

La Société Botanique de France  
présente

Colloque

# Aux sources végétales de notre alimentation

vendredi  
**11**  
mars 2022

samedi  
**12**  
mars 2022

Amphithéâtre de l'Ecole Nationale de Chimie Physique Biologie  
11 rue Pirandello 75013 Paris - Métro : Campo-Formio ou Gobelins

---  
Inscription (gratuite mais obligatoire) dans la limite des places disponibles :  
[colloquesbfalimentation2022@orange.fr](mailto:colloquesbfalimentation2022@orange.fr)



## Vendredi 11 mars 2022

9h : Accueil et café

### 9h30 - Introduction générale

**Elisabeth Dodinet et Samuel Rebulard.**

*Société botanique de France.*

### 9h45 - Et si on écoutait la nature ...

**Régis Marcon**

*Chef cuisinier, 3 étoiles au Guide Michelin.*

### 10h30 - Histoire des plantes alimentaires

**Michel Chauvet.**

*Ethnobotaniste, auteur de l' « Encyclopédie des plantes alimentaires », Belin, 2018.*

11h15-11h45 : Pause

### 11h45 – L'amélioration des plantes au cours de l'histoire: des domestications aux sélections modernes.

**Serge Hamon.**

*Serge Hamon, phytogénéticien, auteur de l'Odyssee des Plantes Sauvages et Cultivées, édition IRD - Quae 2018.*

12h30-14h00 : Déjeuner libre

### 14h00 - Diversité cultivée dans les paysages agricoles français : histoire, verrous et perspectives pour des agroécosystèmes plus durables.

**Isabelle Goldringer**

*Directrice de Recherche INRAE, UMR Génétique Quantitative et Evolution – Le Moulon.*

### 14h45 - Les algues dans l'alimentation: entre tradition et modernité

**Claire Gachon**

*Professeur au Muséum National d'Histoire Naturelle, dirige un groupe de recherche à la Scottish Association for Marine Science étudiant les maladies des algues sauvages et cultivées.*

15h30-16h00 Pause

### 14h00 - Du blé au pain : diversité des pratiques et biodiversité microbienne dans la filière boulangerie à faible intrant.

**Delphine Sicard**

*Directrice de Recherche, SPO, Université de Montpellier, INRAE, Montpellier SupAgro.*

### 16h45 - Les tannins, compagnons ignorés des plantes et de l'alimentation.

**Marc-André Selosse**

*Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle à Paris et professeur aux universités de Gdansk (Pologne) et Kunming (Chine). Président de BioGée. Membre de l'Académie d'Agriculture de France. Auteur de « Les goûts et les couleurs du Monde : une histoire naturelle des tannins » Actes Sud, 2019.*

### 17h30 – Conclusion de la journée

## Samedi 12 mars 2022

9h00 : Accueil et café

### 9h45 – Privilégier le végétal dans son alimentation, c'est bon pour le climat

**Jean-Luc Fessard**

*Président fondateur de l'association Bon pour le climat*

### 10h30 - Les plantes alimentaires dans leurs communautés

**Samuel Rebulard**

*Professeur agrégé à l'Université Paris-Saclay, agronome et membre de la Société Botanique de France. Auteur du « Défi Alimentaire, Ecologie, Agronomie, Avenir » Belin Education, 2018 et « Dans un carré de Terre », Editions L'iconoclaste, 2021.*

11h15-11h45 : Pause

### 11h45 - La convergence des agricultures.

**Arnaud Daguin**

*Porte-parole de "Pour une Agriculture du Vivant", chroniqueur sur France-Inter, ex-chef étoilé.*

12h30-14h00 : Déjeuner libre

### 14h00 - Les compléments alimentaires ou l'art de l'ambiguïté.

**Michel Botineau**

*Ancien professeur de Botanique et Cryptogamie à la Faculté de Pharmacie de Limoges, administrateur de la Société botanique de France. Auteur notamment de « Plantes sauvages comestibles de France », Belin 2020.*

### 14h45 - Le véganisme, une nécessité ?

**Frédéric Denhez**

*Ecologue, chroniqueur notamment pour le Magazine de la santé / France 5. Auteur de « La Cause Végane, un nouvel intégrisme ? » Buchet-Chastel, 2019.*

15h30-16h00 : Pause

### 16h00 - Cuisiner le végétal : de la science à l'art

**Christophe Lavelle.**

*Chercheur au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle, à Paris. Spécialiste de l'alimentation, il enseigne la physico-bio-chimie culinaire. Commissaire de l'exposition « Je Mange donc Je Suis », Musée de l'Homme, 2019-2020. Auteur notamment de « Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef! », Flammarion, 2017.*

### 16h45 – Conclusion : enjeux citoyens et place du consommateur.

**Marc-André Selosse et Samuel Rebulard**

*Société botanique de France.*