

# JOURNÉE ramène ta science à Toulouse

# PROFESSIONNELLE



« À table ! »

jeudi 16 mars 2023

à la médiathèque José Cabanis



9h00

Accueil des participants

10h30 Café échange

Présentation d'une sélection d'ouvrages par la médiathèque José Cabanis

11h00 Table Ronde

**Plaisir ou nécessité, faut-il choisir ?**

Se nourrir est nécessaire à notre survie mais connaissons-nous vraiment ce que nous mangeons ? Entre malbouffe et nourriture biologique, entre habitudes alimentaires et découvertes de nouvelles saveurs... Venez en apprendre plus sur votre nourriture du quotidien.

AVEC **Anne Dupuy, Didier Montet**

16h à 16h30

Echanges sur la journée avec les participants

9h30 Table Ronde

**Qu'y a-t-il au menu ?**

Demain, qu'est-ce que l'on va retrouver dans nos assiettes ? Comment la production alimentaire s'adapte-t-elle aux enjeux environnementaux ? Des questions nécessaires pour comprendre les enjeux liés à l'alimentation.

AVEC **François Lasserre, Frédéric Wallet**

12h00 à 13h15

Repas libre

13h30 à 16h

Ateliers au choix (cf verso) : tester différents supports de médiation et rencontre d'acteurs départementaux de médiation scientifique.

Inscription sur : [https://www.occitanielivre.fr/ramene\\_ta\\_science\\_2023\\_a\\_table](https://www.occitanielivre.fr/ramene_ta_science_2023_a_table)

organisée par



# INTERVENANTS

## FRANÇOIS LASSERRE

**Auteur et vulgarisateur scientifique, spécialiste des insectes**

Auteur, conférencier, enseignant et formateur, François Lasserre est un expert en biodiversité. Responsable pédagogique dans des associations de protection de la nature et de l'éducation à l'environnement (vice-président de l'Office pour les insectes et leur environnement, co-président du Graine IdF et administrateur du groupe Traces), il écrit également de nombreux ouvrages de vulgarisation scientifique autour du vivant.

## DIDIER MONTET

**Chercheur-expert international en sûreté alimentaire**

Docteur en microbiologie alimentaire, il mène des recherches en sécurité alimentaire et en écologie microbienne. Il est expert international (FAO, ambassades de France, fondations internationales) et national en biotechnologie et additifs à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Anses). Il a publié de très nombreux articles et livres dans le domaine des fermentations, de la traçabilité, des mycotoxines et a développé une méthodologie d'expertise collective pour identifier les dangers alimentaires.

## ANNE DUPUY

**Chercheuse en sociologie, laboratoire CERTOP, Université Toulouse Jean Jaurès**

Maîtresse de conférences en sociologie, elle enseigne également à l'ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) et est co-responsable du master Sciences Sociales Appliquées à l'alimentation. Ses travaux portent sur la socialisation alimentaire au cours de l'enfance et de la petite enfance et sur la portée sociale du plaisir, du bien-être, de l'expérience hédoniste et des émotions gustatives dans les changements des comportements alimentaires.

## FRÉDÉRIC WALLET

**Chercheur en économie à l'INRAE, intervenant à AgroParisTech**

Ses travaux ont d'abord porté sur le rôle des relations de proximité géographique et sociale pour expliquer les dynamiques d'innovation et les processus de gouvernance en milieu rural. Depuis, il poursuit ces réflexions en s'intéressant davantage aux initiatives citoyennes dans le cadre du mouvement des transitions, et à la reterritorialisation de l'agriculture et de l'alimentation. Coauteur de *Et si on mangeait local ?* et auteur de *Manger demain : fake or not ?*

# ATELIERS

## Atelier 1 : Compréhension et perception des

**consignes nutritionnelles par le public**

**avec l'association Les Petits Débrouillards avec la participation d'Alexandra Endaltseva, Docteure en Santé et Sciences sociales (CNRS)**

L'alimentation est un enjeu de santé publique sur lequel le besoin de sensibilisation est important. Sel, sucre, apports nutritionnels ou encore apports caloriques sont autant de notions sur lesquelles il est important d'avoir des contenus d'animation à proposer aux différents publics. Les Petits Débrouillards vous proposent une présentation de leurs contenus sur ces sujets.

## Atelier 2 : Mission impossible : le potager de Laurie

**avec l'association Délires d'encre**

Faire son petit potager, ça peut être compliqué ! Laurie a besoin de votre aide pour agencer les plantes selon leurs préférences et leurs besoins. Arriverez-vous à tout faire pousser ? Cet atelier montrera comment faire de la médiation scientifique à partir d'un jeu de plateau.

## Atelier 3 : Tu manges quoi, toi ?

**avec l'association Délires d'encre**

Farine de maïs ou farine blé ? Riz ou pâtes ? Viande ou galette de légumes ? Quand ta culture fait ton menu ! Découvrez comment construire une animation scientifique avec trois fois rien.

## Atelier 4 : La fresque de l'alimentation

**avec La fresque de l'alimentation**

La Fresque de l'Alimentation est un atelier ludique et collaboratif qui permet de comprendre les enjeux environnementaux, sanitaires et sociaux liés à notre alimentation. Son but principal est d'embarquer le maximum de personnes dans une transition alimentaire rapide et efficace (alimentation saine et durable, conséquences consommations alimentaires...)