

11 et 12 juin 2026

PROGRAMME

4^{èmes} Journées de Recherche
Interdisciplinaire :
**Pratiques Alimentaires,
Santé et Territoire**

IAE de Brest

20 Av. Victor le
Gorgeu, 29200 Brest

Jeudi 11 juin

(toute la journée)

Communications session 1

Communications Session 2

3ème baromètre OPADE

Projet FoodRest ANR 2021-2025

Table ronde

Vendredi 12 juin

(matin)

Communications session 3

Communications session 4

PROGRAMME Journée 1 : 11 juin 2026

matin - salle : A016

9h30 – 10h : Accueil des participant.es

Salle : Amphi Florence Arthaud

Session 1

Offre alimentaire : scores, application et naturalité

10h00 – 11h15

- Ranking effect on recipe selection: an experiment with a mobile food application
ACKERMANN Claire-Lise , LOHEAC Youenn , MATSON Sheila , POURIEUX Matthieu
- Adoption de dispositifs de transparence alimentaire de type scores : freins et déclencheurs chez les porteurs de l'offre GUIZOT Armelle , ACKERMANN Claire-Lise et FRANÇOIS-LECOMPTE Agnès
- Catégorisation des ingrédients selon leur naturalité perçue : une comparaison entre consommateurs et industriels AKRIM Fayrouz, CHÉDOTAL Camille, TAMARO Annick

11h-11h30 : Pause café Salle - A016

Salle : Amphi Florence Arthaud

Session 2

Les ressorts de la transition alimentaire

11h30 – 12h45

- Attitude et réceptivité aux incitations dans les systèmes de consigne : une analyse multi-segments en contexte de réemploi LOMBARD Cindy, GONZALES Christine et LOUIS Didier
- Les émotions morales au fondement de l'agentivité dans les transitions alimentaires CHEVER DANIEL Maud
- La fermentation aux yeux des consommateurs : une exploration des représentations mentales de la fermentation et de la logique de catégorisation des produits fermentés FARTSI Ida et FAURE-FERLET Axelle

12h45-14h15 : Pause déjeuner Salle - A016

PROGRAMME Journée 1 : 11 juin 2026

après-midi

Salle : Amphi Florence Arthaud

Résultats du 3ème
baromètre de l'OPADE

14h15 - 15h

Présentation des résultats de la 3ème édition du Baromètre de la confiance dans l'alimentation durable de l'OPADE.



15h-15h30 : Pause café - Salle - A016

Salle : Amphi Florence Arthaud

Projet FoodRest ANR

15h30 - 16h30

Le gaspillage alimentaire des fruits et légumes frais dans les foyers : constats et recommandations, par les chercheurs des laboratoires LUBEM et LEGO

Enquête sur les valeurs des Français et la gaspillage alimentaire, Laurence Gouthière - ADEME

16h30-17h : Pause café Salle - A016

Salle : Amphi Florence Arthaud

Table ronde

17h - 18h30

Solutions contre le gaspillage alimentaire : du producteur.rice au mangeur.se

Intervenants :

- Valérie Lazennec, Agricultrice - Ferme de Traon Bihan
- Lalie Prigent, Responsable RSE et Jade Abgrall, alternante QHSE - Le Saint
- Xavier Reunbot, Gérant Biocoop et membre du directoire Finisterra
- Clara Hivart, Responsable QSE - Leclerc Vannes
- Jean-Michel Lartigue, Directeur du Pôle Conseil Ingénierie - Labocea
- Sabrina Della Roma, Formatrice éducation alimentaire - Aux Goûts du Jour
- Laurence Gouthière, Lutte contre le gaspillage alimentaire, Service Consommation Responsable - ADEME

18h30-19h30 : Moment de convivialité - Hall

PROGRAMME Journée 2 : 12 juin 2026

matin

9h – 9h15 : Accueil des participant.es - Salle A016

Salle : Amphi Florence Arthaud

Session 3 Cultures, lieux et accès à l'alimentation

9h15 – 10h55

- Médiation temporelle des rapports culturels à l'alimentation : le cas de la culture polynésienne **DUPRÉ Mickaël et GHEWY Pierre**
- Construction des représentations sociales de l'alimentation saine : entre experts scientifiques, influenceurs et expériences ordinaires des consommateurs au Brésil **De LIMA - SALEM Valérie, LAVRILLOUX Mathilde et PICOT- COUPEY Karine**
- Food Security beyond Production: Inflation, Access to Food and Territorial Food Policies in Morocco **BERRAK Nada et EL KHIDER Abdelkader**
- Le lieu de travail en tant qu'environnement alimentaire : comprendre la précarité alimentaire chez les travailleurs à faible pouvoir d'achat **OUADE Sanaa**

10h55-11h10 : Pause café - Salle - A016

Salle : Amphi Florence Arthaud

Session 4 Vers des systèmes alimentaires durables

11h10 – 12h50

- Réaligner les temporalités alimentaires : le rôle des entrepreneurs low-tech dans les transitions vers des pratiques alimentaires durables **DABADIE Isabelle, PIRIS Yolande, BERTOLI Alessia**
- Au-delà de la confiance : clarifier la structure des attitudes de confiance, méfiance et défiance dans les relations consommateurs–acteurs du système alimentaire **VALLERIE Hugo**
- Comment les représentations professionnelles des algues alimentaires par les personnels hospitaliers influencent-elles l'usage/la prescription qu'ils peuvent faire de cet aliment à destination des patients âgés dénutris ? **GIRARDON Kimberley et SOMMIER Béatrice**
- De l'intention à l'assiette : analyse des freins et leviers à la consommation d'espèces halieutiques locales délaissées **TAMARO Annick et KARAA Meriam**

12h50-13h : Clôture