

Après une **présentation introductive**, il s'agira, au cours de plusieurs **tables rondes**, d'échanger sur les questions de **santé**, de **qualité**, de **souveraineté alimentaire** et de **l'introduction de produits bio en restauration scolaire**.

Des chercheurs feront état des études en cours et des acteurs internationaux présenteront des initiatives concrètes sur ces différents sujets.

TABLES RONDES DU MATIN

Souveraineté alimentaire
et alimentation bio
dans les territoires

Alimentation bio
et santé

TABLES RONDES DE L'APRÈS-MIDI

Alimentation bio,
des produits de qualité
dans nos assiettes

Alimentation bio
dans les cantines

Séminaire animé par :
Marine de la Moissonnière, journaliste à RFI.

Inscription en ligne : <http://bit.ly/2FXMI1A>

Vous pourrez également suivre le séminaire en streaming
depuis le site www.agencebio.org



SÉMINAIRE INTERNATIONAL DE L'AGENCE BIO

*L'alimentation bio dans le monde :
au cœur des territoires, saine et accessible*

Jeudi 29 mars 2018

de 09h30 à 17h30
(Accueil café à partir de 09h00)

Auditorium Paris Centre Marceau
12 avenue Marceau, 75008 Paris

09h30 Ouverture du séminaire

- **Gérard Michaut**, Président de l'Agence Bio
- **Florent Guhl**, Directeur de l'Agence Bio

10h00 Introduction générale

- **Helga Willer (Suisse)**, FIBL
Les évolutions récentes de l'agriculture biologique dans le monde
- **Katrin Millock**, Ecole d'Economie de Paris
Les déterminants de la consommation des produits biologiques par les ménages (sur la base des études EPIC de l'OCDE)

10h30 Souveraineté alimentaire et alimentation bio dans les territoires

- **Nicolas Bricas**, Chaire Unesco Alimentation du Monde
Des politiques alimentaires territoriales pour construire des systèmes alimentaires durables ?
- **Pauline Bendjebbar**, Cirad
Les trajectoires de développement de l'agriculture biologique en Afrique : vers l'émergence d'un modèle biologique africain ?
- **Musa Muwanga (Ouganda)**, ancien président de Nogamu
Les succès de l'agriculture biologique pour répondre à la pauvreté et à la sécurité alimentaire
- **Patrice Chateau**, Adjoint au maire, délégué à l'environnement (Dijon)
Le projet de système alimentaire durable de Dijon Métropole
- **Claudio Serafini (Italie)**, Directeur Organic Cities Network Europe
Les villes bio et le nouveau consommateur. Les collectivités et la restauration hors domicile avec l'exemple de Milan

Echanges avec la salle

11h45 Alimentation bio et santé

- **Ewa Rembiałkowska (Pologne)**, Université de Varsovie
La qualité de la nourriture bio et son impact sur la santé humaine : données de l'étude "Human health implications of organic food and organic agriculture"
- **Pierre Souvet**, Association Santé et Environnement France
Le Bio : bon pour la santé ?
- **Denis Lairon**, Inserm
Impacts de la consommation bio sur la nutrition et la santé : données de l'étude prospective Nutrinet-santé sur les consommateurs français, en collaboration avec Emmanuelle Kesse-Guyot

Echanges avec la salle



PROGRAMME
du Séminaire international

29
MARS

PARIS
2018

12h45 Pause bio

14h30 Alimentation bio, des produits de qualité dans nos assiettes

- **Jostein Hertwig (Norvège)**, secrétaire général de la fondation BERAS (Baltic Ecological Recycling Agriculture and Society)
Le Programme "Système Alimentaire Biologique" - Une initiative des Nations Unies dans le cadre du Programme pour les systèmes alimentaires durables (10YFP)
- **Tifenn Yvon et Xavier Hamon**, Slow Food, France
Une vision globale de nos assiettes pour une alimentation, bonne, propre et juste
- **Chef Moha (Maroc)**, Chef adhérent de l'association Bon pour le Climat

Echanges avec la salle

15h45 Alimentation bio dans les cantines

- **Carmen Calverley (Danemark)**, Administration vétérinaire et alimentaire du Danemark
Comment augmenter la part de nourriture bio dans les cuisines publiques ?
- **Jostein Hertwig**
L'exemple de Södertälje, Suède
- **Micaela Gil (Portugal)**, Experte programme européen de la mairie de Fundão
L'exemple de Fundão, Portugal
- **Elena Valcheva (Bulgarie)**, Chargée de coordination aux affaires culturelles de la mairie de Troyan
L'alimentation saine et équilibrée des enfants à Troyan et sa région

Echanges avec la salle

17h00 Clôture du séminaire

Ouverture du séminaire



Gérard Michaut

Céréaliériste Bio dans l'Yonne, Gérard Michaut est membre de la plus ancienne coopérative bio de France, la Cocebi, coopérative bio de Bourgogne. Il a été élu Président de l'Agence Bio le 11 mai 2017 pour un mandat de 2 ans.



Florent Guhl

Florent Guhl est le Directeur de l'Agence BIO.

Introduction générale



Helga Willer

Helga Willer travaille à l'institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL en Suisse et dirige son équipe de communication. Avec Julia Lernoud, elle compile les données pour l'annuaire statistique de l'agriculture biologique dans le monde («The statistical yearbook on organic farming worldwide »).



Katrin Millock

Katrin Millock est chargée de recherche en sciences économiques au CNRS et enseignant-chercheur à l'École d'Économie de Paris. Elle est spécialiste en économie de l'environnement et des ressources naturelles. Ses travaux de recherche, à la fois théoriques et empiriques, examinent le comportement des ménages et des firmes dans le domaine de l'environnement.

Souveraineté alimentaire et alimentation bio dans les territoires



Nicolas Bricas

Nicolas Bricas est socio-économiste de l'alimentation et chercheur au Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad) et Directeur de la Chaire Unesco Alimentations du Monde. Il mène ses recherches sur les systèmes alimentaires durables et les politiques alimentaires urbaines.



Pauline Bendjebbar

Pauline Bendjebbar est doctorante en sciences politiques à l'Université de Paris-Est, sous la direction d'Ève Fouilleux, et au sein de l'UMR Moisa (Marchés Organisation Institutions et Stratégies d'Acteurs) du Cirad. Elle travaille sur les trajectoires d'institutionnalisation du modèle de l'agriculture biologique dans le contexte africain avec un travail comparatif entre l'Ouganda et le Bénin.



Musa Muwanga

Musa Muwanga est le Directeur général de Frufrac Ltd, une entreprise d'export biologique en Ouganda. Auparavant, il a été Directeur général et co-fondateur de NOGAMU (National Organic Agriculture Movement of Uganda). Il a participé à la construction du mouvement biologique en Afrique et a contribué à la mise en place de plusieurs réseaux nationaux d'agriculture biologique dans plusieurs pays africains.



Patrice Chateau

Patrice Chateau est adjoint au maire de Dijon délégué à la gestion des espaces verts et à la part des produits biologiques dans la restauration municipale. Après avoir exclu l'usage des produits chimiques de l'espace public à Dijon, il travaille actuellement à faire progresser la part des produits bio dans la restauration scolaire. Depuis 2017, il est secrétaire de l'association "Un plus Bio".



Claudio Serafini

Claudio Serafini est engagé depuis longtemps en faveur de l'agriculture bio en Italie et en Europe. Il a été membre en 2012-2013 du groupe consultatif de la Commission européenne sur le cadre juridique de l'agriculture bio. Il a été président de Città del Bio et est actuellement Directeur de Organic Cities network Europe (qui comprend des villes engagées dans l'alimentation durable comme Paris, Vienne, Milan ou Nuremberg).

Alimentation bio et santé



Ewa Rembiałkowska

Ewa Rembiałkowska travaille à la Division de l'agriculture biologique de la Faculté de Nutrition humaine et sciences de la consommation à l'Université des Sciences de la vie de Varsovie, en Pologne. Ses activités de recherche concernent la valeur nutritionnelle des cultures biologiques et conventionnelles et l'influence de la nourriture biologique sur la santé humaine et animale.



Pierre Souvet

Cardiologue dans les Bouches-du-Rhône, Pierre Souvet est le Président et le co-fondateur de l'ASEF (Association Santé et Environnement France). En 2008, il a été élu « Médecin de l'année » en raison de son combat sur les questions de santé environnementale. Il a publié à l'automne 2016 « 200 alertes santé environnement ».



Denis Lairon

Denis Lairon, est directeur émérite à l'Inserm. Il a longtemps travaillé sur les relations entre l'alimentation, le métabolisme et la santé et se consacre à présent sur la durabilité de l'alimentation et des systèmes alimentaires, incluant l'alimentation méditerranéenne et l'alimentation bio (dont le projet épidémiologique Bionutrinet), en particulier les liens entre alimentation et santé.

Alimentation bio, des produits de qualité dans nos assiettes



Jostein Hertwig

Jostein Hertwig est à la tête de la fondation BERAS qui travaille sur le développement et la promotion de l'agriculture écologique régénérative, des systèmes alimentaires durables et du "Diet for a Green Planet". Il est aussi l'un des coordinateurs du Programme « Système alimentaire biologique ».



Tifenn Yvon

Tifenn Yvon est ostréicultrice. Depuis 6 ans, elle apprend tous les jours qu'il ne sert à rien d'aller contre les éléments naturels, que ceux-ci nous remettent toujours à notre juste place. Slow Food est pour elle une évidence car c'est une association qui a une vision globale, un état des lieux objectif, avec une vision à long terme.



Xavier Hamon

Xavier Hamon est cuisinier. Il s'est engagé depuis 15 ans dans une réflexion globale de son métier et développe depuis de nouvelles compétences pour intégrer tous les enjeux liés à l'alimentation pour les traduire dans l'assiette et en vivre dignement. Il est co-fondateur de l'Alliance des cuisiniers slow food, créée en 2017.



Chef Moha

Mohamed Fedal, dit Moha, est le premier Chef à avoir revisité la cuisine marocaine. Il se consacre à transmettre son savoir-faire lors d'émissions télévisées ou de démonstrations. Il est impliqué dans l'association Bon pour le climat qui propose des actions concrètes et positives pour changer nos pratiques alimentaires et ambitionne de hisser la gastronomie marocaine au rang de Patrimoine culturel de l'humanité.

Alimentation bio dans les cantines



Carmen Calverley

Carmen Calverley a été experte à la Commission européenne pour la Campagne de promotion de l'agriculture biologique de 2007 à 2009. Depuis deux ans, elle travaille à l'Administration vétérinaire et alimentaire, en charge de l'alimentation biologique, notamment la révision du label "Danish Bio Cuisine" ou le nouveau système d'importation biologique européen au Danemark.



Jostein Hertwig

Jostein Hertwig est à la tête de la fondation BERAS qui travaille sur le développement et la promotion de l'agriculture écologique régénérative, des systèmes alimentaires durables et du "Diet for a Green Planet". Il est aussi l'un des coordinateurs du Programme "Système alimentaire biologique".



Micaela Gil

Micaela Gil est experte au programme de coopération européenne au nom de la municipalité de Fundão (Portugal). Sa mission est de promouvoir les produits agroalimentaires locaux du Club de producteurs de Fundão lors de salons internationaux. Elle contribue aussi par la collecte et l'analyse d'informations à des appels à projets pour la ville et les entreprises stratégiques de Fundão.



Elena Valcheva

Elena Valcheva est l'experte en chef des activités culturelles de la mairie de Troyan, en Bulgarie. Elle est en charge de la coordination des activités culturelles de la ville et a été chargée de représenter Troyan au Club Européen "Territoires Alimentation Bio". La ville de Troyan a en effet pour objectif d'augmenter la part du bio dans la restauration scolaire.