



Chaire UNESCO  
Alimentations  
du monde

8<sup>e</sup> COLLOQUE INTERNATIONAL

# Manger le vivant

LES MICROBES, DU SOL AU VENTRE

**Vendredi 15 février 2019**

**Montpellier SupAgro**

2, place Pierre Viala

8h30-17h30 • Amphithéâtre Philippe Lamour

Programme et inscription (obligatoire)

sur [www.chaireunesco-adm.com](http://www.chaireunesco-adm.com)

ENTRÉE LIBRE

# Manger le vivant

## LES MICROBES, DU SOL AU VENTRE

Longtemps associés aux maladies ou à la décomposition, les microbes sont aujourd'hui réhabilités. Qu'il s'agisse des micro-organismes du sol, du microbiote intestinal ou des différents ferments utilisés pour la transformation des aliments (bactéries, champignons, levures), les microbes sont essentiels au développement des animaux et végétaux, à leur nutrition, à leur système immunitaire, voire à leur comportement.

Comment préserver cette diversité microbienne ?

Quels rôles joue le microbiote intestinal sur notre santé ?

Quels sont les secrets des aliments fermentés ?

Comment nous définissons-nous par rapport à un univers microbien qui nous dépasse très largement en nombre ?

Cette journée cherchera à rendre visible l'invisible...

[www.chaireunesco-adm.com](http://www.chaireunesco-adm.com)

 @UnescoChairFood

**08h30** Café, accueil des participants

**09h00**

## **OUVERTURE**

**Anne-Lucie WACK**, directrice générale de Montpellier SupAgro

**Philippe PETITHUGUENIN**, directeur général délégué adjoint à la recherche et à la stratégie du CIRAD

**Marie-Stéphane MARADEIX**, déléguée générale de la Fondation Daniel & Nina Carasso

**Damien CONARÉ**, secrétaire général de la Chaire UNESCO Alimentations du monde, Montpellier SupAgro

**09h30**

## **CONFÉRENCE INAUGURALE**

**Marc-André SELOSSE**, biologiste, Muséum national d'histoire naturelle : « Jamais seuls – ces microbes qui construisent les plantes, les animaux et les civilisations »

**10h30** Pause café

**11h00-12h30 Session 1**

## **DES MICROBES UTILES**

**Lionel RANJARD**, écologue, INRA Dijon, UMR agroécologie : « La qualité microbiologique des sols au service des productions agricoles »

**Sylvie LORTAL**, technologue des aliments, INRA Rennes, UMR science et technologie du lait et de l'œuf : « Biodiversité des ferments - bactéries, levures et champignons - pour la transformation des aliments »

**Anne-Marie CASSARD**, directrice de recherche INSERM, endocrinologue, Université Paris-Sud : « Le microbiote intestinal, acteur de la santé humaine »

**14h00 Conversation**

**MANGER LE VIVANT POUR VIVRE :  
ÉCHANGES AVEC L'INVISIBLE**

**Perig PITROU**, anthropologue, Laboratoire d'anthropologie sociale, Collège de France/CNRS

et **Luna KYUNG**, artiste-auteure-cuisinière, Corée

**15h15** Pause café

**15h45-17h15 Session 2**

**DES MICROBES PLAISIR**

**Tagro GUEHI**, biologiste, Université Nangui Abrogoua, Abidjan, Côte-d'Ivoire : « La fermentation du cacao pour développer ses qualités organoleptiques »

**Lauriane MIETTON**, boulangère, SCOP Le pain des Cairns, Grenoble : « La qualité du pain, entre diversité des blés, des bactéries/levures, et des pratiques »

**Jean-Yves BIZOT**, viticulteur, gérant du Domaine Bizot (Vosne-Romanée, Bourgogne) : « Qu'est-ce qu'un vin nature ? »

**17h15**

**CONCLUSION**

**Muriel FIGUIÉ**, sociologue, CIRAD

**OBJECTIFS ET ORGANISATION**

Ce colloque s'inscrit dans la mission de partage des savoirs des chaires Unesco. Il vise à susciter des débats entre le grand public et les enseignants, chercheurs, responsables des secteurs publics et privés, des organisations professionnelles, du mouvement associatif et de la société civile. La langue de travail sera le français.