

Programme

QUELLE ALIMENTATION POUR LA SANTÉ DE DEMAIN ?

ROUEN centre – La Halle aux Toiles, place de la Basse Vieille Tour

Programme des activités en accès libre, sur inscription.

Expositions et stands partenaires du vendredi 14h au dimanche 18h30

Vendredi 3 octobre

- Après-midi dédié aux scolaires : lycéens et enseignants
- Soirée Ciné-débat tout public : projection du film « Leurs Champs du cœur »

Samedi 4 octobre

- Matinée : sorties nature, excursions et balades en ville en petits groupes
- Après-midi : Conférences et Tables rondes
- Samedi 18h-19h : Cafés scientifiques
- Grande soirée-débat

Dimanche 5 octobre

- Matinée : théâtre, projections, ateliers & activités pour les petits
- De 9h à 18h : Conférences et Tables rondes



Expositions et Stands Partenaires du 3 au 5 octobre

ROUEN centre – Halle aux Toiles

Expositions

« Daily Bread » (pain quotidien) de Gregg Segall

Que mangent les enfants de différents pays du monde au cours d'une semaine ? Une expo photos, fruit d'une enquête sur les habitudes alimentaires en Asie, en Europe, au Moyen-Orient et au-delà.

« La santé dans nos assiettes » conçue par l'INSERM

Cette exposition riche et dynamique a été créée par l'Inserm avec l'appui de la Dre Mathilde Touvier et des experts de son équipe CRESS-EREN réunissant Inserm, Inrae, Cnam, Université Sorbonne Paris Nord, Université Paris Cité, Santé Publique France ainsi que du réseau NACRE (Nutrition Activité Physique Cancer Recherche).



Stands Partenaires

Librairie L'ARMIERE

Réseau AMAP Haut-Normand

Programme Nutrinet Santé / Nutriscore de l'Inserm,

présentation et ateliers pratiques sur le calcul du Nutri-Score

La Fresque de l'alimentation

QUELLE ALIMENTATION POUR LA SANTÉ DE DEMAIN ?

Vendredi 3 octobre après-midi - dédié lycéens et enseignants

ROUEN centre – Halle aux Toiles

Programme Lycées et élèves enseignants

14h00 (40'+10') **Comment nos choix alimentaires influent-ils sur notre environnement ?**
Samuel Rebulard, agronome, naturaliste et enseignant de SVT

14h50 Pause et échanges avec les exposants
Réseau AMAP Haut-Normand, Fresque de l'Alimentation, Programme Nutrinet Santé / Nutriscore, Inserm

15h10 (40'+10') **Des biotechnologies dans notre alimentation ?**
& présentation des spécialités et filières de l'école UNILASALLE
Aamir Shehzad, enseignant-chercheur en agroalimentaire et agro-industrie, UNILASALLE

Programme Professeurs des écoles, enseignants et élèves enseignants

16h30 (30'+15') **Utiliser la cuisine comme support pédagogique**
Christophe Lavelle, biophysicien, chercheur au CNRS et cofondateur du Food 2.0 LAB

17h15 (15') **Le programme SVT du Campus de l'innovation pour les Lycées**
Bénédicte Berner, cofondatrice et directrice du Campus pour les Lycées du Collège de France

17h30 Pause et échanges avec les exposants
Réseau AMAP Haut-Normand, Fresque de l'Alimentation, Programme Nutrinet Santé / Nutriscore, Inserm

18h00 (50'+10') **La consommation de produits carnés : évolutions, état des lieux et perspectives**
Eric Birlouez, ingénieur agronome, sociologue de l'agriculture et de l'alimentation et auteur

Vendredi 3 octobre soir – suite du festival tout public

ROUEN centre – Cinéma l'Omnia

Ciné-débat (20h00-22h00)

20h00 **Projection « Leurs Champs du Cœur »**, Réalisateur : **Mickaël Denis-Shi** (1h18)

21h45 **Ciné-débat**

En présence du réalisateur **Mickaël Denis-Shi**, directeur de France Nature Environnement IdF et avec

Perrine Bulgheroni, protagoniste et cofondatrice de la célèbre ferme du Bec Hellouin réputée pour son approche innovante de l'agriculture durable,

Simon Bridonneau, président co-fondateur de l'association Triticum et auteur

Christophe Lavelle, biophysicien, chercheur au CNRS et cofondateur du Food 2.0 LAB,

22h30 Fin des débats

