

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

Communications session 4

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

8h45 – 9h : 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

9h00 – 9h30 : A relationship approach to understanding food application experiences
Sheila MATSON, Claire-Lise ACKERMANN & Youenn LOHEAC

9h30 – 10h00 : The effect of privacy empowerment on the adoption of food waste mobile applications

Alex HAMARD

10h00 – 10h30 : 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

10h30-11h : Pause café

Session 4

Voyage, voyaaaage ! Systèmes alimentaires durables dans les territoires d'outre-mer

11h00 – 11h30 : L'approvisionnement en produits locaux et sous SIQO au sein de la restauration collective en Guadeloupe

Ludovic ANDRES, Daniel KALNIN, Marius Ceron SIMEON,
Ibrahima DIALLO, Afaf NAJJARI, Maeva PAULIN,
Miranaharivola RAKOTONDRAHANTA, Ysaline TASSEL,
Pauline VERCAEMER, Coline VITRY & Djenaba YATTASSA

11h30 – 12h00 : 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.

12h-12h15 : Clôture