

La lettre d'info de la Chaire TrALIM vous emmène ce trimestre à la découverte en avant-première de son programme foisonnant pour la Fête de la Science 2026 qui se tiendra en octobre avec pour thème national « Saveurs Savantes ». Également des retours et annonces de séminaires à Lyon et au-delà ainsi qu'un tour d'horizon des actualités de notre réseau.

Agenda de la Chaire

Séminaire Les séminaires d'axe de la Chaire | Prochain rdv le 11 juin

Après un 1^{er} séminaire en mars de l'axe « Axe Pratiques alimentaires et représentations associées à l'alimentation » en présence de Nikos KALAMPALIKIS, Ada BAGCI et Maxime MICHAUD autour des représentations des légumineuses et de la dimension démocratique (ou pas !) de la commensalité, nous vous invitons au séminaire de l'axe Éthique et égalité d'accès à une alimentation de qualité. Une séance qui portera sur la notion de Sécurité sociale de l'alimentation avec Laura SOLAROLI, enseignante-chercheuse en agroéconomie à ISARA et Mathilde FERRAND, post-doctorante géographe à VetAgroSup.

Pour en savoir plus et vous inscrire > <https://www.univ-lyon2.fr/sciences-et-societe/les-chaire-partenariales/tralim/seminaire-axe-ethique-et-egalite-dacces-a-une-alimentation-de-qualite>



Actualités de la Chaire



Événement

2 juillet | « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu crois être », soirée de lancement du Pop'Sciences Mag

À l'occasion de la sortie du 17e numéro du Pop'Sciences Mag « Alimentation : un enjeu de société », le magazine de l'Université de Lyon, Pop'Sciences et la bibliothèque de la Part-Dieu vous proposent de venir analyser notre rapport à la nourriture : qu'est-ce qui guide nos choix ? Avec la participation de Maud Dampérat, Professeur en Sciences de gestion et du management à l'Université Lumière Lyon 2 et Jérémie Lafraire, Chercheur en Sciences Cognitives à l'École Pratique des Hautes Études - Université Paris Sciences et Lettres.

Rdv le 2 juillet 2026 de 18h30 à 20h30 à la Bibliothèque municipale de la Part-Dieu.

Plus d'infos : <https://popsciences.universite-lyon.fr/agenda/dis-moi-ce-que-tu-manges-je-te-dirai-qui-tu-crois-etre-soiree-de-lancement-du-popsciences-mag-17/>

Séminaire

Webinaire de l'Institut Thématique Alimentation de Lyon

L'Institut thématique est en mouvement, et vous en êtes acteurs ! Nous avons le plaisir de vous partager les dernières nouvelles de l'IT. Suite aux ateliers organisés en janvier et février, nous avons le plaisir de vous convier à la restitution des échanges et à vous présenter les prochaines moments clés de l'institut. Cet événement se déroulera sous la forme d'un webinaire le 11 juin de 12h30 à 13h30.

Au programme :

- Restitution des ateliers : ambition et positionnement de l'institut thématique
- Prochaines étapes, AAP et son calendrier ...
- Q&A

Pour recevoir le lien de connexion : <https://www.universite-lyon.fr/webinaire-de-restitution-des-ateliers-411642.kjsp?RH=1763041177105>

Publication

Rappel collection HAL Chaire TrALIM

Il existe une collection HAL dédiée aux travaux des membres de la Chaire TrALIM : <https://hal.univ-lyon2.fr/TRALIM/>

Vous pouvez y contribuer en tamponnant vos publications déjà en ligne « Chaire TrALIM » ou en y intégrant vos nouvelles publications et en tamponnant un ou plusieurs des axes de la Chaire ou, si elle est issue d'un projet spécifiquement porté par la Chaire en tamponnant « Projet Chaire »

Pour toute question ou aide à propos de cette collection contactez Christelle Caillet du SCD : christelle.caillet@univ-lyon2.fr

Publication

Publier sur The Conversation : L'expertise universitaire, l'exigence journalistique

L'Université Lumière Lyon 2 a adhéré à The Conversation en 2019, site collaboratif dédié à l'information où journalistes, universitaires, chercheur.es et doctorant.es écrivent ensemble des articles de qualité sur des sujets d'actualité. Plus de 70 chercheurs de notre université y ont déjà publié, et vous ? Les chercheurs chercheuse et doctorants doctorantes de l'Institut LYFE sont également bien sûr incité à publier sur ce média.

De plus, un appel à contribution spécifique a été créé par The Conversation France à l'occasion de la Fête de la science sur le thème de Saveurs Savantes cette année, alors n'hésitez plus !

Informations et contact sur les modalités de contribution : <https://www.univ-lyon2.fr/recherche/science-ouverte/the-conversation>

Fête de la science

Programmation TrALIM à venir pour la Fête de la Science 2026

La Chaire TrALIM vous propose pour la Fête de la Science cette année sur le thème « saveurs savantes » une programmation riche et pleine de surprises du 5 au 10 octobre 2026 à Lyon, découvrez-la en avant première dans les pages qui suivent !

Rdv ici pour en savoir plus : [Il existe une collection HAL dédiée aux travaux des membres de la Chaire TrALIM : https://hal.univ-lyon2.fr/TRALIM/](https://hal.univ-lyon2.fr/TRALIM/)



Lieu	Titre	Sous-titre	Descriptif	Date	Horaires
Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2	Le marché des savoirs alimentaires - Atelier 1	Protéine-Line : mieux comprendre la place des protéines dans l'alimentation	Avec l'explosion des salles de sport, les régimes hyper-protéinés n'ont jamais été autant à la mode. Cet atelier vous propose de mieux comprendre les protéines dans les aliments, qu'elles soient animales ou végétales. Par Timothée JOUFFRAIS, doctorant en sciences de gestion	10/10/2026	13h30 à 19h
Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2	Le marché des savoirs alimentaires - Atelier 2	AlimEmpreinte, l'échelle de l'empreinte carbone alimentaire	Saurez-vous évaluer l'empreinte carbone de vos aliments ? Tentez de les replacer sur l'échelle carbone de FoodPrint, et comparez les différences selon la nature (animale versus végétale) ou provenance du produit. Par Ghita ZAHER, doctorante en sciences de gestion	10/10/2026	13h30 à 19h
Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2	Le marché des savoirs alimentaires - Atelier 3	Le bar à graines - saurez vous identifier ses produits ?	Examinez les bocaux proposés dans le bar à graines, et tentez d'en identifier le contenu ! Qui sait, vous remporterez peut-être des fiches recettes si vous devinez juste ? Par Marie-Amélie ROCHE, masterante en sciences économiques et de gestion	10/10/2026	13h30 à 19h
Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2	Le marché des savoirs alimentaires - Atelier 4	Alino-List, un jeu de société sur l'alimentation	Après le jeu de société « Crack-List », découvrez « Alino-list », un mélange dynamique entre le Petit Bac et le Uno, spécifiquement sur le thème de l'alimentation ! Par Enzo IANNACI et Chloé HENNEQUIN, masterants en sciences économiques et de gestion	10/10/2026	19h
Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2	Le marché des savoirs alimentaires - Atelier 5	Alinovég : innover en alimentation d'origine végétale	Venez découvrir un projet de recherche au cœur des problématiques contemporaines en matière de nutrition : Alinovég, qui vise à étudier les enjeux de l'innovation en alimentation végétale pour le développement d'une filière française. Vous pourrez participer à créer un nuage de mots à partir de vos idées sur le sujet ! Par Maud DAMPERAT et Stéphanie VERFAY, chercheuses en sciences de gestion	10/10/2026	13h30 à 19h
Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2	Du palais au langage	Atelier de dégustation et de découverte de la terminologie sensorielle du thé	Comment décrire les saveurs complexes d'un thé ? Les mots peuvent-ils influencer notre perception des goûts ? À travers cet atelier de dégustation, mettez vos sens à profit pour découvrir différents arômes et la terminologie qui leur est liée. Par Weiwei GUO, maîtresse de conférence en linguistique chinoise, Isabelle GUINAMARD, maîtresse de conférence en linguistique française, Shiyu QI, étudiante en Master Sciences de l'éducation	10/10/2026	17h30 à 19h

<p>Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Quels choix s'offrent aux consommateurs ?</p>	<p>Table-ronde - Plateau live Radio Anthropocène</p>	<p>Quels critères prendre en compte lorsqu'on fait ses courses ? Entre produits ultra-transformés, impact carbone, juste rémunération des agriculteurs ou encore bien-être animal... faire le choix d'une alimentation écologique, éthique et saine, c'est un vrai casse-tête ! Alors si vous voulez obtenir des réponses aux nombreuses questions que posent ces choix alimentaires, venez écouter les intervenantes et intervenants du plateau live de Radio Anthropocène !</p>	<p>10/10/2026</p>	<p>17h30 à 19h</p>
<p>Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Maman, Giufà...et moi !</p>	<p>Un voyage entre la Sicile et la France, à travers la cuisine et les contes de Giufà</p>	<p>Teresa, une mère sicilienne immigrée en France, veut à tout prix transmettre sa culture d'origine à son fils, Gigi. Mais Gigi a grandi. Il préfère parler français, s'émanciper, se faire accepter par ses amis. Une dispute « à l'italienne » éclate entre le fils et sa mère, entre français et sicilien... Peu à peu, à travers la cuisine et les contes de Giufà que Teresa racontait à Gigi quand il était petit, tous deux se rapprochent et se laissent emporter dans un voyage à travers leurs racines.</p> <p>Texte : Lou Alessio, Mariella Parisi Mise en scène : Christophe Granger Jeu : Lou Alessio, Mariella Parisi Remerciements : Maison de la Guillotière, Ferme du Vinatier, MJC Laennec, Nid de Poule</p>	<p>10/10/2026</p>	<p>15h30 à 16h15</p>
<p>Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Atelier de cuisine sicilienne</p>	<p>Préparez votre propre repas sicilien pour midi</p>	<p>Cet atelier gastronomique ouvert à toutes et tous, enfants y compris, vous est proposé en écho au spectacle Maman, Giufà...et moi ! Venez préparer et déguster votre repas de midi, en compagnie de la comédienne et dramaturge Mariella Parisi. L'occasion de parler traditions siciliennes et de découvrir de délicieux petits plats. En plus, vous pourrez repartir avec un livret de recettes !</p> <p>Par Mariella Parisi A partir de 7 ans Pensez à apporter vos boîtes hermétiques au cas où vous ne finiriez pas votre repas !</p> <p>URL de réservation https://www.univ-lyon2.fr/sciences-et-societe/fds-26-atelier-de-cuisine-sicilienne</p>	<p>10/10/2026</p>	<p>12h à 13h30</p>
<p>Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Eat Art - quand l'art se met à table</p>	<p>Quand la nourriture devient oeuvre d'art : expériences et créations contemporaines</p>	<p>À travers un panorama d'oeuvres emblématiques du « eat art », cet atelier invite, par le biais d'un jeu ludique et d'une mini-exposition, à explorer les liens entre art, consommation et convivialité. Discussions, images et échanges permettront d'interroger la représentation de l'alimentation en histoire de l'art.</p> <p>Par UniArt, l'association des étudiant-es en Histoire de l'art</p>	<p>10/10/2026</p>	<p>13h30 à 19h</p>

<p>Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Le restaurant des langues du monde</p>	<p>Un jeu sonore et collaboratif à travers tous les continents</p>	<p>À travers le jeu [kosmopolit:], faites tourner le restaurant le plus cosmopolite du monde : déchiffrez des commandes passées dans des langues que vous n'auriez jamais osé parler. Répartis en équipe de 4 à 8 joueurs, vous incarnerez tour à tour différents personnages pour fournir un service 5 étoiles et exceller aux fourneaux !</p> <p>Par le laboratoire Dynamique du Langage</p>	<p>10/10/2026</p>	<p>13h30 à 19h</p>
<p>Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Le Vallus 2.0 : la moissonne use du futur</p>	<p>Un projet d'ingénierie innovant qui vous fera traverser les époques !</p>	<p>Une moissonneuse gauloise dans nos exploitations agricoles ? c'est possible ! Le Vallus 2.0 est un projet d'ingénierie innovant qui fait appel à l'archéologie expérimentale. L'objectif est simple, proposer un prototype low-tech d'un vallus contemporain basé sur un modèle antique reconstitué par l'Archéoparc de Rochefort Malagne. Porté par l'association Echelle 1 et bien d'autres acteurs, le Vallus 2.0 vise à une utilisation future en permaculture ou sur de petites exploitations agricoles. Ce projet invite donc à repenser nos méthodes d'exploitation actuelles, au profit de techniques anciennes et respectueuses de l'environnement.</p> <p>Par les étudiants de l'Ecole Centrale de Lyon et l'association Echelle 1</p>	<p>10/10/2026</p>	<p>13h30 à 19h</p>
<p>Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Cauchemar en cuisine</p>	<p>Une immersion interactive dans le secteur de la restauration et les violences qui s'y déroulent</p>	<p>À travers un jeu de rôle basé sur des situations réelles, incarnez différents personnages du monde de la restauration à l'aide de cartes distribuées en début de séance.</p> <p>L'objectif : se confronter aux mécanismes souvent invisibles des violences professionnelles (humiliations, pression, discriminations, violences sexistes et sexuelles, etc.) et faire émerger des moyens d'agir face à ces situations. En expérimentant ces scènes collectivement, l'atelier ouvre un espace de discussion, de réflexion et de sensibilisation autour des conditions de travail</p> <p>Par Elsa LANEYRIE, chercheure en psychologie du travail et ergonomie</p>	<p>10/10/2026</p>	<p>13h30 à 19h</p>
<p>Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Le bien-être animal dans les élevages</p>	<p>Pour produire la viande, les œufs, le lait que nous consommons, des animaux sont élevés. Comment leur bien-être est-il pris en compte ?</p>	<p>À quoi ressemble aujourd'hui l'élevage en France ? Ressources en eau, soja importé, conditions d'élevage... Venez tester vos connaissances et déconstruire les idées reçues sur la viande et l'élevage avec les membres de la Chaire Bien-Être Animal de VetAgro Sup !</p>	<p>09/10/2026</p>	<p>11h30 à 14h30</p>

<p>Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Les effets des plantes sur l'organisme</p>	<p>Quelle plante consommer quand on est stressé ? Ou ballonné ?</p>	<p>Venez sentir et déguster des herbes aromatiques dans cet atelier qui vous propose d'en découvrir les très nombreux bienfaits et multiples usages. Vous saurez quoi stocker dans votre placard après ça !</p> <p>Par le Service de Santé Etudiant</p>	<p>09/10/2026</p>	<p>11h30 à 14h30</p>
<p>Campus Berges du Rhône - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Animation Cookeat</p>	<p>Alimentation et apprentissage : manger équilibré pour booster ses révisions !</p>	<p>Vous avez envie d'adopter une alimentation plus équilibrée et sans prise de tête mais vous manquez parfois d'idées de recettes ? Le Crous a la solution ! Accompagnés d'un professionnel de la diététique, apprenez-en plus sur les bienfaits d'une bonne alimentation et découvrez une recette simple et rapide à réaliser, idéale pour bien manger, même en période de révisions.</p> <p>Par le Service Vie de Campus et Innovation et la Direction de la Vie Étudiante du Crous de Lyon</p> <p>Par les étudiants de l'Ecole Centrale de Lyon et l'association Echelle 1</p>	<p>10/10/2026</p>	<p>13h30 à 19h</p>
<p>Musée des Confluences</p>	<p>À table ! Le banquet au cinéma</p>	<p>Une conférence ludique au Musée des Confluences</p>	<p>Au cinéma, manger n'est jamais anodin. Banquets, buffets et grandes tablées rassemblent. Découvrez des scènes de repas culte du cinéma qui racontent les plats, les manières de manger et la table elle-même. Du festin joyeux au repas qui dérape, le banquet au cinéma met à nu nos émotions, nos règles sociales et l'air du temps.</p> <p>Avec Julia MALLET, chercheuse en études cinématographiques (Université Lumière Lyon 2)</p> <p>Musée des Confluences</p>	<p>04/10/2026</p>	<p>14h à 15h</p>
<p>Bibliothèque municipale Jean Macé</p>	<p>Pratiques de la fermentation</p>	<p>Redécouvrez ce mode de conservation des aliments, une pratique simple, ludique et low tech !</p>	<p>Connaissez-vous le point commun entre le pain, les fromages, le thé, la choucroute ou encore le chocolat ? Tous ces aliments sont issus du principe de la fermentation, une pratique millénaire qui permet une conservation naturelle, sous l'action de levures, bactéries ou champignons...</p> <p>Une méthode de conservation dont on redécouvre les multiples avantages et qui interroge notre rapport au vivant.</p> <p>Maxence BLANCHET, doctorant au Centre de Recherche et d'Innovation de l'Institut Lyfe</p> <p>Un atelier d'initiation sous forme de démonstration sera proposé à l'issue de cette rencontre.</p>	<p>03/10/2026</p>	<p>15h à 17h</p>
<p>Campus Porte des Alpes - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>SPECTACLE - Elle avale les levers du soleil</p>	<p>Recherche création autour des troubles alimentaires</p>	<p>L'auteure, chercheuse en anthropologie, s'est approchée de l'une des expériences les plus extrêmes qui soit. Celle qui pousse certaines femmes à vouloir partir, à vouloir s'effacer, à vouloir se débarrasser de leur propre corps. Quelle est l'étrange destination de ce voyage ? Dans une langue sensible, ce spectacle transpose le matériau de recherche récolté en un récit poétique.</p> <p>Par la Compagnie Lanterne Rouge A partir de 14 ans</p>	<p>06/10/2026</p>	<p>18h15</p>

<p>Campus Porte des Alpes - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>De la recherche à la création : écriture et mise en scène d'un spectacle sur l'anorexie</p>	<p>Un temps de pratique artistique avec l'équipe du spectacle Elle avale les levers du soleil</p>	<p>Venez rencontrer l'auteure et chercheuse, l'interprète, la metteuse en scène et la productrice du spectacle qui vous sera proposé à l'amphi culturel le mardi 6 octobre, à 18h15. Comment créer à partir de recherches autour du corps et des troubles alimentaires ? Comment incarner l'anorexie ? Comment mettre en scène et produire une telle œuvre ? Vous aurez l'opportunité de découvrir toutes ces informations lors de cet atelier, et surtout de participer à un temps d'écriture théâtrale.</p> <p>Par Elisa DESBROSSES, productrice, Christine DURIF-BRUCKERT, chercheuse, auteure et poète, Alizée DURKHEIM-MARSAUDON, comédienne et Stéphanie LEMMONIER, metteuse en scène</p>	<p>07/10/2026</p>	<p>17h à 18h30</p>
<p>Campus Porte des Alpes - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Pimp tes pâtes !</p>	<p>Du rapide au délicieux en quelques astuces</p>	<p>Participez à cet atelier participatif au cours duquel vous pourrez transformer de simples pâtes en un plat élaboré ! Accompagnés par des nutritionnistes, apprenez-en davantage sur l'équilibre alimentaire, les associations d'aliments et repartez avec quelques astuces pour manger mieux au quotidien. Pour pimper ses pâtes, convivialité et gourmandise sont de mises et aucunes compétences en cuisine ne sont requises !</p> <p>Par le service animation du Crous de Lyon 8</p>	<p>06/10/2026</p>	<p>18h15</p>
<p>Campus Porte des Alpes - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Et vous, les troubles du comportement alimentaires vous connaissez ?</p>	<p>Une activité proposée en écho au spectacle Elle avale les levers du soleil</p>	<p>Dans le cadre de la programmation d'Elle avale les levers du soleil à l'amphithéâtre culturel, venez rencontrer l'équipe du spectacle pour parler de sa thématique centrale : les troubles du comportement alimentaire.</p> <p>Par Christine DURIF-BRUCKERT et Elisa DESBROSSES</p>	<p>06/10/2026</p>	<p>11h30 à 14h</p>
<p>Campus Porte des Alpes - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Les effets des plantes sur l'organisme</p>	<p>Quelle plante consommer quand on est stressé ? Ou ballonné ?</p>	<p>Venez sentir et déguster des herbes aromatiques dans cet atelier qui vous propose d'en découvrir les très nombreux bienfaits et multiples usages. Vous saurez quoi stocker dans votre placard après ça !</p> <p>Par le Service de Santé Etudiant</p>	<p>04/10/2026</p>	<p>14h à 15h</p>
<p>Campus Porte des Alpes - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>La Chaire Transitions Alimentaires de l'Université Lumière Lyon 2</p>	<p>La Chaire TrALIM, vous connaissez z ?</p>	<p>La Chaire Transitions Alimentaires (TrALIM) est une chaire partenariale co-portée par l'Université Lumière Lyon 2 et l'Institut Lyfe. Dans un contexte où la question de l'évolution des pratiques alimentaires est de plus en plus présente dans le débat public, elle se mobilise et oeuvre à proposer une meilleure compréhension du monde de l'alimentation et ses pratiques. Si vous voulez en apprendre davantage sur la recherche en sciences humaines et sociales à Lyon sur l'alimentation, venez à la rencontre d'Hélène Chauveau, animatrice de la Chaire.</p> <p>Par Hélène CHAUVEAU, animatrice Chaire TrALIM</p>	<p>06/10/2026</p>	<p>11h30 à 14h</p>

<p>Campus Porte des Alpes - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Et vous, les troubles du comportem ent alimentaires vous connaissiez ?</p>	<p>Une activité proposée en écho au spectacle Elle avale les levers du soleil</p>	<p>Dans le cadre de la programmation d'Elle avale les levers du soleil à l'amphithéâtre culturel, venez rencontrer l'équipe du spectacle pour parler de sa thématique centrale : les troubles du comportement alimentaire.</p> <p>Par Christine DURIF-BRUCKERT et Elisa DESBROSSES</p>	<p>06/10/2026</p>	<p>11h30 à 14h</p>
<p>Campus Porte des Alpes - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>Les effets des plantes sur l'organisme</p>	<p>Quelle plante consomme r quand on est stressé ? Ou ballonné ?</p>	<p>Venez sentir et déguster des herbes aromatiques dans cet atelier qui vous propose d'en découvrir les très nombreux bienfaits et multiples usages. Vous saurez quoi stocker dans votre placard après ça !</p> <p>Par le Service de Santé Etudiant</p>	<p>04/10/2026</p>	<p>14h à 15h</p>
<p>Campus Porte des Alpes - Université Lumière Lyon 2</p>	<p>La Chaire Transitions Alimentaire s de l'Université Lumière Lyon 2</p>	<p>La Chaire TrALIM, vous connaissiez ?</p>	<p>La Chaire Transitions Alimentaires (TrALIM) est une chaire partenariale co-portée par l'Université Lumière Lyon 2 et l'Institut Lyfe. Dans un contexte où la question de l'évolution des pratiques alimentaires est de plus en plus présente dans le débat public, elle se mobilise et oeuvre à proposer une meilleure compréhension du monde de l'alimentation et ses pratiques. Si vous voulez en apprendre davantage sur la recherche en sciences humaines et sociales à Lyon sur l'alimentation, venez à la rencontre d'Hélène Chauveau, animatrice de la Chaire.</p> <p>Par Hélène CHAUCHEAU, animatrice Chaire TrALIM</p>	<p>06/10/2026</p>	<p>11h30 à 14h</p>

fête de la Science

Un événement du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace

**2 → 12
octobre
2026**

*** saveurs
** savantes**

Composition : Delphine T / Photos : Image 3D / Illustration : Getty Images

Actualités réseau

Événement

Évènements scientifiques à venir

- La onzième convention internationale de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) se déroulera à Tours du 10 au 12 juin 2026.
- La conférence internationale de l'Association for the Study of Food and Society (ASFS) et de l'Agriculture, Food and Human Values Society (AFHVS) se déroulera à l'Université de Vermont (Burlington, États-Unis) du 7 au 11 juin 2026. Le thème retenu est le suivant : "Just Transformations: Reimagining Sustainable Food Systems and Cultures".

Publication

[Darcel N. & Maurice A. \(Dir.\) \(2025\). Étudier les changements de comportements alimentaires. Approches interdisciplinaires, méthodes et enjeux éthiques, Versailles, Éditions Quae \(Open Access\).](#)

Avec l'émergence des notions de comportement à risque et de durabilité alimentaire, les pratiques alimentaires et leurs évolutions sont devenues des enjeux cruciaux pour la santé et l'environnement.

Depuis le début du XXI^e siècle, les programmes d'éducation à l'alimentation et les dispositifs d'information des consommateurs se sont multipliés en France. Pourtant, l'évaluation de leurs effets réels reste délicate, car les changements de comportements alimentaires résultent de facteurs multiples, difficiles à mesurer. C'est précisément pour mieux aborder cette complexité que le Collectif interdisciplinaire de recherche sur les changements de comportements alimentaires (Circca) propose de nouveaux axes de recherche, associant les apports des sciences expérimentales, des sciences numériques, et des sciences humaines et sociales : neurosciences, psychologie cognitive, sociologie, épidémiologie nutritionnelle, économie expérimentale, modélisation comportementale... Cet ouvrage engage une réflexion méthodologique visant à appréhender de manière multidimensionnelle les changements de comportements alimentaires, à travers la présentation de différents travaux de recherche, pour certains interdisciplinaires. Il s'adresse aux étudiants et aux chercheurs s'intéressant aux questions de comportements alimentaires, quelle que soit leur discipline.

Plus d'informations : <https://www.quae.com/produit/1957/9782759240692/etudier-les-changements-de-comportements-alimentaires>



Publication

Bonnefoy Serge (sous la direction), Margetic Christine (sous la direction), Les chemins des projets alimentaires territoriaux, 2026 :



Un Projet alimentaire territorial ? Un PAT ? La diffusion du terme laisse à penser qu'ils sont désormais largement compris alors même que de nombreux acteurs ne saisissent pas entièrement leur intérêt et que les habitants ne savent même pas de quoi il s'agit. Effet de mode, entre-soi pour couches sociales urbaines à fort capital culturel ou nouvelle manière d'envisager l'alimentation et d'habiter le territoire, la question de l'alimentation locale durable est au cœur de cet ouvrage hybride original.

Il rassemble chercheurs, élus et acteurs locaux comme nationaux autour de formats complémentaires ; articles, témoignages, relations ou encore regards croisés. Une première partie illustre et analyse le dispositif lui-même, de sa genèse à son appropriation en passant par son institutionnalisation. Elle s'attache aux jeux d'acteurs et aux jeux d'échelle.

Une deuxième partie donne à voir le PAT dans son territoire pour en saisir la capacité intégrative. Entre Covid et crises sociales et écologiques, la troisième partie éclaire la manière dont les PAT poursuivent l'objectif attendu de « rendre accessible à tous une alimentation locale et durable » mais aussi s'emparent d'autres secteurs d'action avant de renouveler la question de la gouvernance. La quatrième partie propose un bilan du dispositif pour questionner son avenir. Les textes académiques et des entretiens auprès d'acteurs donnent des clés de lecture sur une éventuelle évolution du dispositif des PAT. Un dernier ensemble repère les défis à venir : le genre, la santé, la gastronomie, la démocratie alimentaire ou encore la nourriture cellulaire.

Plus d'informations : <https://pur-editions.fr/product/10612/les-chemins-des-projets-alimentaires-territoriaux>



Publication du nouveau guide pédagogique du Réseau Marguerite

Ce guide est à destination des enseignant·es de collèges et lycées "Et si on parlait justice alimentaire avec des adolescent·es ?". L'association a conduit pendant 2 ans un projet exploratoire autour de cette question "Comment outiller les enseignant·es à aborder concrètement les questions sensibles et complexes de justice alimentaire en classe ?".



Pour accéder au guide : <https://reseau-marguerite.org/Le-guide-Justice-alimentaire>

Ce guide propose:

- des bases théoriques pour appréhender le sujet
- des conseils aux enseignant·es pour oser se lancer avec leurs élèves
- des idées de séances pédagogiques

Publication

Découvrez le Portail de l'Alimentation Durable !

Le Portail de l'Alimentation Durable est à la fois un commun numérique et une communauté d'acteurs individuels, associatifs et institutionnels engagés en faveur de la transition vers une alimentation saine et durable.

Plus d'information sur la gouvernance du projet : <https://wiki.portail-alimentation-durable.fr/?Gouvernance>

Plus d'information sur l'écosystème : <https://wiki.portail-alimentation-durable.fr/?Ecosysteme>

Accéder aux nombreux contenus du Portail : <https://www.portail-alimentation-durable.fr/>

Archives

Nouveau guide gastronomie et alimentation aux Archives municipales de Lyon

Les Archives municipales de Lyon mettent à disposition un nouveau guide des fonds conservés et des sources sur la gastronomie et l'alimentation, avec des liens directs vers les notices concernées.

Les sources proposées se répartissent selon six axes principaux :

- Production et commerce alimentaire,
- Usages sociaux et politiques de la gastronomie,
- La cuisine en collectivité,
- Pratique de la cuisine dans le cercle familial,
- Les restaurants de Lyon,
- Les établissements culturels.

Pour y accéder : <https://www.archives-lyon.fr/guides/gastronomie-et-alimentation>



Webinaire

Conditions de structuration des écosystèmes alimentaires solidaires

Le Réseau Cocagne et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire ont le plaisir de vous inviter à une restitution des travaux d'expérimentation Cocagne soutenus par le Programme National pour l'Alimentation : Quelles conditions de structuration des écosystèmes alimentaires solidaires ?

Mardi 9 juin, de 14h à 16h

visio zoom : <https://us02web.zoom.us/j/89508456366>

Inscription : <https://framaforms.org/inscription-au-webinaire-de-restitution-des-travaux-cocagne-sur-la-construction-decosystemes>

Lancement

Outil d'auto-évaluation Agriculture urbaine URBANAA

L'équipe de la Chaire partenariale Agricultures Urbaines AgroParisTech vous invite à l'événement de lancement de l'outil d'auto-évaluation URBANAA le 9 juin 2026 à 14h en présentiel à Paris.

Face à l'essor rapide de l'agriculture urbaine dans les villes françaises et internationales, une problématique majeure demeure : comment évaluer la durabilité de projets variés, ayant des objectifs différents et implantés dans des contextes hétérogènes ? Pour répondre à cet enjeu, une équipe de recherche d'AgroParisTech, menée par Agnès Lelièvre, maître de conférence à AgroParisTech, et Paola Clerino, coordinatrice de la Chaire Agricultures Urbaines, dévoile URBANAA, une plateforme en ligne inédite conçue pour permettre aux acteurs de l'agriculture urbaine d'auto-évaluer la durabilité de leurs projets.

Inscription : <https://www.chaire-agricultures-urbaines.org/event-details/presentation-de-lancement-outil-urbanaa/form>

[Inscrivez-vous à notre newsletter](#)