

Jeudi 16 et vendredi 17 mai 2024

PROGRAMME

3^{èmes} Journées de Recherche
Interdisciplinaire :

**Pratiques Alimentaires,
Santé et Territoire**

IAE de Brest

20 Av. Victor le
Gorgeu, 29200 Brest

Jeudi 16 mai

(toute la journée)

Communications session 1

Communications session 2

Table ronde

Présentation des résultats
du baromètre de l'OPADE

Vendredi 17 mai

(matin)

Communications session 3

PROGRAMME

Journée 1 : 16 mai 2024

matin

9h – 9h30 : Accueil des participants (salle A124)

Sessions de présentation des communications (30 minutes par communication, présentation et questions comprises)

Salle : Amphi Florence Arthaud, Bâtiment C

Session 1

A Taaaaable ! Pratiques alimentaires et vie de famille

9h30 – 10h : La représentation visuelle d'un plat healthy par les enfants

Maxime DAVID, Chaïma LAJILI & Pascale EZAN

10h – 10h30 : Y'a quoi d'plus important qu'la famille ? Le rôle des enfants dans la transition des familles vers des pratiques alimentaires durables

Mai Linh LE NGUYEN, Christine GONZALEZ & Gaelle PANTIN SOHIER

10h30 – 11h : Impact de la crédibilité et de la confiance perçues dans l'« insta-parents » sur le rôle parental et les pratiques alimentaires familiales

Sanaa OUADE, Yolande PIRIS & Patrick GABRIEL

11h-11h30 : Pause café

Session 2

Be Zen ! Alimentation durable, naturalité et bien-être

11h30 – 12h : Mindfulness et Consommation Alimentaire Durable par la Construction de Sens et l'Activation des Normes

Sonia SHILI & Fatma BEN IBRAHIM

12h – 12h30 : Arbitrages entre produits tranchés carnés et végétaux : Une expérience de choix discret

Mélody LEPLAT & Youenn LOHEAC

12h30 – 13h : Le mode de conservation modifie-t-il la naturalité ? Représentation du consommateur et Sciences des aliments, approche croisée

Hugo VALLERIE, Annick TAMARO, Ivan LEGUERINEL,

Patricia SIBERIL, Morgane INNOCENT,

Patrick GABRIEL & Anne-Laure LESAUVAGE

13h-14h30 : Pause déjeuner

PROGRAMME

Journée 1 : 16 mai 2024
après-midi

Salle : Amphi Florence Arthaud, Bâtiment C

Table ronde

14h30 - 16h : Table Ronde en présence d'acteurs des collectivités territoriales et d'entreprises agroalimentaires.

- Vefa Zanchi et Emmanuelle Jungblut - Co-gérantes de **BioBleud**
- Nathalie Chaline - VP **Brest Métropole** - Eau et assainissement, économie des transitions et alimentation durable
- Jean-Paul Linet - Directeur Qualité et RSE **LAÏTA, Groupe EVEN**

16h-16h30 : Pause café

Salle : Amphi Florence Arthaud, Bâtiment C

Baromètre - Chaire Pade

16h30 - 18h : Présentation des résultats de la 1ère édition du Baromètre de la confiance dans l'alimentation durable de l'OPADE

panelabs
MIS GROUP

18h-19h30 : Buffet dinatoire "Produit en Bretagne"

Venez découvrir et déguster les boissons et les douceurs des membres du réseau "Produit en Bretagne", un grand merci à nos partenaires !



PROGRAMME

Journée 2 : 17 mai 2024

matin

9h15 – 9h30 : Accueil des participants

Sessions de présentation des communications (30 minutes par communication, présentation et questions comprises)

Salle : Amphi Florence Arthaud, Bâtiment C

Session 3

Geek time ! Applications et prise de décision du mangeur

9h30 – 10h00 : Diversité des comportements de consommation face aux moisissures alimentaires : un arbitrage entre gaspillage alimentaire et risque sanitaire

Kimberley GIRARDON, Béatrice SOMMIER, Ronan DIVARD,
Claire-Lise ACKERMANN, Patrick GABRIEL & Morgane INNOCENT

10h00 – 10h30 : A relationship approach to understanding food application experiences
Sheila MATSON, Claire-Lise ACKERMANN & Youenn LOHEAC

10h30 – 11h00 : Quelle est la place de la diversification des productions dans les exploitations cannières à l'île de la Réunion dans un contexte d'autonomie alimentaire ?

Inès SHILI-TOUZI, Arthur LAUNAY, Axel IONESCU,
Hélène JAROUSSEAU, Michel VAILLANT & Jean Marie
PAILLAT.

11h-11h15 : Clôture