

# PROGRAMME COLLOQUE

## MIL ET UNE SOLUTIONS

### Les mils, des céréales pour répondre à une alimentation plus durable ?

9h-9h20 : Accueil - Café

9h20-9h30 : Présentation du colloque

Nicolas Roche - Chargé de mission AMU, Initiatives Interdisciplinaires et Grands Enjeux sur les ODD

Rémi Chappaz - Responsable du master Information Scientifique et Médiation en Environnement (ISME)

9h40-9h50 : Introduction par les étudiant·es du Master ISME

9h55 - 10h30 : L'Histoire du Mil

Estelle Herrscher - Anthropologue de la paléoalimentation (LAMPEA, AMU, CNRS)

Françoise Toulemonde - Archéobotaniste-carpologue (AASPE, MNHN-CNRS)

10h35-10h50 : PAUSE

10h55 - 11h55 : Table ronde - Enjeux de la culture des mils et sorghos en lien avec la sécurité alimentaire et le changement climatique

Martin Gomez - Chargé de développement international à Sorghum ID

Farah Keram - Journaliste culinaire et autrice

Yves Vigouroux - Directeur de recherche en biologie (IRD)

12h - 12h25 : Enjeux nutritifs du mil

Claire Mouquet - Directrice de recherche nutrition et alimentation (IRD)

12H30-14H : PAUSE REPAS

14h05 - 14h40 : La transformation du sorgho pour la consommation

Mohamed Zellama - Fondateur et directeur d' Ori Sorgho

14h45 - 15h10 : Offre et Marketing

Cynthia Martinez - Ambassadrice Nutrition et Sport à Ori Sorgho

15H15-15H30 : PAUSE

15h35 - 16h35 : Animation autour de recettes à base de mil

Farah Keram et les étudiant·es du Master ISME

16h45 : Conclusion et remerciements par les étudiant·es du Master ISME