

Newsletter de la

TrALIM

Chaire Transitions Alimentaires

Décembre 2025

La Chaire est heureuse de vous retrouver, après sa 1^{ère} Journée d'Études réussie en octobre dernier et avec des nouvelles fraîches en ce mois de décembre. N'hésitez pas à rejoindre les événements de nos partenaires et à continuer à nous suivre en 2026 ! Bonne lecture.

Actualités de la Chaire

Temps forts

Webinaire Institut Alimentation le 8 décembre

Vous contribuez déjà ou souhaitez développer des projets sur l'alimentation et ses liens avec la santé, la société, l'environnement, l'économie, la culture, la nutrition, la gastronomie ?

Vous êtes invités le 8 décembre de 13h à 14h pour un webinaire d'information sur l'institut thématique dédié à l'alimentation et ses enjeux.

[S'inscrire](#)

Des filières à l'assiette, des pratiques culturelles aux enjeux de santé et de durabilité, cet institut explorera à la fois notre alimentation quotidienne et les dynamiques collectives qui la façonnent.

Programme :

- 1/Présentation de la stratégie scientifique du site académique Lyon Saint-Etienne par Nathalie Dompnier, présidente de l'Université de Lyon ;
- 2/Présentation de l'institut et ateliers thématiques à venir par les pilotes.

Soyez actrice ou acteur de cette dynamique scientifique d'envergure qui vise à fédérer notre communauté pluridisciplinaire de chercheuses et chercheurs, et construire ensemble des projets novateurs transdisciplinaires autour de l'alimentation et de ses enjeux.

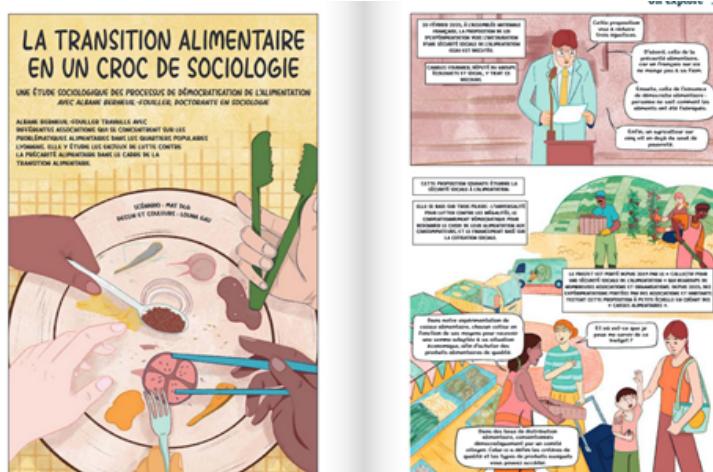
Les pilotes : Claire Delfosse, Agnès Giboreau, Julie-Anne Nazare, Berenice Segrestin et Delphine Sergentet.

Recherche

Une recherche lyonnaise sur l'alimentation à l'honneur en BD dans Rue des Sciences

La doctorante Albane Berneuil Fournier et sa recherche sur les transitions alimentaires a été croquée par les bédéastes de l'Epicerie Séquentielle pour leur nouvelle revue de BD scientifique Rue des Sciences. Elle y aborde les notions de justice alimentaire, démocratie alimentaire ou encore de qualité ou de précarité, tout en parlant du contexte lyonnais, autant associatif que de recherche sur le sujet (et il est donc question de la Chaire également !).

Bravo à elle et aux autrices et auteurs qui ont su restituer la complexité de son travail et du champ des recherches en sociologie et anthropologie de l'alimentation en quelques pages dessinées. Un exemplaire à vous procurer ici > <https://www.epiceriesequentielle.com/rue-des-sciences/> !



Etat des lieux

Etat des lieux des recherches à mener en alimentation

L'agence de programme Agralife, l'une des six agences de programme créées par l'Etat au premier trimestre 2024, a organisé le 28 novembre 2025 à Paris une matinée de présentation et d'échanges sur les recherches à mener en alimentation. Cet évènement ouvert à toutes et tous a clôturé le chantier de programmation de la recherche coordonné par l'agence, fondé sur les apports de 4 GT et de plus de 150 contributeurs d'horizons divers, dans l'objectif de produire un état des lieux des recherches à mener en alimentation, en France, dans les cinq à dix années à venir.

Cette demi-journée a permis, en apportant les regards croisés d'une diversité d'acteurs, de discuter ce panorama et d'esquisser des priorités pour le futur. La Chaire était présente en la personne de Nikos Kalampalikis qui a co-piloté en 2025, avec Anne Saint-Eve (Pr, AgroParisTech), le GT3 « Consommateurs et mode de vie » et a pu à cette occasion présenter les principaux résultats de leur travail.

[En savoir plus](#)

Café thématique

Présentation du projet CONVIVIUM

L'initiative New European Bauhaus (NEB) a été créée par la Commission Européenne en 2021, afin de donner une dimension culturelle et créative à la transition verte. Cette initiative est dotée d'un instrument de financement lui permettant de proposer des appels à projets. C'est dans ce contexte que le Service d'ingénierie de projets et partenariats organise un café thématique sur les financements de cette initiative le vendredi 12 décembre 2025, de 11h à 12h, en visio uniquement.

Après une présentation des appels, Raúl MATTA, chercheur en sciences sociales (sociologue et anthropologue) à l'Institut Lyfe, membre de la Chaire et partenaire du projet lauréat CONVIVIUM ; afin qu'il témoigne de son expérience sur ce projet : CONVIVIUM. New European Bauhaus Solutions in Food, Living Heritage, and Conviviality.



Les cultures alimentaires constituent un volet essentiel du « patrimoine vivant », reflétant les évolutions sociétales et contribuant au bien-être des communautés locales. Le projet CONVIVIUM, financé par l'UE, réunit une coalition interdisciplinaire de partenaires publics et privés qui entend mobiliser le pouvoir de l'alimentation pour renforcer la dimension culturelle du Pacte vert pour l'Europe. S'inspirant des principes du New European Bauhaus, CONVIVIUM promeut la durabilité et la transformation sociétale grâce à des solutions fondées sur la culture, la créativité et les arts.

Le projet développera des prototypes destinés à aider agricultrices et agriculteurs et coopératives à concilier tradition et innovation, élaborera des modèles organisationnels favorisant les liens interculturels et intergénérationnels par l'alimentation, créera des outils numériques pour améliorer la visibilité du patrimoine alimentaire dans les musées et les sites historiques, et coordonnera des événements culturels visant à encourager une prise de conscience écologique chez les producteurs comme chez les consommateurs.

[Cliquez ici pour vous inscrire et recevoir le lien de connexion](#)

Séminaires

Les séminaires LYFE

Le Centre de recherche de l'Institut Lyfe organise un séminaire mensuel ouvert, sur site (Ecully) et en ligne, faisant intervenir des chercheuses et chercheurs français et internationaux en pointe dans leur domaine. Les disciplines et thématiques correspondent à celles existant au Centre de recherche de l'Institut Lyfe (sciences sociales, sciences cognitives, sciences de la nutrition).

Les séminaires auront lieu en 2026 de 14h à 16h aux dates suivantes :

- 10 février / 10 mars / 21 avril ;
- 19 mai / 16 juin / 8 septembre ;
- 6 octobre / 3 novembre / 1er décembre.

Actualités Réseau

Conférence

Conférence ICCAS en juin 2026

Le Centre NUTRISS a le plaisir de vous inviter à participer à l'International Conference on Culinary Arts and Sciences (ICCAS) 2026, qui se tiendra du 16 au 18 juin 2026 au Pavillon Desjardins de l'Université Laval. Cette 14^e édition est organisée par le Centre NUTRISS et le GastronomiQc Lab. Cet événement prestigieux aura pour thème : Vers une alimentation durable dans un contexte de défis mondiaux.



Projet

Retour sur... les Tables de coopération « Comment, ensemble, mieux faire vivre nos agriculteurs ? »

La deuxième édition des "Tables de coopération", organisée vendredi 5 septembre sur le thème de l'Agriculture et de l'alimentation, a permis de travailler aux solutions possibles. Elle a rassemblé un peu plus de 20 collectivités dont 17 EPCI et une quinzaine d'élus, autour d'un enjeu majeur : mieux faire vivre nos agricultrices et nos agriculteurs. Les participantes et participants, une soixantaine, se sont penchés toute la matinée sur le rôle des collectivités en matière de coopérations inter-territoriales pour consolider les filières locales.

Après un accueil chaleureux du directeur du lycée de Cibeins qui nous recevait (Jean-Yves CORTEY), le Vice-président de la Métropole en charge de l'agriculture et de l'alimentation a rappelé l'importance de poursuivre le dialogue territorial et de l'amplifier, à une vaste échelle, sur les questions cruciales de l'agriculture et l'alimentation.

Le Président de la communauté de communes des Monts du lyonnais a partagé en plénière une initiative inspirante de coopération, avec l'exemple de la plateforme logistique mutualisée pour les producteurs locaux des Monts du Lyonnais, co-financée par la Métropole. Bertille Joli et Damien Massaloux, agronomes chez Urbalyon, sont intervenus sur la relocalisation des filières alimentaires (pourquoi et comment), tout en faisant un point sur la santé économique des exploitations.

Enfin, Claire Delfosse, universitaire, grande témoin de la matinée, a facilité la prise de hauteur en apportant notamment un éclairage renouvelé sur les complémentarités des systèmes alimentaires entre villes et campagnes. Les élues et élus et les techniciennes et techniciens se sont ensuite répartis en "Tables" et ont imaginé les coopérations utiles pour optimiser la logistique ; rapprocher l'offre et la demande ; développer des outils de transformation.

Pour clore la matinée, le buffet commenté et animé par une anthropologue et un metteur en scène ([Les Studios Bobert](#)) a permis de comprendre le travail des productrices et producteurs des plats dégustés : des récits et témoignages poignants sur leur quotidien, fait de beaucoup de travail, de prises de risques et de belles rencontres et réussites (etc.), une approche sensible pour appréhender une filière !

Les étudiantes du lycée nous ont également partagé un travail de prospective, une vision de leur futur métier, entre valeurs et doutes, livré à travers des textes personnels, lus, déclamés ou affichés.

Retrouvez le teaser de la journée

Ces Tables ont bénéficié de la participation inspirante de partenaires clefs (Joel Maisonnial - Santalim et Adrien PETIT - Cluster Bio). Elles ont été préparées efficacement par les services de la Métropole (Sarah Mühlberger et Patricia Vornich, Anne LEGILE) et les équipes d'UrbaLyon (Bertille JOLI, Damien Massaloux, Philippe Mary, Claire Boisset, Angèle Baleydier et Aurélie Magnard).

Candidature

Ouverture des candidatures pour le DU Concevoir un projet d'information, communication, éducation à l'alimentation

La 5^{ème} édition de ce DU se déroulera de fin février à juin 2026. Les cours auront lieu les jeudis et vendredis, à distance, et seront disponibles en mode synchrone et asynchrone. En complément, des ateliers participatifs se tiendront une fois par mois à l'Université de Lille. Unique en France et labellisée par le Clubster Nutrition Santé Longévité, cette formation a pour objectif d'accompagner les professionnelles et professionnels dans la création de projets novateurs en matière d'information, de communication et d'éducation à l'alimentation.

Pour plus de détails, visitez le site web et retrouvez la plaquette de formation

Les candidatures sont ouvertes du 13 octobre 2025 au 12 janvier 2026.

Offre de stage

Offre de stage au Réseau Marguerite

Le Réseau Marguerite cherche une stagiaire étudiante ou un stagiaire étudiant en Bac +3, 4 ou 5 (sont ouverts à d'autres profils) sur l'organisation de son congrès des élèves et en appui aux projets laboratoire.



Pour candidater, envoyez une lettre de motivation et un CV à contact@reseauarguerite.org, au plus tard le 7 décembre.

Offre complète disponible

Les entretiens sont prévus le jeudi 11 décembre.

Appel à communication

Appel à communication des 4ème journées de recherche interdisciplinaire "Pratiques alimentaires, santé et territoire"

Organisées par le laboratoire LEGO, ces journées auront lieu à Brest les 11 et 12 juin 2026. 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).

Date limite des propositions : 16 mars 2026

Pour consulter l'appel et en savoir plus

Retour sur

Retour sur la table-ronde de Bouillon de CultureS 2025

Dans une salle comble, le festival Bouillon de CultureS à Lyon a accueilli en octobre une rencontre sur le thème : « Quand alimentation rime avec injonctions : comment mettre fin à la culpabilisation ? ». L'objectif : croiser les regards de professionnelles, chercheuses, militantes et habitantes pour comprendre comment les normes alimentaires renforcent les inégalités sociales, de genre et de santé – et comment s'en affranchir collectivement.

Les intervenantes issues d'horizons variés ([Karine Jacquemart](#), Directrice [foodwatch France](#) ; Kiyémis, autrice et militante féministe ; [Lauren Malka](#), journaliste ; [Héloïse Ferber](#), doctorante en sociologie de l'alimentation (IRIS / EHESS) ; [Christine D.](#) & Céline Bruchet, Centre de santé communautaire Santé Commune ; Isabelle Picard & Ariane Ngoune Saha, comité citoyen Calim 8) ont abordé les enjeux de la construction historique des injonctions alimentaires & corporelles ; de l'impact des inégalités économiques ; des stratégies de l'industrie agroalimentaire ; de la nécessité d'approches inclusives, bienveillantes et ancrées dans le vécu des habitantes et habitants. La table ronde était animée par [Marie-Amandine Vermillon](#), co-organisée avec [Mariella Eripret](#) de [Territoires à VivreS Grand Lyon](#).



Retour sur la table-ronde

Rencontres

Inspirer, coopérer, amplifier : revivez les 5e Rencontres de l'alimentation durable

Près de 1 600 participantes et participants réunis pour les 5e Rencontres de l'alimentation durable, le 16 septembre dernier ! Une mobilisation forte pour explorer, inspirer et transformer nos systèmes agricoles et alimentaires. Chaque moment a permis de croiser les regards et de nourrir des alliances inédites. Pour prolonger l'expérience, retrouvez les sessions disponibles en replay.



- Mot d'accueil de la Fondation Daniel et Nina Carasso



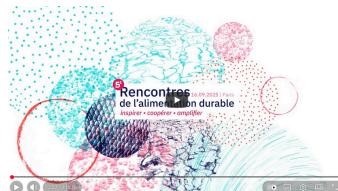
- Dépasser les verrous cognitifs freinant la transition - Albert Moukheiber



- Amplifier la mobilisation des acteurs économiques



- Caisses communes de l'alimentation : panorama et enjeux



- Simplification des politiques et normes agricoles : entre besoins et écueils

- Vers une restauration commerciale durable : des convictions aux pratiques, la recette d'une restauration qui a du sens et du goût



- Mobiliser élus et citoyens sur les enjeux agricoles et alimentaires

- Vers une approche globale de la santé ?



- Des mots à la bouche : comment les médias transforment nos assiettes

- Quand l'art sème le changement

- Mots de la fin par Sophie Tabary

Crédits images :

- Rue des Sciences. BD. L'Épicerie Séquentielle ;
- Centre NUTRISS, GastronomiQc Lab. Colloque ICCAS ;
- Fondation Daniel et Nina Carasso. (2025, 16 septembre). 5e Rencontres de l'alimentation durable ;
- Réseau Marguerite (<https://reseaumarguerite.org/>) ;
- Bouillons de CultureS. Le Festival des cultures alimentaires.