



INRAE au sia

les événements

INRAE x SIA2023



INRAE au sia

Le Salon international de l'agriculture, vitrine de l'agriculture de notre pays, est l'occasion privilégiée pour INRAE de présenter ses recherches et innovations.

INRAE fait découvrir cette année au grand public le mystère de la conception et de la fabrication des aliments, à travers la thématique « Une alimentation saine et durable pour tous ».

Un espace immersif plonge le visiteur au cœur des grandes découvertes et innovations de l'Institut.

Des journées thématiques, avec conférences et dégustations, rythment la semaine. À l'honneur : les agrumes, les fromages, les légumineuses, les aliments fermentés, les pommes...

Vous pouvez assister à un colloque sur la thématique de la souveraineté alimentaire durable et équitable ainsi qu'à des rencontres professionnelles.

Rendez-vous sur notre stand !





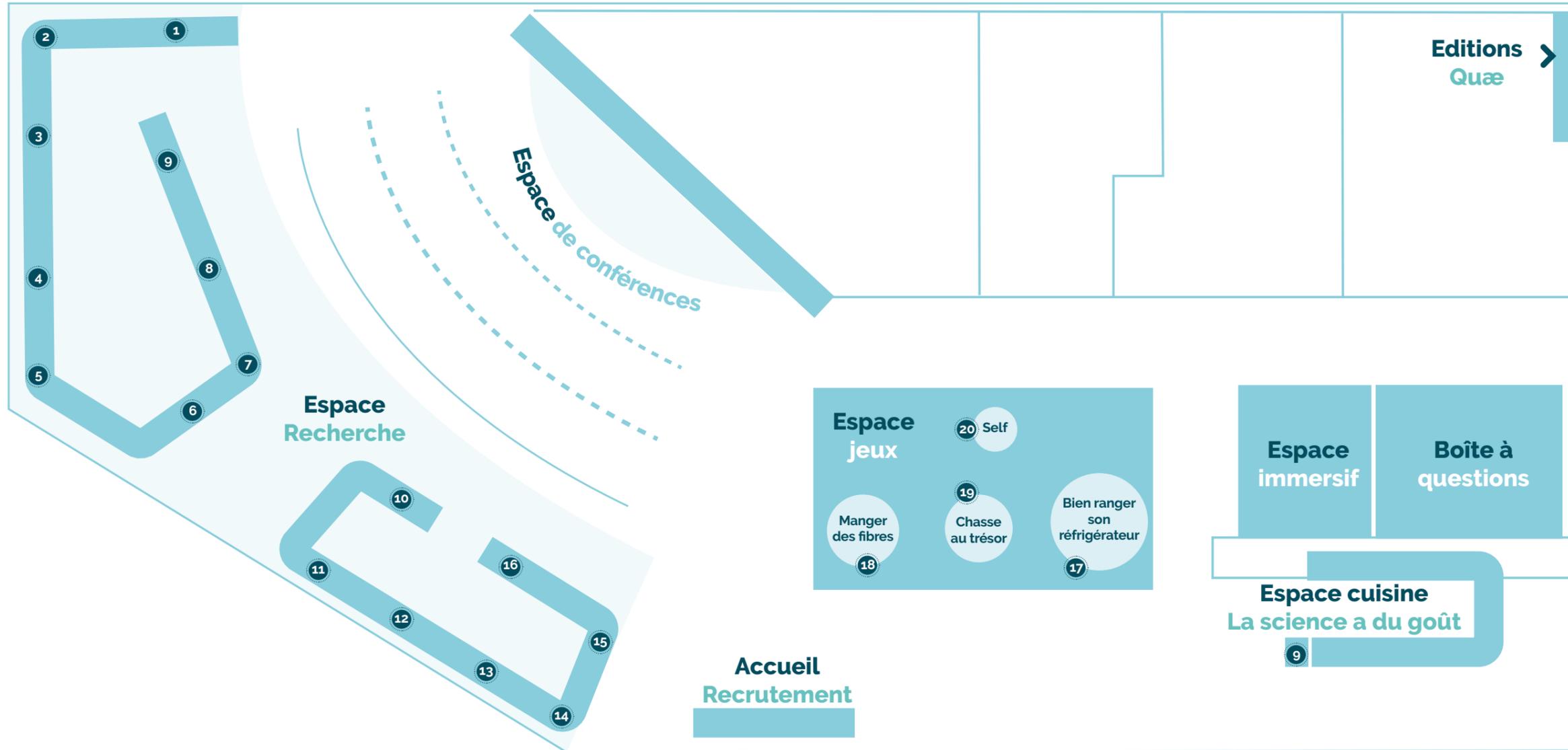
L'espace
recherche

➤ Plan du stand



les unités

- 1 IATE
- 2 SAYFOOD
- 3 SQPOV
- 4 INSECT4CITY
- 5 BIA
- 6 PHAN
- 7 TOXALIM
- 8 NUTRINEURO
- 9 QUAPA
- 10 SPO
- 11 UMRF
- 12 STLO
- 13 18 MGP
- 14 19 CSGA
- 15 UNH
- 16 EREN
- 17 FRISE



L'espace recherche

Une alimentation saine et durable pour tous

De nombreuses découvertes vous attendent sur notre stand pédagogique construit autour de la thématique « Une alimentation saine et durable pour tous ».

Des scientifiques, venus de toute la France, feront rentrer les visiteurs dans le mystère de la conception et de la fabrication des aliments et présenteront leurs travaux autour de l'aliment : production agricole, transformation, goût, lien entre aliment santé et environnement. Les nombreuses animations visuelles et didactiques seront l'occasion d'expliquer comment ces aliments peuvent répondre aux besoins des populations tout au long de la vie et comment ces aliments contribuent à notre santé et à celle de la planète.

- Bébé, enfant, adulte, sénior : une alimentation adaptée à nos besoins à tous les âges de la vie
- Microbiote, cerveau : les liens étroits entre alimentation et santé
- Jus de fruits, pizza... Quels procédés de fabrication pour une alimentation saine et durable ?
- Les insectes bientôt dans nos assiettes ?
- Les aliments fermentés, bons pour la santé et bons pour la planète ?
- Le mystère du fromage salers, origine de la vache égérie du Salon 2023 !

Plan du stand

1 Des pâtes oui, mais aux légumineuses !

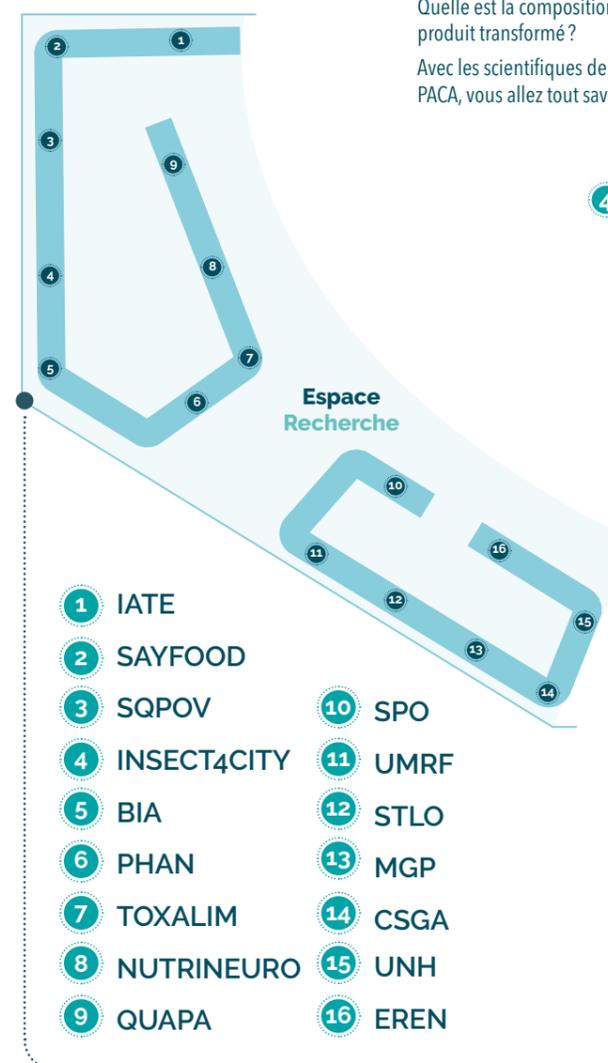
Les scientifiques de l'unité Ingénierie des agropolymères et technologies émergentes (IATE) du centre INRAE Occitanie-Montpellier vous proposent un atelier autour de la fabrication de pâtes aux légumineuses et réaliseront des spaghettis en direct !

Ils vous parlent aussi des emballages mais biodégradables et surtout adaptés à l'aliment pour éviter le gaspillage.

2 Votre pizza préférée est-elle saine et durable ?

Composez votre pizza préférée et découvrez, avec les scientifiques de Sayfood, les impacts environnementaux et nutritionnels de vos différents ingrédients.

Deux jus de pomme faits à partir de process de transformation différents vous sont proposés lors d'une dégustation à l'aveugle, saurez-vous reconnaître les différences ?



3 La pomme dans tous ses états

Il existe une grande diversité de pommes (couleurs, textures, goûts, qualités nutritionnelles...).

Quelle est la composition d'une pomme et sa valeur nutritionnelle ? Quelle est la teneur en pomme dans un produit transformé ?

Avec les scientifiques de l'unité Sécurité et qualité des produits d'origine végétale (SQPOV) du centre INRAE PACA, vous allez tout savoir sur ce fruit et sur ses différents niveaux de transformation.

4 Êtes-vous prêts à manger des insectes ?

Les insectes sont-ils une filière d'avenir pour une alimentation saine et durable ? Les scientifiques du consortium INSECT4CITY répondent à cette question et vous proposent plusieurs animations ludiques autour des insectes.

Venez observer des insectes vivants (adultes et larves), saurez-vous associer l'insecte adulte et sa larve ?

Avez-vous déjà mangé des insectes ? Découvrez les principaux produits de la filière insectes et dégustez quelques produits déjà disponibles sur le marché.

5 Les mécanismes des allergies alimentaires

Grâce à un buste avec organes, les scientifiques de l'unité Bio-polymères interactions assemblages (BIA) du centre INRAE Pays de la Loire vous montrent le parcours des allergènes mais aussi des protéines et des lipides lors de la digestion.

Les légumineuses, nouvelles sources de protéines végétales

Avec les scientifiques de BIA, découvrez les recherches sur les émulsions alimentaires à base de légumineuses et préparez et savourez des recettes à base de légumineuses : crêpes, mousse au chocolat et mayonnaise sans œuf au programme !

L'espace recherche



6 Quel est l'impact sur la santé de l'alimentation pendant les 1000 premiers jours de la vie ?

L'obésité maternelle peut-elle entraîner des complications de la grossesse ? Les laits 1^{er} âge pour bébé contiennent-ils plus de protéines que le lait maternel ? Une femme qui allaite doit-elle manger plus pour produire du lait ?

Grâce au « jeu de l'oie » de l'alimentation proposé par les scientifiques de l'unité Physiopathologie des adaptations nutritionnelles du centre INRAE Pays de la Loire, vous saurez répondre à toutes ces questions et bien plus encore.

7 Connaissez-vous ces éléments non visibles à l'œil nu, comme les microplastiques ou les perturbateurs endocriniens ?

Ils contaminent notre environnement et impactent notre santé. Mais qui sont-ils ? Et où se cachent-ils ?

Les équipes du laboratoire de Toxicologie alimentaire (Toxalim) du centre INRAE Occitanie-Toulouse vous proposent de les observer au microscope, d'apprendre à identifier ces ennemis « invisibles », leur fonctionnement et surtout les moyens d'y faire face.

Ne ratez pas l'occasion de tourner les clés pour comprendre ce qui se passe à l'intérieur, de mener l'enquête sur des objets qui vous emballent. Venez jouer à « Où est plastique ? » et tester vos connaissances sur un quizz en ligne ! Et qui sait, peut-être repartirez-vous déplastifié !

8 Le rôle de l'alimentation dans la santé du cerveau

Avec une présentation d'un cerveau 3D et un quiz sur les idées reçues, les scientifiques de l'unité Nutrition et neurobiologie intégrée (Nutrineuro) du centre Nouvelle-Aquitaine Bordeaux vous diront tout ce qu'il faut savoir pour bien nourrir votre cerveau !

9 Connaissez-vous la structure des produits carnés ?

Grâce à des images et des observations au microscope optique, découvrez les structures variées de produits carnés ayant subi ou non des transformations. Serez-vous deviner quels sont les produits transformés et les aliments entiers ? Les scientifiques de l'unité Qualité des produits animaux (QUAPA) répondent à toutes vos questions !

L'impression 3D alimentaire, à quoi ça sert et comment ça marche ? [espace cuisine]

Regardez une imprimante alimentaire fonctionner et découvrez, grâce aux scientifiques de l'unité QUAPA, pourquoi cet outil est pertinent pour la conception d'aliments particuliers, enrichis en protéines, à destination des séniors.

10 La fermentation comment ça marche ? Qu'est-ce qu'un aliment fermenté ? Les aliments fermentés sont-ils bons pour la santé et pour la planète ?

À travers des observations de bactéries et de levures au microscope, des quiz, des vidéos, des jeux et des démonstrations en direct de préparation de légumes fermentés et de kéfir, les unités Sciences pour l'œnologie (SPO) d'Occitanie-Montpellier, Science et technologie du lait et de l'œuf (STLO) de Bretagne-Normandie et l'Unité mixte de recherche sur le fromage (UMRF) du centre Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes vous apprennent tout sur la fermentation ! Et repartez avec un kit pour pouvoir faire vous-même vos aliments fermentés à la maison.

13 Connaissez-vous les pouvoirs extraordinaires du microbiote ?

Les scientifiques de MetaGenoPolis (MGP) du centre INRAE Île-de-France-Jouy-en-Josas-Antony vous aident à mieux connaître votre microbiote intestinal et vous présentent en 3D quelques-unes des bactéries qui le composent.

14 Comment lutter contre la dénutrition des séniors ?

Découvrez en jouant, avec le Centre des sciences du goût et de l'alimentation du centre INRAE de Bourgogne-Franche-Comté, au jeu de plateau du petit chaperon rouge comment bien nourrir mère-grand et lutter contre la dénutrition des séniors !

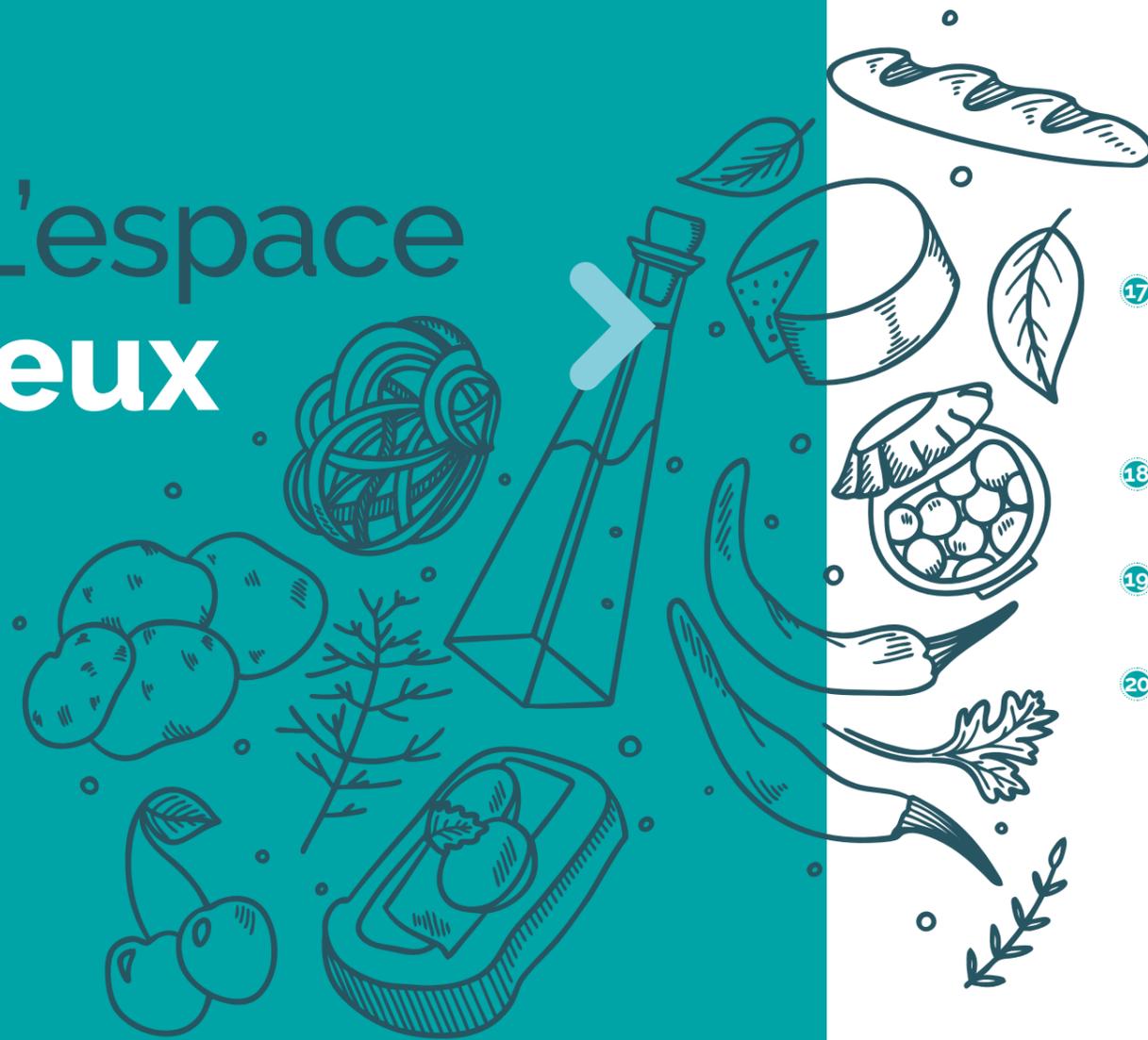
15 Les principales recommandations sur l'alimentation

Connaissez-vous les différents régimes : omnivore, flexitarien, végétarien, vegan ? Sont-ils tous bons pour la santé et pour la planète ?

Qu'est-ce que le nutriscore et comment l'utiliser au quotidien ?

Les scientifiques de l'équipe de Recherche en épidémiologie nutritionnelle (EREN) et de l'Unité de nutrition humaine (UNH) vous présentent les principales recommandations du PNNS pour aller vers une alimentation plus saine.

L'espace jeux



- 17 Bien ranger son réfrigérateur pour mieux consommer et moins gaspiller**
Les scientifiques de l'unité Génie des procédés frigorifiques pour la sécurité alimentaire et l'environnement (FRISE) vous dévoilent les secrets de votre réfrigérateur : les différentes zones de froid, les variations de température... et vous expliquent où ranger vos courses pour une meilleure conservation des aliments !
- 18 Le marché : mangez des fibres!**
Savez-vous que pour un microbiote en bonne santé il faut manger 30 g de fibres par jour ? Venez scanner les différents aliments et découvrez quelle quantité de fibres ils contiennent.
- 19 La chasse au trésor « Les pirates gourmets »**
Sur les 5 bornes représentant les 5 sens, résolvez des énigmes autour des légumineuses et trouvez le code du coffre-fort !
- 20 Le self: Est-ce que mon plateau de cantine est sain et durable ?**
Composez votre plateau parmi plus de 25 propositions d'aliments et de plats. À la caisse, les scientifiques du CSGA « calculent » la valeur santé et durabilité de votre plateau.





L'espace cuisine
& les journées thématiques
**La science
a du goût** >



L'espace cuisine

La science a du goût

Chaque jour un aliment est à l'honneur sur le stand!
Conférences grand public, dégustations, découvertes,
rejoignez-nous en cuisine!

> Samedi 25.02 et dimanche 26.02 > Les agrumes

L'unité Citrus de Corse présente une partie de son incroyable collection d'agrumes (la plus grande d'Europe) qui sont un plaisir pour les yeux mais surtout pour les papilles!

> Lundi 27.02 > Les fromages

À l'occasion de la signature du GIS Fromages, deux conférences ont lieu sur notre stand, une sur les mystères des fromages français révélés par Françoise Irlinger et une sur le projet GERLE : de la tradition à la science par Isabelle Verdier-Metz. Dans l'espace cuisine, venez déguster des fromages et notamment du salers au lait de Salers, la vache égérie du Salon!

> Mardi 28.02 > Pour un microbiote heureux

Cette journée est consacrée au microbiote, une conférence de Joël Doré vous explique tous les pouvoirs extraordinaires qui se trouvent dans notre ventre. Dans l'espace cuisine, venez savourer des recettes bonnes pour votre microbiote.

> Mercredi 01.03 > Les légumineuses

Rééquilibrer nos apports entre protéines d'origines animale et végétale est le point central des transitions vers des régimes sains et durables. Caroline Pénicaut et Pascal Bonnarme vous expliquent tous les bienfaits des légumineuses et vous pouvez savourer dans l'espace cuisine de délicieuses bouchées à base de légumineuses bien sûr!

> Jeudi 02.03 > L'innovation en alimentation

Une conférence porte sur le thème « Innover pour une industrie agroalimentaire sobre et durable ». Vous pouvez aussi découvrir plusieurs produits issus des start-up de l'environnement INRAE, comme les fromages végétaux des Nouveaux Affineurs, les couverts qui se mangent de Koovee, le thé en poudre sans sachet d'Absoluthé.

> Vendredi 03.03 > Les aliments fermentés

Cette année les aliments fermentés sont à l'honneur sur notre stand, et ce vendredi tout particulièrement avec une conférence rassemblant les acteurs du Grand défi Ferments du Futur et une dégustation de bouchées à base de betterave fermentée en 3 textures.

> Samedi 04.03 > Les pommes

Frédéric Carlin donne une conférence sur « La pomme dans tous ses états ». Dans l'espace cuisine, découvrez et dégustez une dizaine de variétés de pommes différentes à croquer ou en jus fraîchement pressé!





Les rendez-vous





Les rencontres professionnelles

Lundi 27 février

10h > Éducation à l'alimentation et inégalités sociales : échanges sur l'avis 84 du Conseil national de l'alimentation

avec le Conseil national de l'alimentation

- > **Introduction** par Philippe Mauguin, PDG d'INRAE
- > **Présentation des avis du CNA en lien avec l'éducation à l'alimentation** par Jean-Pierre Corbeau ou Daniel Nizri
 - Présentation de l'avis 84 Education à l'alimentation : constats, enjeux et recommandations clés
 - Point sur l'évolution des recommandations en lien avec l'éducation à l'alimentation au CNA (avis 89, 90, 91)
- > **Présentation de travaux de recherche faisant le lien entre inégalités sociales et éducation à l'alimentation** par Sophie Nicklaus (INRAE)
- > **Débats avec des membres du groupe de concertation et le public**
- > **Conclusion**

Mardi 28 février

10h > Agriculture et énergie photovoltaïque: quelle stratégie? avec l'Ademe

- > **Introduction et présentation des enjeux**, président de l'Ademe
- > **Recherche et production de connaissances nouvelles**
- > **Les orientations INRAE sur Agrivoltaïsme et présentation du PNR AgriPhotovoltaïsme** par Abraham Escobar- Gutiérrez (INRAE)
- > **Illustrations de différentes actions liées à cette ambition**
 - Véronique Deiss sur l'élevage
 - Perrine Juillion : Étude de l'impact de l'ombrage sur le rendement et la qualité des fruits : cas de pommiers Golden en agrivoltaïsme
 - Sylvain Edouard : Modélisation de la productivité de la luzerne en conditions agrivoltaïques
- > **Accompagner, outiller, enseigner et faire monter en compétence les parties prenantes**
- > **Orientations stratégiques de l'Ademe sur l'agrivoltaïsme**, Céline Mehl (Ademe)
- > **Illustrations de différentes actions liées à cette ambition**
 - VITISOLAR - Un projet collectif et systémique d'agrivoltaïsme sur vigne soutenu par l'Ademe et la Région Nouvelle Aquitaine par Sara Benyakhlef (EDF Renouvelables)
 - Vers la mise en place d'un observatoire - Objectifs et résultats attendus par Mikaël Naitlho (Chambre d'agriculture France)
 - Enseigner pour l'agrivoltaïsme par Jacques Wery (Institut Agro)
- > **Temps d'échanges** animé par Christian Huyghe (INRAE)
- > **Conclusion** par Philippe Mauguin, PDG d'INRAE
- > **Signature du Memorandum of Understanding de création du Pôle national de recherche**

Mercredi 1^{er} mars

10h30 > Agroécologie et numérique: passer des données à l'information pour la décision

- > **Introduction** par Christian Huyghe (INRAE)
Modération : Claire Rogel-Gaillard (INRAE)
- > **Le rôle concret des données pour optimiser le levier numérique pour l'agroécologie** par Véronique Bellon-Maurel (INRAE)
- > **Illustration par des exemples**
 - Télédétection et stockage de carbone dans les sols : Emmanuelle Vaudour (INRAE)
 - PI@tNet 2.0 (incluant le volet sciences participatives) : Pierre Bonnet (Cirad)
 - Données climatiques et d'élevage - sensibilité à la chaleur chez les bovins : Aurélie Vinet (INRAE)
 - Les données et le score environnemental des aliments : Louis-Georges Soler (INRAE)
- > **Les OAD pour l'agroécologie demain : de quelles données et informations auront-ils besoin pour être pertinents et performants?** par Mehdi Siné (ACTA)
- > **Conclusion** par Carole Caranta, directrice générale déléguée à la science INRAE

14h > Révision de la réglementation sur le bien-être animal: des initiatives françaises à porter à l'Europe

avec le CNR BEA

- > **La révision de la réglementation européenne sur le bien-être animal: décryptage du bilan de qualité** par Geneviève Aubin-Houzelstein, INRAE, directrice adjointe du CNR BEA
- > **Des initiatives françaises pour mieux prendre en compte les attentes sociétales croissantes en matière de BEA**
 - L'association LIT Ouesterel : réconcilier élevage et société sur le bien-être animal en impliquant l'ensemble des parties prenantes par Hervé Guyomard, INRAE, président de l'association LIT Ouesterel
 - L'Observatoire de la protection des carnivores domestiques : une structure participant à la lutte contre la maltraitance des animaux de compagnie par Julia Souyris, OCAD, CNR BEA
- > **Des initiatives françaises pour favoriser l'appropriation des règles européennes** par les intervenants en élevage
 - L'ACTA et les Instituts techniques : favoriser l'appropriation des nouvelles connaissances et faire évoluer les pratiques par Isabelle Bouvarel, directrice générale de l'ITAVI
 - L'ENSV et la Chaire bien-être animal : former les vétérinaires inspecteurs et les vétérinaires praticiens aux enjeux de bien-être animal par Luc Mounier, VetAgro Sup, responsable de la Chaire bien-être animal, représentant des ENV au CNR BEA
- > **La référence en bien-être des animaux au service de l'application harmonisée de la réglementation européenne**
 - Rôle du EURCAW-Poultry-SFA dans l'harmonisation de la réglementation européenne
 - Virginie Michel (vidéo enregistrée), coordinatrice bien-être animal Anses, coordinatrice de l'EURCAW-Poultry-Small farm animals, membre du panel EFSA Animal Health and Welfare, représentante de l'Anses au CNR BEA
 - Le CNR BEA : une structure d'appui aux politiques publiques françaises par Alain Boissy, INRAE, directeur du CNR BEA
- > **Conclusions** par Maud Faipoux, DG de la DGAL et Philippe Mauguin, PDG d'INRAE
- > **Signature de l'avenant à la convention constitutive du CNR BEA**



Les rencontres professionnelles

16h30 > INRAE et GRDF collaborent pour innover sur les transitions agricoles et énergétiques

- > **Introduction** par Laurence Poirier-Dietz, PDG GRDF et Philippe Mauguin, PDG INRAE
- > **Énergie issue de la biomasse agricole - De quoi parle-t-on ?**
- > **La place de la méthanisation agricole dans le mix énergétique**
- > **Les digestats et le cycle de l'azote**

Jeudi 2 mars

10h > Le changement d'échelle de l'agriculture biologique

avec le FIBL

- > **Stratégies pour un polyélevage biologique durable. Quelques résultats du projet européen Mix-Enable** par Guillaume Martin (INRAE)
- > **Améliorer les performances de l'agriculture biologique en stimulant les efforts de sélection des semences et des plantes biologiques dans toute l'Europe. Le projet européen LIVESEED** par Lucius Tamm (FIBL)
- > **Les consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique : le rôle du prix dans les décisions d'achat et ses limites** par Mathieu Lambotte (INRAE)

14h > Innover pour une industrie agroalimentaire sobre et durable

Rencontre organisée par le Carnot Qualiment

- > **Introduction** par Catherine Renard (Qualiment)
- > **L'analyse du cycle de vie pour concevoir une offre alimentaire plus durable** par Caroline Pénicaud (INRAE)
- > **Fours de boulangerie : la chaleur fatale... n'est pas une fatalité** par Lionel Boillereaux (ONIRIS)
- > **Qualité sanitaire et consommation énergétique, comment trouver le meilleur équilibre dans un atelier de transformation ?** par Steven Duret (INRAE)
- > **Minimisation de la consommation d'eau dans les industries agroalimentaires** par Hedi Romdhana (AgroParisTech)
- > **Ecoconception des procédés agroalimentaires** par Geneviève Gésan-Guiziou (INRAE)

16h > Nouveaux comportements alimentaires et numérique : échanges sur l'avis 90 du CNA

avec le Conseil national de l'alimentation

- > **Introduction** par Monique Axelos (INRAE)
- > **Présentation de l'avis 90 du CNA** par Pascale Hébel
 - Présentation générale de l'avis : constats, enjeux et recommandations clés
 - Focus sur le numérique : discussions au sein du groupe, enjeux et recommandations sur ce sujet
- > **Éclairage de la thématique au regard de travaux de recherche INRAE** par Faustine Régnier
- > **Débats avec des membres du groupe de concertation et le public**
- > **Conclusion**

Vendredi 3 mars

10h > Grand défi « Ferments du Futur »

Mais alors la fermentation ça sert à quoi ?

Animation par Kevin Camphuis de ShakeUpFactory

Qu'est-ce que la fermentation, quels sont ses intérêts ? En quoi s'applique-t-elle tout au long de la chaîne de valeur en alimentation ? Quels sont les défis rencontrés par les start-up de la fermentation et quel rôle jouera Ferments du Futur ?

> Le colloque

Comment atteindre une souveraineté alimentaire durable, équitable et solidaire ?

Hall 1 /Espace 2000

14h00-14h10 > Ouverture par Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

14h10-14h40 > Histoire politique de la souveraineté alimentaire, Sébastien Jean (Cnam)

14h40-15h10 > Concept et modélisation de la souveraineté alimentaire et des tensions inhérentes, Louis-Georges Soler et Cécile Détang-Dessendre (INRAE)

15h10-15h55 > Illustrations des points de tension par des présentations courtes de thèses

- > **Comment les ménages arbitrent-ils leurs choix alimentaires en fonction d'autres pressions et notamment le prix de l'énergie ?** Ondine Berland (PSAE)
- > **Caractérisation de la transition alimentaire récente et impacts en termes de durabilité**, Joséphine Brunin (UMR CRESS)
- > **Optimiser génétique et nutrition pour répondre à la diversification des ressources alimentaires dans les systèmes de production porcine**, Estelle Janodet (UMR GenPhySE)
- > **La disponibilité en phosphore des sols pourrait-elle limiter la production de l'Agriculture Biologique dans un contexte de forte expansion ?** Joséphine Demay (UMR ISPA)
- > **Changements globaux et ressource en eau : quelles stratégies d'adaptation pour l'agriculture ?** Juliette Le Gallo (UMR Innovation)

Présentation de deux cas

- > **Le plan de souveraineté Fruits et Légumes**, Philippe Duclaud, pilote du plan à la DGPE
- > **La souveraineté en matière d'intrants**, Delphine Guey, présidente d'Unifa

15h55-16h40 > Table ronde

- > **Production agricole**, Véronique Fontaine-Heim (Vivescia)
- > **Recherche**, Patrick Caron (Cirad)
- > **Analyse politique et vision européenne**, Dacian Ciolos (Parlement Européen)
- > **Regard international**, Ismahane Elouafi (FAO)

16h40 > Conclusion par Philippe Mauguin, PDG d'INRAE

> et aussi

Samedi 25 février à 11h > Conférence grand public

> **Nutrition personnalisée : est-ce possible de faire du sur mesure pour tous ?** par Sergio Polakof

Samedi 4 mars à 14h > Présentation du jeu Roots of Tomorrow



Planning

INRAE X SIA2023

Samedi 25 et dimanche 26 février

Thématique à l'honneur: **Les agrumes**
(dégustation de jus d'agrumes de Corse)

Samedi	14h-14h30	Signature d'un MoU avec l'USAMV-Cluj
	11h-11h45	Conférence grand public de Sergio Polakov Nutrition personnalisée: est-ce possible de faire du sur mesure pour tous?
Dimanche	15h-16h	Rencontre avec l'Académie d'agriculture « Diffusion des connaissances vers la société »

Lundi 27 février

Thématique à l'honneur: **Le fromage**

	9h15-10h45	Signature INRAE-CIVL
	10h-11h30	Éducation à l'alimentation et inégalités sociales avec le CNA
	12h-12h30	Signature d'un nouvel accord-cadre avec l'ONF
	12h45-13h15	Signature d'un accord-cadre avec l'IGN
	16h-17h	Les mystères des fromages français révélés par Françoise Irlinger Projet GERLE: de la tradition à la science par Isabelle Verdier-Metz
	17h00	Signature GIS Fromages
	18h-18h30	Signature d'un accord cadre avec In Vivo

Mardi 28 février

Thématique à l'honneur: **Le microbiote**

	10h-12h	Agriculture et énergie photovoltaïque: quelle stratégie? Avec l'Ademe
	14h-17h	Colloque - Comment atteindre une souveraineté alimentaire durable, équitable et solidaire? (Hall 1 Espace 2000)
	16h-17h	Conférence grand public sur le microbiote intestinal par Joël Doré
	19h	Cocktail INRAE

Mercredi 1^{er} mars

Thématique à l'honneur: **Les légumineuses**

	9h45-10h30	Évènement avec la région Grand Est
	10h30-12h	Agroécologie et numérique: passer des données à l'information pour la décision
	12h10	Signature de la convention LPA IFV-INRAE
	12h30-13h15	Conférence grand public La fermentation pour favoriser la consommation de légumineuses par Caroline Pénicaut et Pascal Bonnarme
	14h-16h	Révision de la réglementation sur le bien-être animal: des initiatives françaises à porter à l'Europe suivie de la signature de la nouvelle convention du CNR BEA
	16h30-18h	INRAE et GRDF collaborent pour innover sur les transitions agricoles et énergétiques

Jeudi 2 mars

Thématique à l'honneur: **L'innovation en alimentation**

	10h-12h	Le changement d'échelle de l'agriculture biologique avec le FIBL
	14h-15h30	Innover pour une industrie agroalimentaire sobre et durable
	16h-17h30	Nouveaux comportements alimentaires et numérique avec le CNA

Vendredi 3 mars

Thématique à l'honneur: **Les aliments fermentés**

	10h-11h30	Grand défi « Ferments du Futur » Mais alors la fermentation ça sert à quoi?
	12h-12h30	Signature avec le pôle Vegepolys Valley
	14h30-15h	Renouvellement de l'accord-cadre avec l'Anses

Samedi 4 et dimanche 5 mars

Thématique à l'honneur: **la pomme**

Samedi	14h-16h	Démonstration Roots of tomorrow
Dimanche		



**La science pour
la vie, l'humain, la terre**

INRAE

147 rue de l'Université
75338 Paris Cedex 07
Tél. : +33(0)1 42 75 90 00

Rejoignez-nous sur :



inrae.fr

**Institut national de recherche pour
l'agriculture, l'alimentation et l'environnement**



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

INRAE