

Programme

9h-10h : Conférence-Débat

« Nos attentes vis-à-vis de la biodiversité des semences et variétés »

par Dr. LECERF, responsable service Nutrition - Institut Pasteur de Lille,
M. THOMAS, président du Pôle de compétitivité Industries et agro-ressources - Laon,
M. VEILLERETTE, vice-président environnement, alimentation et santé du Conseil régional de Picardie à Amiens.

« Comment l'amélioration des plantes peut-elle répondre aux attentes multiples : nutrition, santé, chimie verte, environnement et société »

Par MM. Bruno et François DESPREZ

10h-13h : 5 ateliers à découvrir

« Les blés »

Dans les champs, difficile de s'en rendre compte : près de 300 variétés de blé sont aujourd'hui cultivées en France.

Pourquoi ? Parce que les variétés de blé tendre ont des qualités différentes selon leur utilisation : pains, biscuits, biscottes, viennoiseries. Mais les variétés de blé servent également à l'alimentation animale et à de multiples usages non alimentaires.

« Les plantes fourragères »

Depuis toujours, l'homme a utilisé les plantes herbacées pour nourrir les animaux. Aujourd'hui, les éleveurs peuvent choisir les plantes les mieux adaptées à leur situation et à leurs besoins.

En effet, les fourragères, c'est un ensemble de plus de 540 variétés appartenant à 14 espèces, et réparties en deux grandes familles : les graminées et les légumineuses.

« Les pommes de terre »

Cet atelier nous fait découvrir la richesse de la pomme de terre. En effet, pour cette plante, les ressources génétiques sont importantes et font l'objet en France de soins attentifs. Ces ressources génétiques alimentent une création variétale permanente et dynamique. Ainsi, le catalogue européen comprend plus de 1.500 variétés. Ceci permet de répondre à la diversité des utilisations culinaires mais aussi à de multiples autres usages.

« Les cultures couvre sol »

Aujourd'hui, les hommes et les plantes sont sur tous les fronts pour protéger notre environnement : des plantes protègent les sols contre l'érosion, elles jouent un rôle de filtre essentiel pour les nappes phréatiques et les cours d'eau, elles sont une ressource alimentaire pour les abeilles et les insectes pollinisateurs. Enfin, des plantes sont favorables à la faune sauvage pour les besoins essentiels : se nourrir, se cacher, se reproduire....

« Les chicorées »

La chicorée, un trésor de bienfaits ?

Oui, bien sûr. En effet, il existe de nombreuses formes de chicorées utilisées en salade, même en hiver. C'est également une plante fourragère.

La chicorée est aussi bien connue torréfiée et moulue pour donner une boisson appréciée. Aujourd'hui, les chercheurs se penchent également sur d'autres utilisations alimentaires et diététiques, et de nombreuses propriétés de la chicorée restent à découvrir.

13h : cocktail déjeunatoire « Biodiversité des goûts »

