

**TEDxDijon 2018**

*Un avant-goût de l'après*

**Vendredi 16 novembre 2018**

**PROGRAMME**

**TED<sup>x</sup>Dijon**

**x = independently organized TED event**

**Salle du conseil – Dijon Métropole**

40 Avenue du Drapeau 21000 Dijon

## Qu'est-ce qu'une conférence TED ?

**TED** est une organisation à but non lucratif dédiée aux « idées qui méritent la peine d'être diffusées ». Créées en 1984 aux États-Unis, les conférences TED rassemblent les penseurs et leaders du monde qui souhaitent partager leurs idées et découvertes. Ainsi, l'ancien président des États-Unis, Bill Clinton, le fondateur de Microsoft, Bill Gates, l'inventeur du web, Tim Berners-Lee, et beaucoup d'autres philosophes, scientifiques ou artistes se sont prêtés à l'exercice. Depuis lors, TED est devenu un mouvement mondialement connu axé sur le partage des connaissances pour repenser le monde de demain.

## Qu'est-ce qu'une conférence TEDx ?

En 2009, le concept TED a été décliné localement en TEDx. Ce programme permet aux organisations, aux associations et aux individus de stimuler le dialogue en organisant leur événement local tout en respectant les critères définis par TED.

## TEDxDijon 2018

La conférence TEDxDijon organisée par l'association **Slow Food Bourgogne** a lieu le **vendredi 16 novembre 2018 à Dijon**.

Pour l'occasion, 10 speakers d'exception et reconnus dans leurs domaines viennent partager leurs idées et leur expérience autour du thème :

## Un avant-goût de l'après

TEDx Dijon commence à 18h30. A l'issue des talks, speakers, participants et organisateurs sont conviés à un buffet qui mettra à l'honneur les produits du terroir et les savoirs faire locaux. Ce buffet est proposé par **Slow Food Bourgogne** et ses partenaires gourmands !

Slow Food est un mouvement international à but non lucratif qui veut rendre à l'alimentation toute sa place et sa valeur dans la société :

**en respectant les producteurs** par un juste prix en rémunération de leur travail,

**en respectant la nature** et l'environnement,

et en protégeant la biodiversité,

**en valorisant les saveurs et les traditions locales,**

issues de chaque terroir et de chaque culture.

# Au programme

## Introduction et animation

Laurence Gauthier, animatrice

Projection de la vidéo officielle TEDx

Carlo Petrini , Fondateur de Slow Food Bourgogne vous parle

Aurélia Warin - Ce que les animaux nous murmurent à l'oreille

Martino Guenzi - Consommation alimentaire : une faim sans fin

Bruno Dufayet - Salers, ça a l'air de rien, salaire de rien

Damien Deville - L'écologie relationnelle : la voix de la diversité

Aymeric Jung - "Impact Investing" et les 5 éléments de l'économie régénératrice

Projection de la vidéo TEDx talk : « les lacets... »

## Pause gourmande : dégustation de produits de l'Arche du goût Slow Food

### Interlude de musique expérimentale composée par Pierre Juillard

*Artiste sonore, Pierre Juillard capte les sons naturels ou liés aux activités humaines. De ce matériau, il raconte des histoires et nous éveille à la magie de l'instant. Pour ce TEDx, Pierre s'est laissé inspirer nous emmènera t'il dans des ambiances plutôt ethniques, très concrètes, organiques, ou liées à la Bourgogne où il vit et compose avec d'autres artistes? ... Laissez vous porter en fermant les yeux.. L'important est d'écouter.*

Anselm Ibing - Les arbres : puissants alliés pour notre avenir ?

Clémentine Hugol Gential - Fake News : l'obsession d'une alimentation miracle

Christophe Nicolle - Qu'est ce que l'intelligence artificielle va penser de moi ?

Pablo Servigne - La pensée horizontale

Diana Seysses - L'intersection de l'agriculture et de la nature : les grands vins du monde

## Clôture

Dominique Archambaud, présidente de Slow Food Bourgogne

**Buffet Slow Food Bourgogne : découverte des producteurs et artisans bourguignons**

# Les Speakers

**Aurélia Warin** est biologiste et éthologue. Spécialisée dans l'étude du comportement des animaux d'élevage, elle crée en 2014 le bureau Bankiva, pour accompagner toute personne ou structure sincèrement motivée par le bien-être animal. Persuadée qu'un élevage respectueux des animaux, des hommes et de la planète est possible, elle s'engage à titre bénévole dans plusieurs associations pour une vision alternative de notre société.



**Dr Martino Guenzi**, Chirurgien Digestif spécialisé en chirurgie bariatrique, ancien chirurgien et assistant du Professeur Chevallier à l'Hôpital Européen Georges Pompidou. Il exerce actuellement en France et collabore avec différents pays, en développant des projets d'accompagnement des patients en surpoids. En 2014, il reçoit le Premier Prix de la Fédération Internationale de la Chirurgie de l'Obésité IFSO 2014 à Montréal pour sa recherche sur le Single Anastomosis Gastric Bypass.



**Bruno Dufayet**, Président de la Fédération Nationale Bovine. Il est éleveur de Salers dans le Cantal. Un revenu plus juste pour les éleveurs est une cause dans laquelle il s'implique. Il s'engage aussi auprès d'associations environnementales et de protection des animaux afin de trouver des solutions communes.



**Damien Deville** - géographe et anthropologue de la nature travaille sur les jardins en ville. En particulier pour développer les jardins dans les "villes en crises". Cela l'amène à repenser la pratique agricole (et par extension l'écologie), et l'apporter aux populations les plus précaires. Damien mène ses travaux de recherche en tant que Doctorant - Enseignant à l'Université Paul Valéry et est engagé dans l'association AYYA qui œuvre pour des coexistences harmonieuses entre humains et non humains.



**Aymeric Jung** est co-fondateur de Slow Money Francophone et Associé gérant de Quadia, une société d'Impact Investing. L'Alliance Slow Money soutient l'investissement direct dans les systèmes locaux de nourriture avec l'esprit de la finance durable. Quadia investit dans des entreprises qui réinventent leur secteur dans l'esprit de l'économie circulaire. Après une carrière dans la banque d'investissement, il consacre désormais ses projets à l'élaboration d'un nouveau paradigme économie, Bon, Propre et Juste !



# Les Speakers

**Anselm Ibing** a orienté sa vie autour des systèmes alimentaires – en tant que consultant (Terra Genesis International), Consomm'acteur (Colibris), Entrepreneur (Marché sur l'Eau), initiateur (Open Food Network) et investisseur. Pour Anselm, « l'alimentation est le lien le plus essentiel entre l'homme et la terre et donc un levier immense pour un changement profond de notre civilisation »



**Clémentine Hugol-Gential**, enseignante-chercheuse en Sciences de l'Information et de la Communication à l'Université de Bourgogne. Elle co-pilote l'axe alimentation et gastronomie du laboratoire CIMEOS. Ses travaux portent sur la communication du goût, les discours alimentaires, les liens entre l'alimentation et la santé. Elle est notamment coordinatrice du projet ALIMIS (Alimentation et Lutte contre les Inégalités en Milieu de Santé), soutenu par le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) qui vise à interroger et à étudier le rôle des repas en établissement de santé.



**Christophe Nicolle** est professeur à l'Université de Bourgogne Franche Comté, auteur de plus de 120 articles de recherches dans des conférences et journaux internationaux. Titulaire d'un Doctorat en Informatique, son domaine de recherche est la représentation formelle de connaissances et le raisonnement causal. Il est fondateur et porteur du laboratoire Connaissances et Intelligences Artificielles Distribuées (CIAD) de l'Université de Bourgogne Franche-Comté.

Lauréat du concours mondial de l'innovation H2030 dans la catégorie BigData avec le projet Urban and Building Information Modeling, il est aussi membre fondateur de la société Active3D.



**Pablo Servigne** a une formation d'ingénieur agronome tropical et un doctorat en biologie. Il a quitté le monde académique en 2008 ainsi que l'habitat urbain en 2013 pour devenir papa et chercheur « in-terre-dépendant » dans une vallée reculée des Alpes. Il écrit et donne des conférences sur des thèmes comme l'agriculture du futur, la transition, la collapsologie, la résilience ou encore les mécanismes de l'entraide. Son dernier livre aux éditions du Seuil en 2018 : « Une autre fin du monde est possible ».



**Diana Seysses**, viticultrice et œnologue diplômée de l'Université de Davis en Californie, travaille depuis dix-sept ans en Bourgogne au domaine Dujac à Morey-Saint-Denis, connu pour ses grands vins de la côte de Nuits. Sa vie en Bourgogne a nuancé son approche américaine. La biodynamie et les traditions locales, avec un œil sur l'œnologie, donnent des vins vivants, subtiles et de caractère.



# Ils sont partenaires de TEDx Dijon 2018

## Premium

L'association SlowFood Bourgogne et le Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne partagent des valeurs communes. L'un comme l'autre animent leur région, favorisent les rencontres et contribuent à faire naître des projets. Ils participent ainsi activement et de multiples façons au dynamisme local. Nous sommes heureux de soutenir SlowFood Bourgogne dans cette troisième édition du TEDx Dijon.

Le Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne :



En tant que banque coopérative et mutualiste, attachée à son territoire et à son développement, le Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne mène une politique dynamique de mécénats et de partenariats culturels, sportifs et professionnels. A travers son implication lors de nombreuses manifestations culturelles dans l'Aube, en Côte-d'Or, en Haute-Marne et dans l'Yonne. La Caisse régionale démontre que les valeurs de solidarité et de responsabilité qu'elle défend sont partagées par de nombreux acteurs et institutions du milieu culturel.

[www.ca-cb.fr](http://www.ca-cb.fr)



EROLF Productions accompagne avec bienveillance, discrétion et loyauté, pour une communication d'exception, dans une relation de confiance, avec une grande exigence professionnelle pour des prestations exclusivement haut de gamme, valorisantes et qualitatives. EROLF Productions est dépositaire et producteur du «Talk BFC Business» et du «Talk BFC Politique», deux émissions TV régionales hebdomadaires, dans lesquelles sont mis à l'honneur, sur leur plateau à Dijon, des invités qui marquent l'actualité de la semaine en Bourgogne Franche-Comté.

[www.erolf-prod.fr](http://www.erolf-prod.fr)

Destination IMAGE & associés : un studio implanté au cœur de la Bourgogne Franche Comté . Cinq plateaux de prise de vue, un atelier culinaire profession, un immense choix de décors et accessoires et deux photographes chevronnés sur le qui-vive.

Valises bouclées et toujours prêtes, ils peuvent sauter dans un taxi, un TGV ou un avion à tout moment, pour partir en voyage. Leur petit plus ? Des épicuriens professionnels qui captent l'instant. Dans l'assiette, en studio, dans les cuisines des plus grands, sur le terrain, en reportage, rien n'est laissé au hasard pour exprimer les valeurs de leurs clients. Cerise sur le gâteau, des images pensées et élaborées par deux spécialistes du marketing et de la communication pour que chaque image véhicule le bon message, à la bonne cible.



[www.image-associes.com](http://www.image-associes.com)

# Ils sont partenaires de TEDx Dijon 2018

## Gold

Le Groupe SEB, c'est aujourd'hui 9 produits vendus chaque seconde à travers le monde, 40 sites industriels, 33000 collaborateurs et un CA de plus de 6 milliards d'euros. La stratégie du Groupe SEB repose sur une vision de long terme qui consiste à trouver le juste équilibre entre croissance et compétitivité pour créer de la valeur pour l'ensemble de ses parties prenantes, en se positionnant comme LA référence mondiale du Petit Équipement Domestique. Le groupe s'engage également sur une démarche de développement long terme, à la fois éthique, socialement équitable et écologiquement responsable. La préservation des grands équilibres passe par une philosophie d'entreprise fondée sur le sens de la responsabilité, la solidarité et l'engagement.



[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)

## Silver

Une sélection libre et indépendante en direct des domaines pour la réintroduction du goût dans la papille !



[www.animavinum.fr/fr/](http://www.animavinum.fr/fr/)



MGEN, Mutuelle responsable, vous accompagne dans tous vos moments de vie. Nos offres Santé sont ouvertes à tous et incluent des services, de la prévoyance et des actions sociales et solidaires.

[www.mgen.fr](http://www.mgen.fr)

Notre Maison : Créée en 1840, notre Maison fait partie des plus anciennes de Chablis. Notre signature : des vins purs, droits et précis, exprimant l'identité des terroirs caractéristiques du nord de la Bourgogne.



[www.simonnet-febvre.com](http://www.simonnet-febvre.com)



Depuis 1895, la Fromagerie s'est développée avec les mêmes valeurs, l'amour du produit bien fait. Aujourd'hui, Lincet fabrique sur trois sites : Fromagerie Lincet à Saligny, le site principal, Fromagerie de Vaudes dans le village de Vaudes, Fromagerie Gaugry à Brochon. La Fromagerie Lincet tire son nom de la famille Lincet qui la dirige depuis cinq générations, et l'histoire n'est pas finie...

[www.fromagerie-lincet.net](http://www.fromagerie-lincet.net)



La Ruche qui dit oui - Manger Mieux, Manger Juste, c'est l'objectif de la Ruche Qui Dit Oui! Cette start-up de l'économie sociale et solidaire met en relation petits producteurs de nos régions et consom'acteurs souhaitant accéder à des aliments sains tout en redonnant un sens à leur consommation. Ces communautés se retrouvent chaque semaine lors de petits marchés éphémères (plus de 800 en France) pour échanger les produits pré-commandés via le site internet et partager un moment de convivialité. Le moyen de reconnecter consommateurs et producteurs pour un système alimentaire plus sain et plus juste!"

[www.laruchequiditoui.fr](http://www.laruchequiditoui.fr)

# L'équipe organisatrice



Ingénieure, Dominique commence sa carrière professionnelle dans le conseil aux entreprises. Elle fait ensuite une parenthèse dans les métiers de bouche en Australie en tant que responsable assurance qualité dans la pâtisserie française. Dotée d'un Master 2 en Nutrition et Santé à l'Université de Bourgogne, elle ouvre son cabinet de nutritionniste en 2007. Engagée pour la défense d'une alimentation "Bonne, Propre et Juste" et au service de la biodiversité alimentaire, elle devient présidente de Slow Food Bourgogne en 2013, et responsable de 2 "ruches" à Nuits-St-Georges et Beaune ( « La Ruche qui dit oui ») Elle contribue ainsi à faciliter l'accès à une alimentation de qualité et de proximité tout en soutenant les producteurs locaux.

☎ 06 83 33 34 92  
✉ [slowfoodbourgogne@gmail.com](mailto:slowfoodbourgogne@gmail.com)

Diplômée de BSB à Dijon puis Sciences Com', Laurence travaille à Marseille, pour animer la filière numérique au sein de Provence Promotion, l'agence de développement économique des Bouches du Rhône. En 2008, elle crée sa propre agence en Saône et Loire, « *L'Equipe de Campagne* » société de conseil et services opérationnels pour la promotion des entreprises et élargit ses secteurs d'expertise au développement durable et la FoodTech. Ses convictions l'amènent à s'engager en 2014 au bureau de Slow Food Bourgogne pour la communication.



☎ 06 63 69 49 54  
✉ [laurgaut@gmail.com](mailto:laurgaut@gmail.com)



Après des études axées sur la création d'entreprise et des expériences professionnelles en marketing dans différents groupes, Fiona se consacre aujourd'hui au développement d'un projet de création d'entreprise autour de l'alimentation et du diabète tout en se formant au marketing digital.

☎ 06 74 32 71 83  
✉ [lavaud.fiona@gmail.com](mailto:lavaud.fiona@gmail.com)

Diplômée en Finance d'entreprise et Marketing (Paris IX Dauphine) et de l'Institut Français de Presse, Claire a un parcours professionnel et bénévole très riche (Rédactrice, Chargée de Clientèle Entreprise, Chef de Publicité, Ingénieur d'études en orientation et en insertion professionnelle, organisation d'un trail, actions dans les établissements). Désormais, cela fait 20 ans qu'elle travaille à la reconnexion du monde des études avec celui du travail. Aujourd'hui elle a créé son entreprise et sa marque OrientaFirst pour accompagner individuellement les jeunes en orientation, à la recherche de stage ou alternance et de leur 1<sup>er</sup> emploi. Sa méthodologie ? Penser « Métier » avant « Etudes » en allant interviewer les professionnels exerçant les métiers choisis. Le TEDx est un outil de transmission du savoir et d'ouverture d'esprit qui fascine Claire et Slow Food défend une cause qu'elle souhaite soutenir.



☎ 06 25 77 40 62  
✉ [claire@orientafirst.fr](mailto:claire@orientafirst.fr)



Petite fille de Houblonnier, Bourguignonne pure souche, Laurence est experte en matière de maison et de cuisine. Elle organise des événements culinaires sur l'art du ménage. Vous pouvez aussi l'entendre sur les ondes et à la télévision. Son maître mot « A chaque problème, une solution » et sa devise « Sublimer la banalité, ensoleiller la simplicité », que ce soit dans la maison comme en cuisine. C'est ainsi qu'elle divulgue 35 ans d'expérience par le biais de son entreprise « *Les secrets de Lolo* ». Et c'est tout naturellement, en grande épicurienne et passionnée de producteurs locaux, qu'elle rejoint l'équipe de Slowfood Bourgogne début 2014.

☎ 06 44 10 49 88  
✉ [www.lessecretsdelolo.fr](http://www.lessecretsdelolo.fr)