

JOURNÉE THÉMATIQUE

co-organisée par l'Université de Lille et le Clubster NSL
dans le cadre du Diplôme Universitaire « Concevoir un projet en information,
communication, éducation à l'alimentation »

DU NOUVEAU DANS L'ASSIETTE ?

**LES TENDANCES ALIMENTAIRES
À LA RENCONTRE DE LA SOCIÉTÉ**

27 JUIN 2024
DE 9H À 16H

Infocom Université de Lille

Rue du Président Vincent Auriol, Roubaix

FORMAT HYBRIDE

Inscription sur : <https://t.ly/ITAU9>



labellisée par le réseau AGAP Alimentation, gastronomie : analyses des pratiques communicationnelles



PROGRAMME DE LA MATINÉE

ENJEUX INFO-COMMUNICATIONNELS ET EDUCATIFS DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

9h00

Accueil

9h30

Introduction

Simona De Iulio, GERiICO, Université de Lille,
et Amélie Bain, Clubster NSL

CONFÉRENCES

Modératrice : Cécile Tardy, GERiICO,
Université de Lille

9h45

Fermentation pour toutes et tous. Enjeux de médiation et visibilité des pratiques de fermentation

Clementine Hugol-Gential et Mathilde Bonnin,
CIMEOS, Université de Bourgogne

10h15

Questionner la communication de l'innovation alimentaire

Patrice de la Broise et Simona De Iulio,
GERiICO, Université de Lille

10h45 - 11h00

PAUSE CAFÉ

11h00

Modératrice : Fanny Chardon,
Université de Lille

Les enjeux communicationnels de la consommation d'insectes en France

Yekta Akhbarifar et Viviane Clavier,
GRESEC, Université Grenoble Alpes

TÉMOIGNAGES

Modératrice : Marianne Lamberger,
Université de Lille et Eitfood

11h30

- Fabienne Ruault, Eitfood
- Aurélie Joly, Université de Lille et Innocress

12h15

PAUSE DÉJEUNER

PROGRAMME DE L'APRÈS-MIDI

QUESTIONNER LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION DE L'INNOVATION

CONFÉRENCES

Modératrice : Marie Gabrielle Domizi, Nutriads
et Université de Lille

13h30

Innovations alimentaires et santé : quoi de neuf ?

Rozenn Ravallec, Professeure en biochimie,
UMRt INRAE BioEcoAgro

14h00

À quoi ne sert pas l'innovation alimentaire ?

Philippe Cardon, Université de Lille, CERIES

14h30 - 14h45

PAUSE CAFÉ

TÉMOIGNAGES

Modérateur : Pierre-Louis Robillard,
Euralimentaire

14h45

- Adeline Desclaux, MEL
- Kim Szymczac, Fromidable
- Pierre Butruille, Foooh Tempeh

15h45

Conclusion

Simona De Iulio, GERiCO, Université de Lille
et Amélie Bain, Clubster NSL

16h00

Clôture

DU NOUVEAU DANS L'ASSIETTE ?

Les tendances alimentaires à la rencontre de la société

Les algues, chips d'insectes, jus fermentés et viandes de culture sont des réalités émergentes dans le paysage alimentaire contemporain. Les enjeux de santé, environnementaux ainsi que les controverses politiques entourant ces nouveaux aliments représentent aujourd'hui des défis majeurs. Comment ces produits dits « nouveaux » sont-ils perçus par la société ? Quel rôle jouent l'information, la communication et l'éducation dans leur adoption et leur intégration dans les pratiques alimentaires ?

Cette journée est une invitation à questionner la notion d'innovation en matière d'alimentation. Les produits novateurs pour certains ne sont-ils pas traditionnels pour d'autres ? À qui sont destinés ces produits et pourquoi les consomme-t-on ? Comment peut-on repenser des aliments qui, chacun à leur époque, avaient trouvé leur place dans les foyers ?

La journée d'études se déroulera en deux parties : la matinée sera consacrée aux mécanismes de communication et d'information autour de nouveaux aliments, tandis que l'après-midi examinera les enjeux de leur conception, fabrication et consommation.