

FORUM OPEN AGRIFOOD

PRE-PROGRAMME

29 NOV. 2022

CENTRE DE CONFERENCES D'ORLEANS



9H00-10H00 : OUVERTURE DU FORUM AVEC M.FESNEAU - A.ROUSSEAU G.GAROT - E.VASSENEIX - P.NOYAU

Quels leviers politiques actionner à court terme pour faire de la France la championne des protéines végétales ?



10H00-11H00 : LES PROTEINES VEGETALES POUR PRODUIRE DURABLEMENT

Sujets traités :

- o Protéines végétales et semences
- o Protéines végétales et protection des plantes
- o Protéines végétales et assurance climatique
- o Protéines végétales et conservation des sols
- o Protéines végétales et souveraineté alimentaire
- o Protéines végétales et relocalisation



+ FONCTIONNEMENT

25 minutes : 4 speakers témoignent

30 minutes : table ronde en interaction avec la salle

5 minutes : bilan de cet échange

11H00-11H30 : PAUSE-CAFE

11H30-12H30 : LES PROTEINES VEGETALES POUR UNE ASSIETTE RESPONSABLE

Sujets traités :

- o Protéines végétales et restauration collective
- o Protéines végétales et multiples applications
- o Protéines végétales et nouveaux produits alimentaires
- o Protéines végétales et plaisir du palais
- o Protéines végétales et éducation du consommateur



+ FONCTIONNEMENT

25 minutes : 4 speakers témoignent

30 minutes : table ronde en interaction avec la salle

5 minutes : bilan de cet échange

 **12H30-13H00 : LANCEMENT OFFICIEL DE LA FRESQUE DU BIEN-ETRE ANIMAL**
(presentation de l'outil, communiqué de presse)

 **13H00-15H00 : DEJEUNER**



+ **OPTION 1 : DEJEUNER AU CENTRE DE CONFERENCES**

+ **OPTION 2 : 8 DEJEUNERS THEMATIQUES DE 10-12 PERSONNES**

8 déjeuners vous seront proposés pour prolonger les échanges au temps du déjeuner et ainsi approfondir les problématiques liées aux Protéines Végétales. Ils se dérouleront dans les différents restaurants de la ville d'Orléans.

1. Produire des protéines végétales, est-ce rentable ?
2. Les protéines végétales : LE nouvel eldorado nutritionnel ?
3. Les protéines végétales : un bienfait pour la planète ?
4. Les protéines végétales : une garantie pour notre souveraineté alimentaire
5. Les protéines végétales : une véritable source d'innovations techniques
6. Le steak de protéines végétales : une idée l(ég)umineuse ?
7. Comment démocratiser les protéines végétales ?
8. La végétalisation de l'assiette en restauration collective



 **14H30-16H30 : 15 ATELIERS TOURNANTS**

Avec 15 participants maxi de 15 à 30 min, inscription sur place

- > Des **présentations d'initiatives / d'innovations / de projets qui font le TRAIT D'UNION ENTRE LES TRANSITIONS agricoles et alimentaires**
- > Des **ateliers culinaires sur les protéines végétales**
- > Des **débats d'idées sur les protéines végétales**



 **14H30-16H30 : ATELIER DE LA FRESQUE DU BIEN-ETRE ANIMAL**
Réservation en ligne

 **16H30-17H00 : CONCLUSION DE LA JOURNEE**

 **17H30-20H30 : EVENEMENT ANNIVERSAIRE
DU COMITE INTERFEL CENTRE-VAL DE LOIRE**

• **Conférence-débat** animée en deux temps par Aprifel et Interfel Centre-Val de Loire : *Comment végétaliser son assiette dans un système alimentaire durable ?* (Les apports d'une assiette végétale et les pratiques alimentaires des Français).

• **Cocktail** anniversaire d'Interfel Centre-Val de Loire.

