

A stylized illustration of a pink flower with five petals and a green seed pod, set against a light green background. The flower is on a green stem with several long, narrow green leaves. A small green seed pod is also visible on a separate stem to the left. The bottom right corner shows a small portion of a blue and white geometric shape.



“

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^e 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.

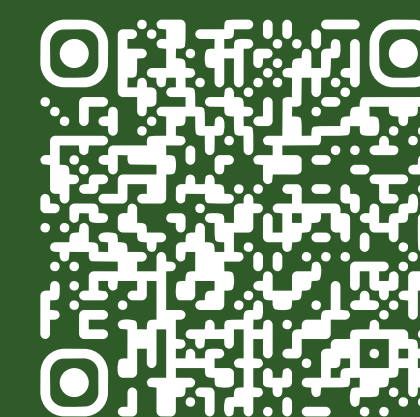
Afin de profiter pleinement de cette diversité, il est essentiel d'anticiper votre parcours dans les 4 sessions d'ateliers et les 18 visites de terrain proposées en sélectionnant en amont les temps auxquels vous souhaitez participer et en vous inscrivant aux différentes sessions.

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 4ièmes 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

Les élus des villes hôtes, passées et présente (Montpellier Méditerranée Métropole, Nantes Métropole et Dijon Métropole), partageront leur vision de l’évolution de la situation depuis l’édition 2024 des Assises Territoriales de l’Agroécologie et de l’Alimentation.

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), Philippe Serre (Directeur Général des Services de la CC Saône-Beaujolais), Laurence Goubet (Directrice Les bouillonNantes), Jean-Paul Mochet (PDG de ProSol - Grand Frais)

10h35 - 11h

11h- 11h15

11h15 - 12h15

PAUSE stands – Documentation – Networking

Ils nous soutiennent Auditorium

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

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

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

14H - 15H30

1^{er} 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.

Animé par Fabrice Chatel (Directeur du cabinet FC conseil)

Léa Barbier (Directrice générale d'AgriParis Seine), Jean Revereault (Vice-Président 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.

Animé par Chloé Abeel (Directrice projets participation citoyenne à Dijon Métropole) et Clémentine Hugol-Gential (Professeure des universités en sciences de l'information-communication à l'Université Bourgogne Europe)

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), 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^{ER} 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.

Animé par Mélanie Autin (Institut Agro Montpellier - Chaire UNESCO Alimentations du monde) 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.

Animé par Carole Lambert (Institut Agro Montpellier) 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.

Animé par Marielle Adrian (Chaire UNESCO Culture et traditions vitivinicoles - Université Bourgogne Europe) 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)

14h - 15h30

Endosser le rôle d’avocat et plaider pour ou contre au tribunal de l’agro-énergie

Agroécologie

Palais des Congrès

Les agri-énergies au banc des accusés : solution d’avenir ou guerre du foncier ? Participez à ce procès grandeur nature, débattiez, plaidez et rendez un verdict collectif pour éclairer les conditions d’une transition réussie.

Animé par Antoine Brachet (Bluenove) Clémentine Noirard (Engie BFC), Liselore Martin (Agronov), Mathieu Oudot (Comité Bourgogne), Corentin Kuhn (Engie BioZ)

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.

Animé par Paul Mazerand (Terres en villes) 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.

Animé par Freddy Thiburce (Manger du sens) Richard Baussay, Mathieu Prévost et Véronique Le Guen (Le Voyage à Nantes), Carole Bourdenet (DRAAF AUVERGNE-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.

Animé par Jeanne Rouzes (UGA Laboratoire Pacte) 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.

Animé par Nicolas Bricas (CIRAD)

Marie Le Cadre (Les Greniers D’Abondance), Francois Pastre (Maison des Agricultures et de l’Alimentation Durables (MAAD)), Anne-Cécile Daniel-Hacker (AFAUP), Laurent Comeliau (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.

Animé par 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.

Animé par Anna Faucher (Let’s Food)

Lucile Figuiere (Parc naturel régional des Vosges du Nord), Anaïs Muller (SAS L’Atelier des Prairies), Eve Thion (Chambre d’Agriculture de l’Aude), Anna Faucher (Let’s Food), Marie-Amandine Latour (Communauté de communes du Grand Autunois Morvan)



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.

Animé par Elisa Mikto (Agrosolutions)

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.

Animé par Christophe Buys (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.

Animé par Nicolas Carton (TRAME)

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.

Animé par Noémie Pétreille (Terres en villes)

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.

Animé par l’AFAUP

Mathieu Lotz (Potager des Ducs), Romain Guitet (AFAUP), Hugues Vincart (Pre-vert Quetigny), Jamila Bentrar (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.

Animé par Mikaël André (CNFPT - Inset de Nancy)

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.

Animé par Alba Departe (ADEME)

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.

Animé par Yoann Monget (ADEME Nouvelle-Aquitaine)

Léna Raviol (Economie, Solidarité, Partage), Marie Jonnard (CIVAM Le Serpolet), Jean-Loup Lecoœur (Atelier Nomades),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.

Animé par Émeline Tete (Institut Agro Montpellier - Chaire UNESCO Alimentations du monde)

Justine Pierrard (MANGE), intervenant à confirmer (CRPA GE), Valentin Bellassen (INRAE), Agathe Vassy et Camille Durand (Grenoble Alpes Métropole)

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.

Animé par Adeline Ourgaud (Dijon Métropole)

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.

Animé par Florent Yann Lardic (Terres en villes)

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

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^{ÈME} PARCOURS DE SESSIONS PARALLÈLES

SESSIONS PARALLÈLES

Évolutions de la consommation : comment l’offre s’adapte ?

Palais des Congrès Amphithéâtre Romanée-Conti

Le marché émergeant de l’alimentation durable séduit les entreprises à l’affut 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.

Animé par Christophe Breuillet (Directeur Général de Vitagora)
Véronique Desmazures (citoyenne membre du living-lab de Dijon), 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), Yann Picard (Directeur exécutif des ventes alimentaires et DRH au sein de la Coopérative U)

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.

Animé par Bertrand Fort (Directeur des Relations Internationales au sein de Dijon Métropole)
Laurelie Trudel (Directrice adjointe INAF (Institut sur la Nutrition et les Aliments Fonctionnels), Ville de Laval - Québec), Maria Carrascosa Garcia (Responsable de programmes au sein du Réseau des Municipalités pour l’Agroécologie, Espagne), Claudio Serafini (Director of Organic Cities Network Europe), Jean-Marc Louvin (Coordonne un plaidoyer européen sur public food procurement au sein de la EUFPC)

16h30 - 18h

2^{ÈME} 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.

Animé par Gaëlle Aggeri (Cnfpt - INSET de Montpellier)
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.

Animé par Animé par Mélanie Broin (Agropolis international)
Anne Gaele Cabelguen (Trame), Paul Mazerand (Terres en villes), Florent Viprey (DRAAF BFC - 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.

Animé par Bénédicte Petitjean (Eurométropole de Strasbourg)
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.

Animé par Animé par Animé par Elisabeth Offret (CNFPT - INSET de Montpellier)
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.

Animé par Inès Revuelta (Association Un Plus Bio)

Anne-Line Plantefève (Département des Pyrénées-Atlantiques), Flora Quarantin (Grand Angouleme), Justine Dahmani (Ville de Dijon / Promotion Santé), Eymeric 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.

Animé par Adrien Henriet (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.

Animé par Damien Conaré (Institut Agro Montpellier - Chaire UNESCO Alimentations du monde)

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.

Animé par Victor Vachelard (Terralim SCOP)

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.

Animé par Laurent Comeliau (Nantes Métropole)

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), Gülseren Verroust Altun (CFSI), Louison Lançon (Let’s Food), Charlotte Rieuf (Département des Hauts-de-Seine), 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.

Animé par Florent Yann Lardic (Terres en villes)

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)

Concierter 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.

Animé par 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.

Animé par Agnès Delefortrie (AgriParis Seine)

Béatrice Lilienfeld-Magry (Caisse des écoles du 19^e arrondissement de Paris), Zoltan Kanh (Terres du Pays d’Othe), Marc Dufumier (AgroParis Tech), Yves Soret (Métropole Rouen Normandie), Claire Tyvaert (Cluster Juras), 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.

Animé par Eva Jullien-Naacke (Cnfpt - INSET de Nancy)

Jean-Philippe Querard (Foodbiome), Anna Faucher (Let’s Food), Liselore Martin (AgrOnov), Delphine De Fornel (Terres Inovia), Florian Humbert (GIP BVVJ), 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.

Animé par Laure Delberghe (Montpellier Méditerranée Métropole)

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.

Animé par Laure De Biasi (Institut Paris Région)

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

Accompagner les collectivités à intégrer des produits locaux en restauration collective via un atelier de co-construction, fondé sur des retours d’expérience variés, pour structurer les démarches et élaborer un outil d’auto-diagnostic clarifiant besoins, leviers et actions vers une alimentation locale et durable.

Animé par Elisa Mignot (Chambre d’Agriculture d’Ile-de-France)

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.

Animé par Sylvie Avallone (Institut Agro Montpellier)

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.

Animé par Maëlis Horellou (Carav’Alim)

Maxime Fritzen (ugess), Antoine Lagneau (Alterre BFC), Patricia Aguera (Association Epi’Sourire), Sandrine Monnery- Patris (INRAE), Marina Zinzus (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.

Animé par Cécile Bebin (Nantes métropole)

Alix Guilbert (SOLOMCO), Amélie Chaillot (Banque Alimentaire de Bourgogne), David Ciribino (Banque Alimentaire Région SUD PACA), Olivier Gastou (CCAS de Montreuil), 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.

Animé par Isabelle Terrasson (Montpellier Méditerranée Métropole)

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 animée par Créativ’21 ! 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

Veuillez 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.



ÉPISOURIRE

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, épisourire 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 FOURMILIÈRE 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

Veuillez 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.).



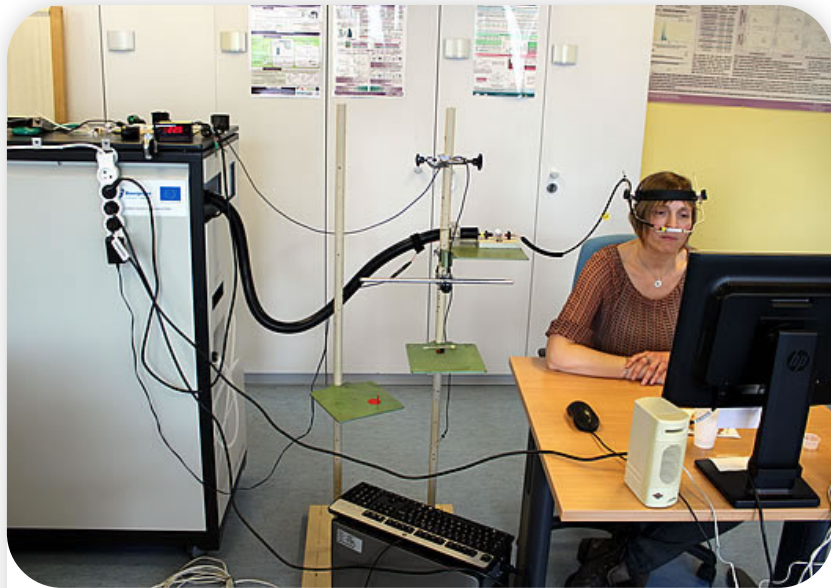
LIVING LAB DE L'ALIMENTATION DURABLE 8h30-10h30

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.



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

À Bretenièrre 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).



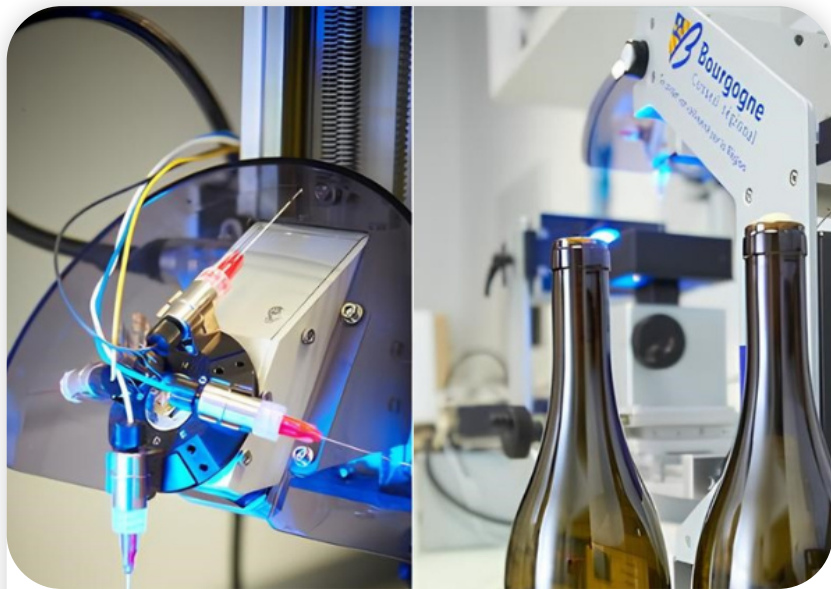
PLATFORME CHEMOSENS (INRAE) 8h30-10h15
9h20-11h05
10h10-11h55

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° 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.

Animé par Elisabeth Offret (CNFPT - INSET de Montpellier)
Anne Farruggia (INRAE), Catherine Donnars (INRAE), Pierre-Alain Maron (INRAE), Jérôme Lesage (Noé),
Hélène Lepetit-Rontani (VeryGoodFuture), 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.

Animé par Frédéric Denhez (Journaliste séparatiste des sols)
Philippe Billet (Université Lyon 3), Philippe Lemanceau (Dijon Métropole), Lionel Ranjard (INRAE), Mustapha
Arkoun (groupe Roullier), Nicolas Chemidlin (Institut Agro Dijon)

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.

Animé par Mélanie Autin (Institut Agro Montpellier - Chaire UNESCO Alimentations du monde)
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.

Animé par Carole Lambert (Institut Agro Montpellier)
Elisa Caron Giauffret (Chambre Régionale Agriculture Occitanie), Daniel Helle (Collectivité Eau du Bassin
Rennais), Laura Castillo (ARCHE Agglo), 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.

Animé par Mélanie Broin (Agropolis international)
Zoé Brevière (mairie de Lille), 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.

Animé par Antoine Maudinet (Le Lierre)
Antoine Maudinet (Le Lierre)

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.

Animé par Serge Bonnefoy (Université Grenoble Alpes)
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.

Animer par Prisca Van Paassen (ADEME)
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.

Animé par Wafa Guiga (Conservatoire National des Arts et Métiers)
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 Dubois 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.

Animé par Gilles Féron (INRAE)
Claire Marie Luitaud (CERESCO), Juliette Sermage (SYDEL Pays Cœur Hérault), Anais Falk (Pays de l’Or Agglomération), Johan Coulomb (Montpellier Méditerranée Métropole), Philomène Viricel (Chambres d’agriculture de BFC), Louison Lançon (Let’s Food), Marine Leroux (Communauté de communes Cap Sizun Pointe du Raz)

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.

Animé par Claire Le Bras (Agropolis International)
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.

Animé par Victor Vachelard (Terralim)
Margot Effray (Ecotable), Perrine Wardak (Manger du Sens), Laurence Goubet (Les Bouillonnantes), Aurelia Courbieres (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.

Animé par Thierry Gallerand (Communauté d’Agglomération Pau Béarn Pyrénées)
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.

Animé par Christine Margetic (Université de Nantes)
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.

Animé par Gaëlle Aggeri (CNFPT - INSET de Montpellier)
Ismaël Millogo (Limoges Métropole), Quentin Charrieras (Limoges Métropole), Charlotte Liborio-Cornet (ASTREDHOR), Inga Kardava et Sophie Lemarchand (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.

Animé par Mikaël André (CNFPT - Inset de Nancy)
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.

Animé par Eva Jullien Naacke (Cnfpt - INSET de Nancy)
Laurent Péricat (Communauté de Communes du Pays de Fayence), Bertrand Lejeune et Fanny Thevenin (Région Bourgogne Franche Comté), 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.

Animé par Émilie Martin (Action contre la faim)
Sophie Millet (Conseil départemental du Gers), Arthur Maurus (Action contre la Faim), Marlène Perignon (INRAE), 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.

Animé par Marie Le Cadre (CNFPT)
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), Louise Lamarre (Association Les micros ondes)

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.

Animé par (animation à confirmer)
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.

Animé par Marion Tanniou (France Urbaine)
Gilles Pérole (Ville de Mouans Sartoux, AMF), Falvo Chiara (Eating Cities), Maxime Cordier (AGORES), Jean-Marc Louvin (ICLEI - 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.

Animé Hélène Redon (Nantes Métropole)
Louison Bernard (Ville de Vertou), Valentin Borges (Chambre d’Agriculture de la Côte d’Or), Guillaume Gillon et Guillaume Dupuits (EPLEFPA de Nevers-Cosne-Plagny)

Réduire le gaspillage alimentaire : coopérations territoriales, méthodes et leviers d’action Agroécologie Palais des Congrès

Réduire durablement le gaspillage alimentaire : mise en réseau des acteurs, accompagnement des établissements, cadres normatifs communs et évolution des messages publics fondés sur les comportements alimentaires. Une approche systémique, du terrain aux politiques publiques.

Animé par Laurence Gouthiere (ADEME)
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

Illuster 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.

Animé par Marion Chevalier (CNFPT - INSET de Nancy)
Melchior De Roquemaurel (Consigne & Réemploi en BFC), Marc Etcheberrigaray (JOYONS), Suzanne Laquerre (Yes We Camp), Benjamin Viguié (Métropole de Lyon), Florent Arthur (Métropole de Lyon), Marion Benoit (HopHopFood)

Des ordonnances vertes sur tous les territoires ? Nutrition et santé Palais des Congrès

L’Ordonnance verte est un dispositif destiné à sensibiliser les femmes enceintes aux dangers des perturbateurs endocriniens présents, entre autres, dans l’alimentation. Partageons les enseignements des retours d’expérience de nombreuses initiatives locales et les pistes d’actions indispensables pour déployer le dispositif à l’échelle nationale et réduire les inégalités territoriales de santé.

Un atelier animé par ALTAA
Michel Campano (association Alerte Médicale sur Les Pesticides et perturbateurs endocriniens), Jocelyne Leroux (association des Mutuelles pour la Santé Planétaire), représentant-es à confirmer (Réseau français Villes- Santé), représentant-es à confirmer (CAB Pays de la Loire).

11h - 12h30

Soutenir la résilience économique et climatique des fermes via les économies d’énergie 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.

Animé par Romain Behaghel (Programme CEE) Romain Behaghel (Programme CEE Fabacéé (Feve, 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.

Animé par Prisca Van Paassen (ADEME Bourgogne Franche Comté)
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.

Animé par Fatima Dieudonné (CNFPT - INSET de Nancy)
Guillaume Lebon et Emmanuel Marie (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.

Animé par Damien Conaré (Institut Agro Montpellier - Chaire UNESCO Alimentations du monde)
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 (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.

Animé par Auriane Lamy (Institut Agro Montpellier - Chaire UNESCO Alimentations du monde)
Linda Reboux (Banque des Territoires), Manon Plouchart (Banque des Territoires), Simon Communal (Métropole Montpellier), Eloïse Descamps (Association AFTERRES), 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.

Animé par Guillaume Bernt (Terres en villes)
Cécile Robinault (Agence Nouvelle des Solidarités Actives), intervenant à confirmer (Ville de Paris), Clara Bouttier et Maëlis Horellou (Carav’alim), Marie-Amandine Vermillon (Association Bellebouffe), Léa Thévenot (Territoires à Vivres Grand Lyon)

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, grâce aux outils actuels, de faire dialoguer le pilotage de l’empreinte alimentaire des territoires, des filières agricoles – du champ à l’assiette – et des industries alimentaires – de la parcelle et du bâtiment d’élevage au consommateur –. Comment ce pilotage sur données réelles permet d’apporter une information consommateur de qualité et vérifiée, à travers à l’affichage environnemental que les pouvoirs publics viennent de lancer et le QR code augmenté prévu pour 2027.

Animé par Didier Livio (Positive Solutions)
Didier Livio (Food Pilot), Pierre-Olivier Michiels (Pain Caramel), un dirigeant de Cooperl (nom à confirmer)

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.

Animé par Morgane Laurens (CIVAM Occitanie)
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.

Animé par Alizée Marceau (ALTAA / Oxalis)
Anna Faucher (Let’s Food), Christine Caraby (Grenoble Alpes Métropole), Alizée Marceau (ALTAA / Oxalis)

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.

Animé par Arthur Garrigue (Réseau National des Fermes Municipales)
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.

Animé par Anne-Sophie Guillou (Nantes Métropole)
Dorian Spaak (Terre et Cité), 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.

Animé par Julie Maisonhaute (Commerce Equitable France)
Julie Maisonhaute (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.

Animé par Sylvie Avallone (Institut Agro Montpellier)
Sylvie Avallone (Institut Agro Montpellier), 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.

Animé par Isabelle Terrasson (Montpellier Méditerranée Métropole)
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.

Animé par Chloé Abeel (Dijon Métropole)
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.

Animé par Magali Ramel (CNRS/Nantes université)
Magali Ramel (CNRS/Nantes université), Benoît 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.

Animé par Marguerite Bardin-Wood (Terres en villes)
Aurélie Catallo (IDDRI), Alessandra Manganelli (Universitat Barcelona), intervenants à confirmer

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), Aurélie Catallo (Directrice Agriculture et Alimentation France à l’IDDRI), Damien Conaré (Secrétaire général de la chaire UNESCO Alimentations du monde, Institut Agro Montpellier), plusieurs étudiants



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’ADEMEet 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.

Eric Sargiacomo (Député européen socialiste et conseiller régional de Nouvelle Aquitaine), Aurélie Meziere (Maire de la ville de Plessé (44630), élu d’une métropole (France Urbaine), 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

