Paysanne en Belgique par Mathilde Gourion-Retoré
- Les Prud'homies de pêcheurs en Méditerranée par Axel Wurtz
- La Foncière Terre de Liens, finance solidaire et citoyens à l'assaut de la terre par Florine Legarez
- La certification “Territoires de commerce équitable” par Alizée Thoueille

## 11h 00 à 12 h 00 : Table ronde 2 « Des schémas de gouvernance alternatifs pour la durabilité des systèmes alimentaires »

Citoyens, associations, communautés professionnelles ou collectivités se mobilisent pour élaborer des schémas alternatifs de gouvernance afin de favoriser la transition vers une alimentation durable. Des initiatives comme les prud'homies de pêcheurs, la foncière de Terre de Liens ou les certifications alternatives démontrent une volonté des acteurs concernés de se réappropriier le pouvoir de décision. La question de la gouvernance alimentaire est au cœur de schémas d'acteurs et d'enjeux sociétaux et environnementaux complexes. Réinventer la gouvernance nécessite de faire évoluer les rapports de force du système alimentaire conventionnel, de sortir des paradigmes productivistes pour rapprocher le mangeur de ceux qui le nourrissent mais aussi d'assurer une production agricole durable pour le monde de demain.

- **Christian Grisot**, représentant élu de la Fédération Terre de liens, Le commandité – Foncière
- **Betty Wampfler**, Professeur d'économie du développement, Montpellier SupAgro et Chercheur à l'UMR MOISA, CIRAD
- **Isabelle Touzard**, Vice-Présidente, Montpellier Méditerranée Métropole, et Maire de Murviel-lès-Montpellier
- **Etudiant.e.s SupAgro**
- Sous réserve de confirmation :  
Patrice Lafont, Président CRCM régional de la fédération des conchyliculteurs, Sylvaine Lemeilleur, chercheur spécialiste des SPG, CIRAD

## 12 h 05 à 12 h 30 : Les films des étudiant.e.s du Mastère Spécialisé IPAD : « Valorisation et préservation des ressources environnementales et sociales pour une production durable »

- Stratégie de la Criée de Quiberon sur la vente de poissons vivants par Manon Plouchart
- Activateurs de compost en milieu paysan par Mireille Yameogo
- La Comptabilité CARE : nouveau paradigme pour préserver les écosystèmes naturels et le bien commun par Joséphine Liu
- Unités de transformation territoriales et valorisation des produits de la pêche locale par Maurine Mamès
- L'Abattoir mobile : une réappropriation de l'étape de l'abattage par les éleveurs par Juliette Augerot

## 12 h 35 à 13 h 35 : Table ronde 3 « Une assiette éthique et équitable : produire / consommer en préservant et valorisant les ressources »

Produire durablement c'est possible ! C'est le pari qu'ont fait des acteurs de la production agricole, de la transformation alimentaire et de la gestion des ressources. Ces innovations diversifiées sont porteuses d'alternatives pour construire des filières de production respectueuses, valorisant les ressources environnementales et sociales.

- **Jean-Louis Cazaubon**, Vice-Président en charge de l'agroalimentaire et de la viticulture
- **Aïda Soumaoro**, Responsable communication, SA Racines
- **Charles Guirriec**, Associé, Poiscaill
- **Etudiant.e.s SupAgro**
- Sous réserve de confirmation :  
Jean-Pierre Passagua, Président du Moulin de Sauret

13 h 40 à 14 h 10 : séquence inspirante : [Laure Vidal, Il était un fruit](#)

## 14 h 15 à 14 h 30 : Les films des étudiant.e.s du Mastère Spécialisé IPAD : « Manger n'est pas seulement une nécessité ; c'est aussi un apprentissage »

- Les représentations de la gourmandise chez des enfants et des jeunes au travers de l'expression audiovisuelle par Bruno Hanen
- Le Nutri-Score : une alimentation sous notation ? Quel bilan tiré entre 2018 et 2020 ? par Maureen Ducarouge
- Food tourism et sa place dans le développement du réseau alimentation durable : Partenariat Slow Food et Airbnb par Caroline Lahey

## 14 h 35 à 15 h 35 : Table Ronde 4 « Sensibiliser et éduquer pour des choix alimentaires en pleine conscience ? »

L'acte alimentaire relève de la nécessité, de par son caractère inné ; mais c'est aussi un acte social qui est influencé par notre environnement culturel et sociétal. Dans l'ambition de voir évoluer nos systèmes alimentaires vers plus de durabilité, le "mangeur" est un levier incontournable de changement. Trois projets innovants attestent de la nécessité de mener des actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation à destination de public très divers, depuis la production jusqu'à la consommation de notre alimentation. Les chemins qui mènent au développement durable de l'alimentation sont multiples, mais tous passent par la connaissance et l'apprentissage.

- **Catherine Amice**, Administratrice, coopère 34
- **Béatrice Cheutin**, Référente académique EDD Montpellier
- **Etudiant.e.s SupAgro**
- Sous réserve de confirmation :  
Claude Fischer, Claire Lambert, Réseau Marguerite, Anne-Laure Lasserre, Responsable Sud-Ouest de Newrest, Véronique Paris, Proviseur du lycée professionnel hôtelier George Frêche, Pierre Vignaud, Chargé de mission, ADEME

## 15 h 35 à 15 h 55 : Les films des étudiant.e.s du Mastère Spécialisé IPAD : « Les tiers-lieux alimentaires »

- Le Dépôt centre communautaire d'alimentation à Montréal par Louise Galipaud
- L'Esperluette : tiers-lieu alimentaire convivial et solidaire à Celleneuve, (Montpellier) par Maëlis Horellou
- L'association En Chantier : une co construction inclusive et participative autour de l'alimentation (Marseille) par Gwenaëlle Didou
- La ferme urbaine Capri, un projet pluridimensionnel et multi-partenarial (Marseille) par Marie-Alice Martinat

## 15 h 55 à 16 h 55 : Table Ronde 5 « Accès à une alimentation durable pour tous : quels leviers ? »

Ces derniers mois, l'isolement et la précarité ont révélé et accentué les inégalités d'accès à une alimentation durable. A Marseille, Montpellier ou Montréal, des tiers-lieux alimentaires expérimentent et innovent pour faire de l'accès à une alimentation durable un droit inaliénable, pour toutes et tous. Dispositifs inclusifs, programmes interconnectés, démarches participatives, autant de clés pour dessiner les contours d'une nouvelle forme de solidarité. Une solidarité qui transcende la fonction primaire nourricière et qui s'articule autour des valeurs de justice sociale et de citoyenneté.

- **Nathalie Colin**, Chargée de mission agriculture biologique, DRAAF Occitanie
- **Juliette Peres**, Responsable développement, FABLIM, Le Labo des territoires alimentaires méditerranéens
- **Marie Massart**, Adjointe au Maire et Présidente Marché d'Intérêt National, Ville de Montpellier
- **Céline Parant**, Directrice du CCAS de Toul
- **Etudiant.e.s SupAgro**
- Sous réserve de confirmation :  
Anabelle Viollet, Directrice Régionale de la Banque des territoires – investissement dans des projets de tiers lieu alimentaire et expériences

## 17 h 00 à 17 h 40 : Grand Témoin

- **Journaliste Midilibre**
- **Patrick Caron**, Vice-président des relations internationales de l'Université de Montpellier

## 17 h 40 à 17 h 50 : Clôture

- **Journaliste Midilibre**

