

## Newsletter de la

# TrALIM

Chaire Transitions Alimentaires

Mars 2024

Cet hiver, les équipes de la Chaire se sont activées : passage radio, programmation des Jeudis Alimentation Santé Société et poursuite du projet ALINOVEG, cette lettre vous emmène dans nos actualités et celles de notre réseau alimentation !

## Actualités de la Chaire

### Retour sur

La Chaire sur Radio anthropocène : Anthropocène : c'est quoi le menu ?

Dans le cadre d'une journée dédiée à l'alimentation sur Radio Anthropocène, Marie d'Antimo et Hélène Chauveau sont allés parler de la Chaire et du projet ALINOVEG dans l'émission « Coup d'oeil sur l'actu » de Emma Novel, Florian Fompérie et François De Gasperi. Elles étaient sur le plateau occasionnellement délocalisé à la Fabuleuse Cantine et ont réagi à l'actualité ainsi qu'aux questions autour des représentations alimentaires.

[Ecouter](#)



## A la rencontre

... de Jacques-Aristide Perrin doctorant sur le projet **ALINOVEG**

Jacques-Aristide est un chercheur qui travaille sur les enjeux alimentaires et environnementaux. Ayant dernièrement analysé la filière de la pisciculture en étang ou encore les obstacles à la mise en place de pratiques agroécologiques en Europe, ses recherches mêlent **plusieurs disciplines de sciences humaines avec des méthodes de travail diverses** : les archives, la réalisation d'inventaire en compilant et analysant une base de données, les questionnaires, les entretiens et les approches participatives (workshop, cartographie participative, démarche de codesign, co-construction de savoirs).



Ayant débuté récemment sa mission au sein du projet **ALINOVEG**, l'ambition de son travail revient à **identifier les freins des producteurs et les leviers de diffusion de la culture des légumineuses** en France destinée à l'alimentation humaine. Pour cela, il s'agira d'apporter des éléments de réponse aux questions suivantes : quel est l'avenir de la production de légumineuses en France et quelle pourrait être leur **contribution à la diversification** des systèmes agricoles et alimentaires, ainsi que des paysages ? Quels sont les **facteurs de changement** économiques, technologiques et politiques favorisant le développement de ces cultures ? Quels sont les avantages, les défis et les limites pour les producteurs ? Comment construire des **chaînes de valeur** plus incitatives ?

Dans ce but, trois niveaux d'analyse complémentaires sont privilégiés et sont menés conjointement avec ses collègues Claire Delfosse (Lyon II), Carole Chazoule et Ioanna Mouratiadou (ISARA). Un premier consiste à réaliser un panorama des **grands bassins de production** de légumineuses (dont particulièrement les pois, fèves, féveroles) au travers d'un travail bibliographique et d'enquêtes. Ce panorama permettra de poser un **diagnostic de la présente situation** et de mieux saisir la capacité des agriculteurs à aller vers de nouvelles pratiques productives. Il rendra possible **l'identification des freins** socio-économiques, organisationnels, logistiques et environnementaux à l'implantation de nouvelles cultures. Une deuxième revient à bâtir des **scénarios prospectifs favorisant le développement des légumineuses** en tenant compte de l'opinion des principales parties prenantes. Enfin, les résultats issus du panorama et des scénarios seront mobilisés dans le cadre d'une **étude de terrain plus ciblée visant à étudier le développement de nouvelles pratiques liées aux légumineuses**. Par l'intermédiaire d'une méthode de concertation appelée cartographie des concepts en groupes, il s'agira d'accompagner les acteurs de la filière dans une phase de **construction de plan d'action**.

JASS

## Les Jeudis de l'alimentation reprennent

Retrouvez la prochaine programmation des jeudis de l'alimentation à la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon en écho à l'exposition Microbiote (voir actualités du réseau) :

- Jeudi Alimentation – Santé- Société n°4 : 25 avril | Microbiote intestinal et émergence de nouvelles représentations du corps
- Jeudi Alimentation – Santé- Société n°5 : 16 mai | Fromages et Microbiote : regards croisés entre géographe et nutritionniste

En savoir plus

## Actualités réseau

---

Formation

### Structurer des filières alimentaires de territoire : quels modèles économiques et juridiques?

Dates : les 15 et 16 mai 2024.

Lieu : Montpellier.

Formateurs : Jean-Luc Chautagnat et Mathieu Bayot.

Finalité : renforcer la capacité d'accompagnement et de conseil des animateur.trice.s de projets collectifs de filières alimentaires locales, en particulier en matière de choix du statut juridique et de planification financière.

Une réunion d'information collective sera organisée afin de répondre à toutes vos interrogations.

Si vous souhaitez participer, merci de renvoyer le bulletin d'inscription à Fatima : [fatima.agoudib@civam-occitanie.fr](mailto:fatima.agoudib@civam-occitanie.fr) et pour en savoir plus et participer à la réunion d'information signaler votre intérêt par mail à Pauline : [pauline@fablim.org](mailto:pauline@fablim.org)

Si vous souhaitez plus d'informations, accès au replay de la précédente réunion d'information, savoir comment s'inscrire, les infos pratiques etc.

Contactez Pauline : [pauline@fablim.org](mailto:pauline@fablim.org)

## Exposition

« Microbiote, d'après "Le charme discret de l'intestin" »

Jusqu'à fin juin 2024, la Cité internationale de la Gastronomie de Lyon vous propose de (re)découvrir avec drôlerie et malice un organe longtemps sous-estimé. Entrez dans l'exposition par la grande bouche ouverte et suivez votre guide : un intestin rose ! Dispositifs interactifs, audiovisuels et tactiles permettent de faire connaissance avec cet étonnant petit peuple intérieur : le microbiote intestinal. Sa composition, son fonctionnement, son rôle essentiel pour la santé, le point sur la recherche : on vous dit tout. De précieux conseils pour maintenir en forme ces indispensables compagnons de digestion et de bonne santé vous attendent aussi. Et dans la dernière salle, médecins, chercheurs, agriculteurs de la métropole lyonnaise ont répondu présents sur le thème " Microbiote du sol aux intestins, nos allies santé"

Réservation et contacts : <https://www.toodego.com/les-animations-a-la-cite-de-la-gastronom/>

Du vendredi 16 février au dimanche 30 juin 2024. Planning d'ouverture : Mercredi : 11h00 - 19h00 ; Jeudi : 13h00 - 21h00 ; Vendredi : 11h00 - 19h00 ; Samedi : 11h00 - 19h00 ; Dimanche : 11h00 - 19h00 ; Fermé lundi et mardi

Où : Cité internationale de la Gastronomie de Lyon - Lyon 2e arrondissement

La Chaire est partenaire de la Cité pour la programmation de Jeudis Alimentation Santé Société autour de cette thématique, rendez-vous les 11 et 25 avril notamment !

**MICROBIOTE**  
d'après « Le charme discret de l'intestin »

Cité internationale de la gastronomie de Lyon  
Grand Cloître du Grand Hôtel-Dieu

**Exposition du  
16 février au 30 juin 2024**

MÉTROPOLE GRAND LYON

cité INRAE

citegastronomielyon.fr

## Recrutement

### Ingénieur de recherche en sociologie sur les innovations sociales visant à lutter contre la précarité alimentaire

INRAE ouvre au printemps 2024 un poste d'ingénieur de recherche en sociologie sur les innovations sociales visant à lutter contre la précarité alimentaire (poste permanent). Il s'agira de concevoir un observatoire de ces innovations en France, de produire des données sur ces innovations en recherche participative, d'expérimenter et d'évaluer de nouveaux dispositifs dans les territoires (modèle économique, impacts) et d'accompagner l'action publique dans ce domaine.

La personne recrutée sera accueillie dans le collectif de recherche "Démocratie alimentaire dans la dynamique des marchés" au sein de l'UMR Innovation à Montpellier. Doctorat en sociologie recommandé, compétences en analyse économique bienvenues. Les inscriptions seront ouvertes du 21 février au 24 mars.

## En savoir plus

## Conversation

### La table qui nous rassemble : le banquet Conversation dînatoire le 23 mars à 19h30 à la Cité de la Gastronomie

Pour la dernière soirée du festival Ecole Anthropocène aura lieu une grande conversation dînatoire à la Cité de la Gastronomie, organisée en partenariat avec les Petites Cantines. Au menu, un moment convivial et une opportunité d'échanger. En guise d'entrée, passez en cuisine pour participer à l'élaboration du dîner, grâce au travail de l'association « Les Petites Cantines ». Cet atelier de cuisine est gratuit sur inscription sur ce lien. Le plat de résistance sera constitué d'un grand banquet, ponctué de moments d'échanges orchestrés par la journaliste Nora Hamadi (France Culture). Au cours du dîner, vous aurez la possibilité de converser avec différentes personnalités ressource autour de sujets qui leur tiennent à cœur : l'alimentation, la santé globale, l'agriculture... Et pour le dessert, un DJ-set mené par le philosophe-DJ Camille Rhonat ! Avec la cofondatrice des petites cantines Diane Dupré la Tour, l'ingénieure agroalimentaire et membre des Greniers d'Abondance Lucile Giquel, le biologiste Olivier Hamant, la médecin Blandine Mellouet Fort et la cofondatrice de BelleBouffe Marie-Amandine Vermillon. Le banquet est au prix libre, à payer sur place auprès des Petites Cantines.

## Réservation

## Lecture

### Ni cru ni cuit. Histoire et civilisation de l'aliment fermenté

M.-C Frédéric, Tallandier, 2023. Une nouvelle édition actualisée du livre de Marie-Claire Frédéric est parue fin 2023. La première partie nous entraîne dans un voyage ethnographique et historique, à travers l'utilisation des aliments fermentés. Il montre que ce mode de conservation, qui remonte aux premiers temps de l'humanité, produit des aliments marqueurs de chaque civilisation et peuple. La partie suivante dresse un panorama par type de produit : faisanage et salaison, poissons fermentés et sauces de poisson, bières et vins, céréales fermentées et pain, fromages, choucroutes. La dernière partie retrace l'évolution récente de la fermentation. La révolution pastoriennne a permis, au XXe siècle, de mieux comprendre les phénomènes microbiologiques associés à cette pratique. Actuellement, les micro-organismes impliqués peuvent être considérés comme des probiotiques. En outre, la recherche par les consommateurs de produits traditionnels entraîne leur retour : par exemple, le garum romain est aujourd'hui fabriqué par une entreprise tourangelle.

En savoir plus : [Tallandier](#)



[Inscrivez-vous à notre newsletter](#)

UNIVERSITÉ  
LUMIÈRE  
LYON 2

INSTITUT  
**Lyfe**  
MANAGEMENT  
EN ARTS CULINAIRES  
& HÔTELLERIE

**TrALIM**  
Chaire Transitions Alimentaires