

## 4<sup>ème</sup> journée de recherche interdisciplinaire « Pratiques Alimentaires, Santé et Territoire »

### APPEL À COMMUNICATION

Brest – les 11 et 12 (matinée) juin 2026

La 4<sup>ème</sup> journée interdisciplinaire de recherche sur les pratiques alimentaires, la santé et le territoire aura lieu le **jeudi 11 juin et vendredi 12 juin (matinée) 2026 à BREST** (Université de Bretagne Occidentale), organisée par le Laboratoire d'Economie et de Gestion de l'Ouest (LEGO).

**Son objectif est de développer les échanges sur l'évolution des pratiques alimentaires ancrées dans un territoire et leurs effets aussi bien micro (sur la santé et le bien-être de l'individu) que macro (au niveau du territoire).**

Cette édition se veut être :

- Un moment de dialogue entre acteurs aux perspectives diverses : **chercheurs, acteurs des collectivités territoriales, spécialistes des techniques et pratiques agroalimentaires**. Une table ronde est prévue pour alimenter les débats ainsi que la présentation des résultats de la troisième édition du Baromètre de la confiance dans l'alimentation durable de l'Observatoire de la chaire PADE, L'OPADE.
- Un moment d'**échanges, de valorisation de travaux de recherche et d'élaboration de projets**. Des ateliers scientifiques sont organisés tout au long de la journée, présentant les dernières recherches dans le domaine. Parce que la richesse des échanges vient de leur diversité, la journée de recherche est ouverte à des chercheurs et experts de diverses disciplines, issus aussi bien des sciences humaines et sociales que des sciences de l'alimentation, des sciences biologiques ou de la santé.
- Un moment de **partage et de retour d'expérience entre les chercheurs, les acteurs socio-économiques et le grand public**. Les résultats du projet ANR FoodRest, visant à étudier et à limiter le gaspillage des fruits et légumes frais par les ménages, seront présentés et discutés dans le but d'une **meilleure compréhension des pratiques alimentaires**.

### Les dates clés

- |  |                     |
|--|---------------------|
| - Date limite de <b>réception des communications</b> : | Lundi 16 mars 2026  |
| - Retour des <b>avis des lecteurs</b> :                | Mardi 21 avril 2026 |

---

## 4<sup>ème</sup> journée de recherche

### « Pratiques alimentaires, santé et territoire »

---

L'importance d'un sujet peut être mesurée à l'aune de sa diffusion dans les actions et projets des acteurs nationaux. Une alimentation plus saine, plus locale et plus durable est alors une préoccupation majeure des responsables des politiques publiques territoriales, des chercheurs, des acteurs économiques ou encore, très concrètement, des ménages.

Cette préoccupation se traduit, au plan national, par la reconnaissance par le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation de plus de 450 projets alimentaires territoriaux (PAT) en 2025. Ces PAT sont portés majoritairement par des collectivités territoriales et élaborés de manière concertée avec l'ensemble des citoyens et des acteurs de la filière agro-alimentaire du territoire. Le dispositif a fêté son 10<sup>ème</sup> anniversaire en 2024.

**C'est dans cet état d'esprit collectif, de rencontre d'acteurs d'horizons divers et de confrontation d'idées, que se situe la Journée « Pratiques alimentaires, santé et territoire ».**

Pour cette 4<sup>ème</sup> édition, un moment sera consacré à la présentation de la **Chaire Pratiques Alimentaires Durables** portée par le LEGO et la fondation UBO ainsi qu'aux résultats de la troisième édition de l'Observatoire PADE.

Parmi les nombreuses préoccupations associées à une alimentation plus durable et en phase avec son territoire se trouve le gaspillage alimentaire. Celui-ci se situe à tous les niveaux, de la distribution à la consommation. Il apparaît que les aliments comestibles jetés représentent près de la moitié des déchets alimentaires totaux en France (ADEME, 2025). Une grande partie de ce gaspillage a lieu dans les foyers. La 4<sup>ème</sup> Journée PAST sera l'occasion d'aborder ce sujet et les préconisations possibles. Les résultats issus du **projet ANR FoodRest**, menés par des chercheurs en sciences humaines et en microbiologie, seront diffusés au grand public, notamment aux foyers ayant participé à l'étude.

**L'objectif de cette Journée est de réfléchir à la question :**

**Quelles innovations et dispositifs envisageables au sein des systèmes alimentaires ou parmi les acteurs territoriaux en vue d'une alimentation plus durable et saine?**

## Les thèmes des communications

Les chercheurs et représentants d'organisations socio-économiques sont invités à proposer des communications en lien avec l'objectif énoncé et traitant des pratiques alimentaires, de leurs impacts sur l'environnement, sur la santé et/ou sur le territoire. Les **propositions peuvent prendre différentes formes** : des états de l'art, des diagnostics, des recherches en cours, des résultats d'études empiriques. A titre indicatif, et sans souci d'exhaustivité, les thèmes abordés pourront être les suivants :

- Alimentation durable : pratiques, évolutions et enjeux
- Organisation territoriale et filières alimentaires durables
- Sécurité, traçabilité des aliments et confiance
- Nouvelles pratiques alimentaires
- Innovation alimentaire et limites planétaires
- Évolutions des représentations de l'alimentation
- Évolutions des systèmes de production et de distribution
- Villes en transition, plans alimentaires territoriaux
- Gaspillage alimentaire et pratiques responsables
- Communications et incitations pour une meilleure alimentation
- Numérique et pratiques alimentaires
- Étiquetage, information et transparence

## Les instructions aux auteurs

Les communications soumises à cette Journée de recherche feront **5 pages au maximum**, times 12, interligne simple et marges 2,5 (hors références bibliographiques, annexes et page initiale ; la page initiale, non comprise dans les 5 pages du document, contiendra les résumés et mots clés en français et en anglais et les coordonnées des auteurs.

Les communications proposées devront être envoyées exclusivement sous format électronique en **version Word ou Open Office**.

Les communications sont à envoyer à l'adresse : [journee-alimentation2026@univ-brest.fr](mailto:journee-alimentation2026@univ-brest.fr)

L'évaluation anonyme sera réalisée par deux lecteurs.

Rappel :

- Date limite de **réception des communications** : Lundi 16 mars 2026
- Retour des **avis des lecteurs** : Mardi 21 avril 2026
- Ouverture des inscriptions : Mardi 21 avril 2026

## Bibliographie indicative

- Arrazat L., Teil F., Nicklaus S. et Marty, L. (2025). Sociodemographic and behavioural determinants of vegetarian main dish selection in a French university cafeteria. *Appetite*, 207, 107856.
- Aurier P. et Sirieix L. (2016), *Marketing de l'agroalimentaire, Environnement, stratégies et plans d'action*, Dunod, 3ème édition.
- Brest P. et Karaa M. (2024), Écologisation de la restauration collective publique : freins et leviers à la mise en œuvre de la loi EGalim. *Gestion et management public*. 12(4), 81-101. <https://doi.org/10.3917/gmp.124.0081>.
- Cardon P., Depecker T. et Plessz M. (2019), *Sociologie de l'alimentation*, Armand Colin.
- Dondeyne C. (2012), La vente directe en bio dans le Finistère, L'émergence d'une régulation professionnelle, *Terrains & Travaux*, 2, 21, p. 181-198.
- Dubet F (2017), *Que manger ? Normes et pratiques alimentaires*, La Découverte.
- Esnouf C, Fioramonti et Laurieux B (2015), *L'alimentation à découvert*, CNRS Editions.
- Fischler, C. et Masson, E. (2008), *Manger ; Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob.
- Fournier T., Jarty J., Lapeyre N. et Touraille P. (2015), L'alimentation, arme du genre, *Journal des Anthropologues*, 140-141, p.19-49.
- Innocent M, François-Lecompte A., Divard R., Gabriel P., Le Gall-Ely M. (2021), L'influence de l'environnement matériel sur une pratique d'alimentation durable, *Systèmes alimentaires-Food System*, 6.
- Innocent M., François-Lecompte A., Guillemot S. et Divard R. (2024), Environmentally Sustainable food: an analysis of consumer practices and their diffusion in France, *British Food Journal*, 126 (2), p.548-577.
- Lévi-Strauss C. (1965), Le triangle culinaire, *L'Arc*, 26, p.19-29.
- Lobjois M., Innocent M. et François-Lecompte A. (2024), Choix de circuit de distribution dans un contexte de reterritorialisation alimentaire - Le cas des jeunes agriculteurs, *Systèmes alimentaires- Food System*, 9, 113, p.113-135.
- Masson E. (2011), Les représentations de l'alimentation à l'épreuve des politiques préventives de santé publique. Commentaire, *Sciences Sociales et Santé*, 4, 29, p. 63-68.
- Poulain J.P (2017), Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou Food Studies, Les deux chemins d'une thématization scientifique, *L'Année sociologique*, 1, 67, 23-46.
- Verdeau B. et Monnery-Patris S. (2024). When food is uncertain, how much does sustainability matter? A qualitative exploration of food values and behaviours among users of a social grocery store. *Appetite*, 194, 107175.

## Comité d'organisation

Fayrouz Akrim, Laura Arrazat, Apolline Barbot, Fatma Ben Brahim, Camille Chédotal, Marina Laouni, Audrey Fontaine, Patrick Gabriel, Morgane Innocent, Hamdi Jbir, Emna Jebbs, Meriam Karaa, Agnès Lecompte, Chantal Le Goff, Souhil Menacer, Patricia Mouen, Ilia Rouet, Béatrice Sommier, Yasmine Zrelli, Hugo Vallerie, Valérie Ginès.

Pour toute information : [secretariat.lego@univ-brest.fr](mailto:secretariat.lego@univ-brest.fr)

Site Internet du colloque : <https://www.univ-brest.fr/journee-alimentation/>

## Comité scientifique

Direction scientifique : Camille Chédotal - (Unité de recherche LEGO-UBO)

Morgane Innocent - (Université de Bretagne Occidentale-LEGO)

Agnès Lecompte - (Université de Bretagne Sud-LEGO)

Hicham Abbad - Sciences de gestion  
(Université de Nantes)

Pascale Bazoche - Sciences économiques  
(INRA Rennes)

Joël Brée - Sciences de gestion (Université de  
Caen)

Louis Coroller - Microbiologie (Université de  
Bretagne Occidentale)

Leïla Damak - Sciences de gestion (Université  
de Bretagne Sud)

Sihem Dekhili - Sciences de gestion (ESSCA  
Strasbourg)

Anne Dupuy - Sociologie (Université Toulouse  
Jean Jaurès)

Fabien Durif – Sciences administratives  
(UQUAM, Canada)

Myriam Ertz – Sciences économiques et  
administratives (Université du Québec à  
Chicoutimi)

Pascale Ezan - Sciences de gestion  
(Université Le Havre Normandie)

Patrick Gabriel - Sciences de gestion  
(Université de Brest)

Mohammed Gagaoua - Sciences des aliments  
(INRAe Rennes)

Christine Gonzalez - Sciences de Gestion  
(Université Le Mans)

Samuel Guillemot - Sciences de gestion  
(Université de Bretagne Occidentale)

Meriam Karaa - Sciences de gestion (Université  
de Brest)

Marine Le Gall-Ely – Sciences de gestion  
(Université de Bretagne Occidentale)

Ivan Leguérinel - Sciences des aliments  
(Université de Bretagne Occidentale)

Youenn Lohéac – Sciences économiques  
(Rennes School of Business)

Estelle Masson - Psychologie sociale (Université  
de Bretagne Occidentale)

Gaëlle Pantin-Sohier - Sciences de gestion  
(Université d'Angers)

Karine Picot-Coupey - Sciences de gestion  
(Université de Rennes)

Laure Saulais - Sciences économiques  
(Université Laval, Québec)

Patricia Sibénil - Sciences de gestion (Université  
de Bretagne Occidentale)

Béatrice Sommier - Anthropologie, Sciences de  
gestion (Brest Business School)

Bodo Steiner - Agricultural & Food economics  
(Université d'Helsinki)

Annick Tamaro - Sciences de gestion (Université  
de Bretagne Occidentale)

Anne Touboulic - Sciences de gestion  
(Nottingham University Business School)

Imene Trabelsi Trigui - Sciences de gestion  
(University of Sfax)

Bertrand Urien - Sciences de gestion (Université  
de Bretagne Occidentale)