

Lieu des tables rondes :

Palais du Luxembourg – Salle Médicis
Entrée : 15 rue de Vaugirard, Paris 6^e
RER Luxembourg-Sénat
Métro Mabillon ou Odéon
Bus : lignes 84, 89, 58 ou 82
Parcs de stationnement : Saint Sulpice,
Saint-Germain-des-Prés ou Rue Soufflot

Accueil des participants : à partir de 8 h 45

Participation gratuite, dans la limite des places disponibles. L'accès au Palais du Luxembourg est subordonné :

- ◆ à l'inscription préalable aux tables rondes
- ◆ à la présentation à l'entrée d'une pièce d'identité

Ces tables rondes feront l'objet d'un enregistrement vidéo et seront diffusées en direct sur le site internet du Sénat. Elles seront ouvertes à la presse. Les journalistes sont invités à s'inscrire auprès de la direction de la communication (presse@senat.fr).

Les inscriptions sont prises par ordre d'arrivée,
dans la limite des places disponibles.

Tél : 01.42.34.27.20

Courriel : secretariat-prospective@senat.fr

Qu'y aura-t-il dans nos assiettes en 2050 ?



Jeudi 6 février 2020

à 9 heures

(Accueil à partir de 8 h 45)

*Salle Médicis
Palais du Luxembourg
15 rue de Vaugirard*

P R O G R A M M E

Le système alimentaire mondial est confronté à des défis démographiques, environnementaux et sanitaires considérables.

En 2050 il faudra nourrir environ 10 milliards d'êtres humains, alors même que le réchauffement climatique atteindra 1,5°C entre 2030 et 2050 et aura des conséquences globalement négatives pour l'agriculture : baisse des rendements, accroissement des aléas climatiques, multiplication des pathogènes, tensions sur les ressources hydriques, etc.

Une autre tendance remet en question nos pratiques alimentaires : la perte massive de biodiversité. Environ un million d'espèces sont aujourd'hui menacées d'extinction. Or, les liens entre l'effondrement de la biodiversité, la déforestation et les pratiques agricoles conventionnelles sont de mieux en mieux documentés.

Enfin, il faut souligner l'ampleur croissante des phénomènes de malnutrition : sous-nutrition pour certaines populations, développement du surpoids et de l'obésité pour d'autres. Une mauvaise alimentation est aujourd'hui la principale cause de maladies, incapacités et mortalité dans le monde.

Pourrons-nous par conséquent manger demain la même chose qu'aujourd'hui ? La transformation du contenu de nos assiettes peut-elle aider à relever le triple défi démographique, environnemental et sanitaire ?

Les débats de cette matinée permettront d'explorer deux voies d'adaptation : d'une part, le développement d'aliments nouveaux (viande de synthèse, insectes, compléments alimentaires, aliments fermentés...) ; de l'autre, un rééquilibrage des apports nutritionnels d'origines animale et végétale grâce au développement de la culture des légumineuses.

9 h 00 Ouverture par **Roger Karoutchi**, président de la Délégation à la prospective du Sénat

Les aliments nouveaux : quelle place dans l'alimentation de demain ?

9 h 10 Table ronde animée par **Jean-Luc Fichet**, sénateur du Finistère, rapporteur

Xavier Boidevezi, secrétaire national de la **FoodTech**

Jean-Christophe Mano, membre du conseil d'administration de **Synadiet**

Emmanuelle Maguin, directrice de recherche, **Inrae**

Bruno Hérault, chef du Centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Irene Margaritis, chef d'unité d'évaluation des risques liés à la nutrition, Agence nationale de sécurité sanitaire (**Anses**)

Les légumineuses, clé de la transition alimentaire et agricole du 21^e siècle ?

10 h 15 Table ronde animée par **Françoise Cartron**, sénatrice de la Gironde, rapporteure

Thomas Uthayakumar, chargé de projets Alimentation Durable, **WWF**

Christophe de Lamarlière, agriculteur dans le Lot-et-Garonne

Marie-Benoît Magrini, économiste, responsable du Groupe Filière Légumineuses, **Inrae**

Gilles Daveau, consultant et formateur en cuisine alternative