

## **CYCLES DE CONFÉRENCES SUR L'ALIMENTATION DURABLE**

### **Les Journées de l'alimentation durable**

#### **Paris bien dans son assiette**

-

**1ère demi-journée de conférence : lundi 17 juin 15 :00 – 18 :00**  
**Salle des gardes de l'hôtel de Lauzun (Paris 4<sup>e</sup>)**

### **Pourquoi les villes s'invitent-elles dans les assiettes ?**

Animation par Frédéric DENHEZ, journaliste, écrivain

#### **15:00 - Mot d'ouverture**

Célia BLAUDEL, adjointe à la Maire chargée de la Transition écologique, du climat, de l'environnement, de l'eau et de l'assainissement

Aurélien SOLANS, conseillère déléguée, chargée de l'Environnement

#### ***Comment construire les politiques alimentaires territoriales ?***

Avec Nicolas BRICAS, chercheur, socio-économiste de l'alimentation, titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du Monde et Nick JACOBS, directeur d'IPES Food

#### ***Regards croisés : Les initiatives portées par les villes et les acteurs***

- **Les gouvernances territoriales efficaces, exemples de Nuremberg et Bordeaux Métropole** avec Peter PLUSCHKE, adjoint au Maire de Nuremberg et Morgane SCOUARNEC, Bordeaux Métropole, chargée de mission Gouvernance alimentaire.
- **La question foncière : aide à l'installation d'agriculteurs engagés dans le bio, exemple d'Eau de Paris** avec un agriculteur de l'association de producteurs bio Terres du pays d'Othe et Hugo GIFFARD, chargé de Missions Agriculture et Territoire à Eau de Paris.
- **Le secteur de l'agro-industrie à l'initiative d'une transition alimentaire durable** avec Pauline LAVOISY, chargée de programme - Agriculture & Alimentation, Association Noé

#### ***L'accompagnement des territoires sur leurs Projets alimentaires territoriaux***

Avec Serge BONNEFOY, expert sénior, chef de projet Réseau national pour un Projet Alimentaire Territorial de Terresen ville.

#### ***L'agriculture urbaine, quelle contribution dans la transition des systèmes alimentaires ?*** avec Marie DEHAENE, ingénieure agronome à « Paris sous les fraises »

18:00 Conclusion

**2ème demi-journée de conférence : mardi 18 juin 9:30 – 12:30**  
**Salle des fêtes de la Mairie du 4e arrondissement**

**États généraux de la restauration collective**

Animation par Laurent TERRASSON, directeur de publication (L'Autre Cuisine)

**9:30 Mot d'ouverture**

Patrick BLOCHE, adjoint à la Maire de Paris chargé de l'éducation, de la petite enfance et des familles, organisation du Conseil de Paris

Aurélien SOLANS, conseillère déléguée de Paris, chargée de l'Environnement

**Regards croisés : Les initiatives du territoire parisien**

- Shafik ASAL, directeur associé d'ECO2 INITIATIVE, avec Amélie BRISSET, Directrice de la Caisse des écoles du 9ème arrondissement, Béatrice LILIENTHAL-MAGRY, Directrice de la Caisse des écoles du 10ème arrondissement,
- Laurence PRADAYROL-LEMOUSSY, Direction des familles et de la petite enfance, Ville de Paris,
- Valérie de MARGERIE, présidente du Chainon manquant,
- Stéphane VEYRAT, directeur général d'Un Plus Bio

**La fin du plastique dans la restauration collective : quelles alternatives concrètes ?**

- **Contexte réglementaire & comment engager la restauration collective dans cette démarche ?** Avec Coline SALARIS-BORGNE, chargée de mission santé et pilote du groupe de travail sur les plastiques, AGORES du SIVU Bordeaux-Mérignac, Nathalie GONTARD, directrice de recherche dans l'unité Ingénierie des agropolymères et technologies émergentes (INRA Montpellier) et Alice DESBIOLLES, Médecin référente Santé-Environnement de l'Institut National du Cancer,
- **Où en sont les collectivités ? Retour d'expériences sur le passage du plastique à l'inox**

**11 :30 Remise des prix aux lauréats du concours des recettes végétariennes de la restauration collective parisienne**

**11 :45 Cérémonie d'engagements « Mon Restau responsable » : Un outil efficace pour la transition de la restauration collective, mais quid des moyens ?**

- Présentation de la démarche Mon Restau Responsable par Sylvie DAURIAT de Réseau Restau Co,
- Cérémonie d'engagement Mon Restau Responsable avec les Caisse des Écoles de Paris par Patrice RAVENEAU, Responsable de projet, Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme et Marie-Cécile ROLLIN, Directrice de Réseau Restau Co,
- Présentation de l'étude sur les outils et moyens nécessaires à la restauration collective pour réussir la transition agricole et alimentaire par **Nicolas HULOT, Président d'honneur de la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme**

**12 :45 Conclusion**