

# Quelle place donner à la part animale dans une gastronomie plus durable ?

## Programme de la journée du 15 juin 2026

### 8h30-9h : Accueil café

### 9h – 9h15 : Introduction

*par Thomas Allanic, Directeur Général, FERRANDI Paris et Ophélie Mugel, Enseignante Chercheuse, FERRANDI Paris*

### 9h15-11h : Session 1

#### *Transition protéique : entre héritage historique et défis contemporains*

*Animée par Ophélie Mugel*

**“De l’animal invisible à l’animal partenaire de nos équilibres : prospective d’un nouveau rapport dans l’alimentation”,**

*Candice Alvarez, Consultante en stratégie et prospective, NellyRodi*

**“Pourquoi et comment accompagner les professionnels de la restauration pour des approvisionnements en produits d’origine animale plus responsables ?”,**

*Françoise Burgaud, Responsable du Pôle Études et Bien-être animal, Welfarm*

**“La question animale chez Ecotable”,**

*Fanny Giansetto, Maîtresse de Conférences, Université Sorbonne Paris Nord et Co-fondatrice, Ecotable*

**“Connaissances sur les adaptations biologiques des populations humaines à leur alimentation et influences sur les pratiques actuelles”,**

*Laetitia Demay, Chercheuse associée en Archéozoologie, CNRS-MNHN-UPVD*

**“Les insectes : fausse bonne idée du futur? Changer de regard sur ces petits acteurs du vivant”,**

*François Lasserre, Entomologiste*

### Table ronde questions/réponses

### 11h-11h30 : Pause café

### 11h30-13h15 : Session 2

**Table ronde : des territoires à l’assiette : quelle place vertueuse pour l’animal ?**

*Animée par Emilie Félix, Cheffe et Fondatrice, Wayo,  
Avec Alain Delangle, Paysan bio et fondateur, Campacity,  
Eric Lerouge, Rédacteur en chef, Chasses Internationales,  
Aurélié Marino, Diététicienne-Nutritionniste,  
et Antoine Massenet, Président, Quadrature Restauration*

**13h15-14h30 : Cocktail déjeunatoire**  
*Imaginé par la Cheffe Chloé Charles, LAGO*

•

**14h30-16h15 : Session 3**  
*Repenser la gastronomie : vers une nouvelle dialectique entre l'animal et le végétal*  
*Animée par Juliette Guidon*

**“Rééquilibrer la place de la viande en restauration : le rôle des expériences gastronomiques dans l’acceptabilité des légumes secs (Projet JACK)”**,

*Audrey Cosson, Céline Brasse, Ronan Symoneaux, Agnès Giboreau, Sylvain Dourneau, Marion Esteve, Isabelle Maitre, Institut Lyfe Research Centre, Écully, France, GRAPPE, ESA, UMR 1422, INRAE, Angers, France, CCI de Maine et Loire, Angers, France.*

**“Nourritures animales. Les vertus de l’excellence”**,

*Jocelyne Porcher, Directrice de recherches, INRA SAD-APT (INA-PG / Paris)*

**“La cuisine (presque) végétale”**,

*Christophe Lavelle, Chercheur CNRS/MNHN/Sorbonne Université, formateur INSPE*

**“Au-delà du clivage viande / végétal : repenser la part animale”**,

*Lucile Maire, Oriane Chu et Arnaud Pfeffer, Designer alimentaire et Fondateurs, Mâche&Maché*

**“Valoriser la viande autrement : du sourcing aux techniques culinaires durables»**,

*Nicolas Cheronnet, Chef formateur, FERRANDI Paris*

**Table ronde questions/réponses**

•

**16h15-16h30 : Conclusion**