

11^{ème}
JIPAD

Journée des Innovations & Politiques pour une Alimentation Durable

Jeudi 3 Avril 2025

🕒 9h00 - 17h00

Organisée
par les étudiant·e·s du
Mastère Spécialisé® IPAD
Innovations & Politiques pour
une Alimentation Durable

GRATUIT
sur inscription
*En présentiel
ou en visio*



L'Institut Agro Montpellier
Amphithéâtre Philippe Lamour

2, place Pierre Viala, Montpellier

*Programme
& inscriptions
par ici :*



bit.ly/JIPAD2025

PROGRAMME

08h30 | Accueil Café x Installation

09h00 - 09h25 | Ouverture

Introduction

09h25 - 09h45

Alimentation durable et pouvoir d'agir des mangeurs : une histoire de poule et d'oeuf ?

L'alimentation comme levier d'engagement de la société civile pour développer le pouvoir d'agir citoyen

Laure Philippoteau

L'alimentation au service de la citoyenneté : quand l'alimentation nourrit la démocratie

Bright Little-Tetteh

Redonner du pouvoir d'agir aux résidents en maison de retraite : un levier de lutte contre la dénutrition ?

Elisabeth Aubert-Mouchot

09H45 : TABLE RONDE « Regards croisés autour du pouvoir d'agir des mangeurs »

Béatrice Martin, Université de Montpellier, Institut Montpellier Management

Raül Matta, centre de recherche Institut Lyfe, Eric Gauthier, association Au Maquis

10h35 - 10h55 | Pause Café

10h55 - 11h40

Consomm'acteur... vraiment ? L'influence des environnements alimentaires sur nos choix

La grande distribution peut-elle contribuer au développement des circuits courts ?

Julie Legry

Enseignements de l'expérimentation Healthy Market Los Angeles pour transformer le paysage alimentaire de Montpellier

Matthieu Boucon

Halles et marchés : comment améliorer l'accessibilité des consommateurs à des produits alimentaires durables dans ces lieux de vente ?

Antoine Fernandez

La taxation nutritionnelle : un levier efficace pour promouvoir une alimentation plus saine chez les consommateurs ?

Jules Roquette

11H25 : TABLE RONDE

« Comment accompagner les acteurs de la distribution pour transformer nos paysages alimentaires ? »

Justine Labarre, Métropole de Montpellier, Raül Matta, centre de recherche Institut Lyfe, Bob Brac, marché des Aubes

12h15 - 13h45 | BUFFET DÉJEUNER x La Cantina

13h45 - 15h10

Se relier pour subsister : de nouvelles coopérations pour la résilience des systèmes alimentaires

L'effondrement est-il nécessaire au changement ?
Valérie Marshall

Promouvoir la résilience alimentaire du Bassin parisien par la préservation de l'eau : l'exemple du territoire de la Vallée de la Vanne
Coline Charrasse

13H55 : TABLE RONDE

« Vers la co-construction d'alliances territoriales multi-acteurs, levier de la résilience alimentaire ? »

Isabelle Terrasson, Métropole de Montpellier, Claude Boudeulle, Biovallée, Léa Barbier, Agriparis Seine

Biostimulants et associations mycorhiziennes : faire des champignons de véritables alliés pour des pratiques culturelles plus résilientes
Arthur Garrigue

14H45 : Entretien avec Dr. Patricia Laclau, responsable Pôle Mycorhizes chez Mycea

15h10 - 15h30 | Pause Café

15h30 - 15h50

Du champ à l'assiette : la traçabilité comme levier d'une production durable ?

Le « Règlement européen sur la déforestation et la dégradation des forêts » : quelles perspectives pour les filières café et cacao ?

Flore Besselievre

La blockchain au service de l'agriculture béninoise : Agrikalpay et la révolution du financement des producteurs d'ananas
Freenel-Florian Bossa

15h55 - 16h15

Le bonheur est dans l'assiette : replacer le bien-être dans les systèmes alimentaires

Nourrir les souvenirs : ingénieur.e.s et futur.e.s chef.fes réinventent la gastronomie pour les seniors hospitalisés
Terence Pierrot

Et si le bonheur pouvait changer nos systèmes alimentaires ?

Laurie Le Mélédo

16h15 - 16h25 | Le mot de fin

Déclaration collective

Étudiant.e.s du Mastère IPAD

16h25 - 17h25 | Apéro de clôture