



Université de Bretagne Occidentale

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**19 septembre 2025**

**Au cœur de la recherche sur l'alimentation durable à l'UBO**



A l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation qui a lieu chaque année le 16 octobre, découvrez les projets de recherche conduits à l'UBO autour de l'alimentation durable, de l'intégration de protéines d'algues à l'hôpital à l'étude de moisissures pour réduire le gaspillage alimentaire, en passant par l'analyse des tendances et comportements des consommateurs.

---



Université de Bretagne Occidentale

Créée en 1945 par la FAO (organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), la journée mondiale de l'alimentation a pour but d'informer et de sensibiliser citoyennes, citoyens, consommatrices et consommateurs, sur les enjeux d'insécurité et de précarité alimentaires, et promeut l'égalité d'accès une alimentation de qualité, saine et durable. L'édition 2025 de ce temps fort portera sur "Main dans la main pour des aliments et un avenir meilleur".

A l'UBO, c'est en effet main dans la main que les chercheuses et chercheurs développent des projets de recherche innovants, concrets et efficaces autour de l'alimentation durable.

### **L'alimentation durable, qu'est-ce que c'est ?**

"L'alimentation durable est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire." *Source : ADEME*

### **Les Français ont confiance dans l'alimentation durable et ses acteurs : découvrez les résultats du baromètre OPADE**

Lancés en 2023, les travaux de l'Observatoire des Pratiques Alimentaires Durables (OPADE) ont pour objectif de mieux comprendre les tendances et de suivre l'évolution de la confiance des consommateurs à l'égard de l'alimentation durable et de ses acteurs.

Dans le cadre des travaux de l'OPADE, les scientifiques de la chaire ont conçu un baromètre annuel dont les résultats proviennent de deux échantillons représentatifs de la population française et de la population bretonne, afin d'observer plus précisément les comportements dans cette région.

**> Découvrez les résultats de la 2ème édition du baromètre publiée en juin 2025 : <https://www.univ-brest.fr/fr/actualite/les-francais-ont-confiance-dans-l'alimentation-durable-et-ses-acteurs>**



Université de Bretagne Occidentale

## **Les acteurs de la recherche sur l'alimentation durable à l'UBO : la chaire PADE**

La chaire Pratiques alimentaires durables (PADE) réunit une vingtaine de scientifiques (chercheuses et chercheurs, doctorantes et doctorants...) et une vingtaine de partenaires socio-économiques : entreprises, associations, collectivités territoriales, établissements d'enseignement supérieur. Ensemble, ils ont pour objectif de développer la confiance des consommateurs envers les acteurs de l'alimentation.

La chaire a également pour but de participer au renforcement des liens de confiance, de la fourche à la fourchette, entre les parties prenantes (entreprises, pouvoirs publics, associations et consommateurs) souhaitant favoriser une alimentation durable, en aidant à établir des modes de production et de consommation durables.

> **En savoir + :** <https://www.univ-brest.fr/chaire-pratiques-alimentaires-durables/fr>

### **Le laboratoire LEGO**

Le laboratoire LEGO regroupe environ 120 chercheuses et chercheurs, dont 25 doctorantes et doctorants, en sciences économiques et de gestion de l'Ouest breton, de Vannes à Brest.

Leur thème principal de recherche est orienté vers l'étude et l'analyse des échanges entre acteurs socio-économiques. Les membres du laboratoire mènent des travaux de recherche dans 5 domaines d'expertise dont les pratiques responsables et l'alimentation.

> en savoir + : <https://www.labo-lego.fr/>

### **Le laboratoire LUBEM**

Le LUBEM est un laboratoire de recherche de l'université de Bretagne Occidentale spécialisé dans l'étude de la biodiversité et de l'écologie des micro-organismes. Près de 70 membres (chercheuses et chercheurs, doctorantes et doctorants, et personnel technique) réparti en 2 équipes de recherche selon les micro-organismes qu'ils étudient : les champignons et les bactéries sporulées. Dans les deux cas, les applications sont nombreuses, mais la plupart des projets de recherche menés par le LUBEM sont liés à l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.

> en savoir + : <https://www.univ-brest.fr/lubem/fr>

## Quelques projets de recherche sur l'alimentation durable

### **FOODrest : mieux comprendre et réduire le gaspillage alimentaire des fruits et légumes frais grâce à une étude comportementale et microbiologique**

Les ménages produisent 53% des déchets alimentaires en Europe. Les fruits et légumes frais constituent les volumes les plus importants de déchets souvent parce qu'ils sont abîmés ou altérés. Grâce à l'alliance de la science du comportement et de la microbiologie, le projet de recherche FoodRest, vise à mieux comprendre les causes de ce gaspillage et à proposer des recommandations pour le réduire.

L'association des compétences du LUBEM et du LEGO, a permis d'étudier l'ensemble du processus de gaspillage des fruits et légumes frais dans les ménages, depuis le comportements des ménages face aux fruits et légumes abîmés, leurs pratiques de conservation et de nettoyage, ainsi que les contamination microbienne et leur maîtrise.

Le projet FOODRest touche bientôt à sa fin, après 5 ans de travaux et d'échanges très enrichissants.

> En savoir + : <https://podcast.ausha.co/ubo/foodrest-la-recherche-participative-contre-le-gaspillage-alimentaire>

### **MYNION : Étudier les moisissures pour réduire le gaspillage alimentaire**

Les moisissures sont constituées de champignons microscopiques qui colonisent de nombreux supports. À ce jour nous manquons de connaissances sur les moisissures qui contaminent les aliments. Le projet de recherche MYNION (MYcotoxiN migratiON), s'intéresse à ces moisissures et leurs mycotoxines.

MYNION a un double objectif : d'une part, d'évaluer le risque encouru par le consommateur associé à la migration des mycotoxines dans les aliments, grâce à une meilleure connaissance des espèces fongiques qui contaminent les aliments ; d'autre part, le projet a pour objectif de proposer des voies de limitation du gaspillage alimentaire, fondées sur les gestes à préconiser en cas de moisissures, en tenant compte du risque encouru.

Le projet Mynion prendra fin en 2026.

> en savoir + : <https://nouveau.univ-brest.fr/projet-anr-mynion/fr>



Université de Bretagne Occidentale

## **PROMALG-Health : Des protéines d'algues pour une alimentation saine et durable à l'hôpital**

Lancé en janvier 2024, le projet PROMALG-Health a pour but d'expérimenter pendant 5 ans, l'intégration de différentes variétés d'algues cultivées en bassin à Plouguerneau dans les recettes élaborées par le Centre hospitalier universitaire de Brest pour ses patients et résidents d'EHPAD. Objectifs : analyser les bienfaits nutritionnels de la consommation d'algues, le degré d'acceptabilité des consommateurs et les effets sur leur santé.

PROMALG-Health est co-porté par l'Université Bretagne Sud (UBS), et l'Université de Bretagne Occidentale (UBO), en partenariat avec le CHU de Brest, l'INRAE, les entreprises France Haliotis et Algue Service (Bord à Bord) ainsi que le centre technique agro-alimentaire Actalia.

> En savoir + : <https://www.univ-brest.fr/promalg-health/fr>

### **Visite du site de production de l'entreprise Bord à Bord, partenaire de PROMALG-Health, le 14 octobre à 9h, à Taulé**

Les équipes projet de PROMALG-Health se réunissent le 14 octobre prochain à Morlaix pour leur prochain COPIL. A cette occasion, une visite du site de l'entreprise Bord à Bord, partenaire de PROMALG-Health, est organisée à Taulé à 9h.

**Vous souhaitez vous rendre à cette visite ? Contactez-nous.**





Université de Bretagne Occidentale

## **COOL FOOD Pro : pour une restauration collective durable**

COOL FOOD Pro est un projet européen financé par le Programme Interreg France (Manche) Angleterre. Au moyen d'un calculateur de gains environnementaux et d'un programme d'accompagnement, il a pour but d'aider les professionnels de la restauration collective publique et privée à se tourner vers des pratiques plus durables : plus de produits issus de l'agriculture biologique, de local et de saison ; diversification des protéines dans l'assiette (moins de viande, plus de qualité) et moins de gaspillage alimentaire et plastique.

Depuis janvier 2022, le laboratoire LEGO et ses deux partenaires français, la Maison de l'agriculture biologique du Finistère et LABOCEA, ont accompagné plus d'une centaine d'établissements dans toute la Bretagne : restauration scolaire et universitaire, médico-sociale et hospitalière, municipale et commerciale. Le projet a également été déployé sur une grande partie de l'Angleterre grâce aux partenaires britanniques : la Soil Association et l'organisme caritatif PECT.

En changeant leurs pratiques, l'ensemble des participants ont contribué à l'économie de près de 8000 tonnes de CO<sub>2</sub>e, soit l'équivalent d'environ 867 tours du monde en avion ! Ces acteurs de la restauration collective engagés continuent à relever de nouveaux défis sur le calculateur Cool Food Pro avec à la clé de nombreux impacts positifs sur le climat, les ressources et la biodiversité à venir.

> En savoir + : <https://www.coolfoodpro.net/fr/>

### **Contacts presse**

**Enora LEPROUST | Chargée de communication et de médiation scientifique**

enora.leproust@univ-brest.fr | 02 98 01 80 00

**Emilie PAUL | Attachée de presse**

emilie.paul@univ-brest.fr | 06 65 60 86 91