

**AGIR  
ENSEMBLE  
POUR UNE  
ALIMENTATION  
DURABLE**

**GOOD**



**SAMEDI  
19 NOV.  
2022**

**HÔTEL DE LA MÉTROPOLE  
LYON PART-DIEU**



## AU PROGRAMME

HORAIRES	SESSIONS	
10h	<p><b>[CONFÉRENCE] - TRANSFORMER LE SYSTÈME ALIMENTAIRE POUR LE RENDRE DURABLE</b>  <u>Intervenant</u> : Nicolas BRICAS (Cirad)  <b>Salle du conseil</b>            Fin à 10h30</p>	
10h35	<p><b>[CONFÉRENCE] - COMMENT LES AGRICULTEURS CULTIVENT L'ALIMENTATION DURABLE</b>  <u>Intervenants</u> : Michel DURU (INRAE), Romain LONGEFAY (agriculteur) et Véronique LABY (éleveuse)  <b>Salle du conseil</b>            Fin à 11h35</p>	
11h	<p><b>[SHOW CULINAIRE] - VEGETAL - LUKAS CICHY - RESTAURANT LASKA</b>  <b>Mezzanine</b>            Fin à 11h20</p>	
11h40	<p><b>[CONFÉRENCE] - LA VEGETALISATION DE NOS ASSIETTES OU COMMENT AVOIR UN IMPACT POSITIF SUR NOTRE SANTE ET NOTRE PLANETE</b>  <u>Intervenants</u> : Fabrice Renaudeau (BONDUELLE) et Emily Dader (Cheffe - Restaurant les Mauvaises Herbes)  <b>Salle du conseil</b>            Fin à 12h</p>	<p><b>[ATELIER] - AVEC L'AGRICULTURE : PRESERVONS COLLECTIVEMENT LA RESSOURCE EN EAU</b>  <u>Intervenants</u> : Mathieu Delahaye (SUEZ), Lionel Alletto (INRAE)  <b>Salle E</b>            Fin à 12h25</p>
12h	<p><b>[SHOW CULINAIRE] - AUTOUR DU PANAI - CHEF CHRISTIAN TÊTEDOIE</b>  <b>Mezzanine</b>            Fin à 12h20</p>	
12h05	<p><b>[CONFÉRENCE] - DEFI DE L'ALIMENTATION DURABLE DANS LA GASTRONOMIE : TRANSMISSION ET ENGAGEMENT AUPRES DES JEUNES GENERATIONS</b>  <u>Intervenants</u> : Caroline Dupain (Fondation Paul Bocuse) et Marie Odile Fondeur (Fondation cuisine durable)  <b>Salle du conseil</b>            Fin à 12h25</p>	
12h30	<p><b>[CONFÉRENCE] - DISCOURS INSTITUTIONNEL</b>  <u>Intervenants</u> : Christian Têtedoie, François Pyrek (SUEZ), Patrick Mauge (Le Progrès) et Bruno Bernard (Métropole de Lyon)  <b>Salle du conseil</b>            Fin à 12h45</p>	
13h	<p><b>[ATELIER] - DES PETITES GRAINES POUR UN GRAND CHANGEMENT</b>  <u>Intervenants</u> : Sabrina Novak (CRBA), Vincent Galliot (maraîcher) et Alain Alexanian (chef cuisinier)  <b>Salle E</b>            Fin à 13h45</p>	<p><b>[ATELIER] - ALIMENTATION DURABLE : HALTE AUX IDEES REÇUES !</b>  <u>Intervenants</u> : Carole Chazoule (Isara), Dr Dominic Cellier (Centre Leon Berard) et les étudiants de l'ISARA  <b>Salle C</b>            Fin à 13h45</p>
13h50	<p><b>[CONFÉRENCE] - LA GASTRONOMIE DURABLE AU MENU DES CHEFS</b>  <u>Intervenants</u> : Christian Têtedoie, Rachel Serre (GEB NOUT), Jean-François Tedesco (MES PRODUCTEURS-MES CUISINIERS)  <b>Salle du conseil</b>            Fin à 14h50</p>	
14h55	<p><b>[CONFÉRENCE] - BIEN MANGER : POUR SA SANTE, POUR LA PLANETE ET POUR TOUS</b>  <u>Intervenants</u> : Tasnime Akbaraly (CESP), Maxime Michaud (Institut Paul Bocuse) et Eric Vivier (Gesra)  <b>Salle du conseil</b>            Fin à 15h55</p>	<p><b>[CONFÉRENCE] - ALIMENTATION DURABLE : ON AGIT DANS LA METROPOLE !</b>  <u>Intervenants</u> : Jérémy Camus (Métropole de Lyon), Matthieu Choux (meunier) et Lorenzo Di Franco (chef de cuisine)  <b>Salle C</b>            Fin à 15h55</p>
15h	<p><b>[SHOW CULINAIRE] - RECETTES DE PESTO MAISON ANTI-GASPI - MATHILDE CORTINOVIS - EQUILIBRES CAFE</b>  <b>Mezzanine</b>            Fin à 15h20</p>	
16h	<p><b>[ATELIER] - JE COMPOSTE AU COIN DE MA RUE : COMMENT ÇA MARCHE ?</b>  <u>Intervenants</u> : Isabelle Petiot (Métropole de Lyon), Gaëtan Lepoutre (Les Alchimistes), Aurélie Pavageau (SUEZ) et Laure Parasote (Terre de Milpa)  <b>Salle C</b>            Fin à 16h45</p>	<p><b>[ATELIER] - CE QUE DISENT VRAIMENT LES ETIQUETTES !</b>  <u>Intervenants</u> : Béatrice MORIO (INRAE), Marie-Amandine VERMILLON (Bellebouffe) et Barthelemy SARDA (Laboratoire EREN)  <b>Salle E</b>            Fin à 16h45</p>

INSCRIPTION SUR [WWW.GOOD-LEVENEMENT.FR](http://WWW.GOOD-LEVENEMENT.FR)