

Végétaliser sa carte

Lundi 15 mai 2023
de 8h30 à 17h30

à l'Ecole FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris



Programme du colloque

Accueil Petit Déjeuner – 8h30 – 9h00

9h-9h45 - Ouverture

- Christophe Estay (Directeur Académique et de la Recherche, FERRANDI Paris) et Ophélie Mugel (FERRANDI Paris).

Introduction au thème de la journée

- La biodiversité microbienne et la biodiversité du microbiote, Marc-André Selosse (MNHN).
- La cuisine végétale, Christophe Lavelle (MNHN).

9h45-11h00 - Session 1 : La végétalisation des cartes au cœur de la transition alimentaire (animée par Ophélie Mugel)

- Végétalisation de l'alimentation : une transition au cœur des enjeux environnementaux et de santé, Florimond Peureux (Observatoire National des Alimentations Végétales).
- La place et les formes de la végétalisation des cartes des top chefs de l'Indonésie, de la Malaisie et de Singapour, Jean-Pierre Poulain (Chair of Food Studies, CERTOP UMR-CNRS Université de Toulouse).
- La végétalisation au cœur des nouvelles transitions historiques de modèles alimentaires ?, Gregory Moreau (Mairie 11^{ème} arrondissement de Paris).
- Une cuisine (in)carnée ? Exploration des représentations et des identités de chefs cuisiniers français par rapport aux cuisines carnée et végétarienne, Arnaud Lamy, Sandrine Costa, Lucie Sirieix, Maxime Michaud (Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse & UMR MoISA – Montpellier Interdisciplinary center on Sustainable Agri-food systems (Social and nutritional sciences)).

11h00-11h30 – Pause

11h30-12h45 - Session 2 : La sensibilisation à la végétalisation (animée par Patricia Gurviez)

- Impacts d'un programme de sensibilisation à l'alimentation durable diffusé sur le réseau social Instagram sur les habitudes alimentaires des 18-35 ans, Aurélie Zunino, Léonie Brière, Maeva Filliard, Manon Dugré, Estera Badau, Clémentine Hugol-Gential, Olga Davidenko (Chaire ANCA, Université Paris-Saclay, AgroParisTech, INRAE & CIMEOS, Université de Bourgogne).
- Jeu Le climat dans nos assiettes, Jean Luc Fessard (Bon Pour le Climat).
- La végétalisation par le prisme de la coopération, Célia Tunc (Collège Culinaire de France).
- Accompagner les chefs grâce au programme Greenologie, Luc Fontaine, Elodie Levrier, Jeanne Zeller, Eloïse Castagna, (Bonduelle).

12h45-14h15 - Buffet végétal – Chloé Charles, LAGO ; Bar à Huile d'olive, Emmanuelle Dechelette (Olio Nuovo Days)

14h15-15h30 - Session 3: Les leviers de co-création de la cuisine végétale (animée par Juliette Guidon)

- Comment les liens entre paysans et chefs stimulent la cuisine végétale, Alexandre Drouard (Terroirs d'Avenir).
- VegOresto, couteau suisse pour végétaliser les cartes des restaurants, Olivier Heraud et Alexandra Coché (L214).
- Co-créer la cuisine de demain, Justine Rist (Just Incredibly Veggie).
- Les mangeurs, l'entrepreneur, l'éducateur, et le formateur : regards croisés sur la végétalisation de cartes, Bruno Cardinale (INSPE, Université de Cergy Pontoise, NIMEC).

15h30-16h00 - Pause

16h00-17h15 - Session 4 : Le végétal "dans tous ses états" (animée par Christophe Lavelle)

- Manger à hauteur d'arbres, Emmanuel Perrodin (Chef nomade).
- L'approche Brin de Foli pour proposer en restauration les premiers jus et kéfirs végétaux à empreinte environnementale réduite, avec intérêt gastronomique et aux bénéfices santé validés, David Tropel, Charlotte Coosemans, Laurent Rios (Brin de Foli, UMRF, Université Clermont Auvergne, INRAE, VetAgroSup).
- Les algues, un végétal prolifique... sauf dans les assiettes!, Simon Ferniot (Seafood Reboot).
- L'Herboriste, la roue et le Gastronomes : constitution d'un lexique aromatique et démarche taxinomique de structuration hiérarchique sous forme de roue des arômes applicable à la caractérisation sensorielle des plantes médicinales et ingrédients botaniques, Stephane Rossi (Au temps des Fées).

17h15-17h30 – Conclusion et Perspectives

Comité

Scientifique:

Sandrine Costa,
Fanny Giansetto,
Patricia Gurviez,
Jean-Pierre Poulain,
Lucie Sirieix, Marc-
André Selosse,
Christophe Lavelle,
Juliette Guidon et
Ophélie Mugel.