



## 1<sup>ÈRE</sup> JOURNÉE DE RECHERCHE INTERDISCIPLINAIRE

### PRATIQUES ALIMENTAIRES, SANTÉ ET TERRITOIRE

# APPEL À COMMUNICATION

## Brest // le jeudi 4 Juin 2020

La 1<sup>ère</sup> journée interdisciplinaire de recherche sur les pratiques alimentaires, la santé et le territoire aura lieu le **jeudi 4 juin 2020 à BREST** (Université de Bretagne Occidentale), organisée par le laboratoire d'économie et de gestion de l'Ouest (LEGO), l'UBO et l'UBS.

**Son objectif est de favoriser des échanges interdisciplinaires, incluant les acteurs socio-économiques et académiques, autour de 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).**

#### CETTE JOURNÉE SE VEUT ÊTRE

- o une journée de **débats entre chercheurs, acteurs des collectivités territoriales, spécialistes des techniques et pratiques agroalimentaires**. Deux tables rondes sont prévues pour initier ces débats.
- o une journée d'**enrichissement culturel et de meilleure compréhension des pratiques alimentaires**. Parce que cette compréhension ne peut être limitée à une approche particulière, la journée de recherche est ouverte à des chercheurs et experts de diverses disciplines, issus aussi bien des sciences humaines et sociales que des sciences de l'alimentation, des sciences et technologies ou de la santé.
- o une journée d'**échanges scientifiques, de valorisation de travaux de recherche et d'élaboration de projets**. Des ateliers scientifiques et des périodes conviviales ponctueront la journée, tandis que des opportunités de publications dans une revue scientifique sont offertes.

Date limite de **réception des communications** 15 janvier 2020

**Retour des avis des lecteurs** fin mars 2020

Date limite de **réception du résumé final de la communication** 4 mai 2020

## 1<sup>ÈRE</sup> JOURNÉE DE RECHERCHE INTERDISCIPLINAIRE

### *PRATIQUES ALIMENTAIRES, SANTÉ ET TERRITOIRE*

La question d'une alimentation plus saine, plus locale et plus durable prend de plus en plus d'ampleur, que cela soit dans les agendas des responsables des politiques publiques territoriales, dans les thématiques de recherche ou encore, très concrètement, dans nos assiettes au quotidien.

En 2017, 71,5% des Français se déclarent concernés par la consommation responsable, contre 60,5% en 2016 (source : les Français et la consommation responsable, édition 2017). En parallèle, un quart des Français sont « localistes » et cela se traduit par une hausse des ventes des marques locales de 6,2% en 2015, soit deux fois plus que pour les marques globales (source : Etude la vie locale, 2017 - panel de 2 635 pers).

Dès 2009, le Plan de soutien aux circuits courts, dit « Plan Barnier », visait à mieux valoriser les productions, créer des emplois, mieux répondre aux attentes du consommateur et mettre en place une nouvelle « gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires. La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF1) du 13 octobre 2014 est venue renforcer ce dispositif. Elle précise en particulier que l'ancrage territorial de la production est l'un des objectifs de la politique agricole et alimentaire et renforce donc la légitimité des filières d'alimentation locales.

Cette ambition se traduit notamment par la création des projets alimentaires territoriaux (PAT), portés majoritairement par des collectivités territoriales, et qui sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des citoyens et des acteurs de la filière agro-alimentaire du territoire. Ces PAT sont soutenus par le Programme national pour l'alimentation (PNA), qui vise à faire du modèle alimentaire français une force pour l'avenir et à améliorer la consommation alimentaire. L'essence de ce programme est de s'appuyer sur un partenariat avec les collectivités territoriales, le monde associatif, les organismes institutionnels et les acteurs privés pour encourager les initiatives relatives aux enjeux sanitaires, socio-économiques et environnementaux de l'alimentation.

Plus récemment, la Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, promulguée en novembre 2018, manifeste également l'importance d'une vision globale. Basée sur cinq piliers, dont l'un vise à favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous, elle englobe l'ensemble des acteurs concernés par l'alimentation.

**C'est dans cet état d'esprit collectif, de rencontre d'acteurs d'horizons divers et de confrontation d'idées, que se situe la Journée « Pratiques alimentaires, santé et territoire ».**

#### L'OBJECTIF DE CETTE JOURNÉE EST DE RÉPONDRE À LA QUESTION

**Quelles organisations, quelle gouvernance, quelles innovations et quels acteurs pour favoriser des comportements alimentaires vertueux pour soi, pour le territoire et pour les partenaires socio-économiques ?**



## UNE JOURNÉE OUVERTE AUX ACTEURS ÉCONOMIQUES ET SCIENTIFIQUES

La Journée "Pratiques alimentaires, santé et territoire" est ouverte aux collectivités territoriales, aux acteurs économiques, aux associations qui sont investies d'une manière ou d'une autre dans la filière alimentaire. La Journée est également ouverte aux chercheurs en sociologie, anthropologie, psychologie, sciences de gestion, sciences économiques, géographie, sciences de l'alimentation, nutrition, agronomie, sciences de la vie, histoire, sciences politiques...

Des **tables rondes** permettront d'identifier les problématiques se posant à l'ensemble de la filière alimentaire et de proposer des éléments de réponse.

Des **ateliers scientifiques** compléteront les réponses possibles, en permettant à des chercheurs de diverses disciplines d'exprimer leur point de vue, leurs recherches et leurs propositions.

## LES THÈMES DES COMMUNICATIONS

Les chercheurs et représentants d'organisations socio-économiques sont invités à proposer des communications traitant des pratiques alimentaires, de leurs impacts sur l'environnement, sur la santé et/ou sur le territoire. Les propositions peuvent prendre différentes formes : des états de l'art, des diagnostics, des recherches en cours, des résultats d'études empiriques. A titre indicatif, et sans souci d'exhaustivité, les thèmes abordés pourront être les suivants :

- Territoires et filières alimentaires
- Sécurité, traçabilité des aliments et confiance
- Nouvelles pratiques alimentaires
- Evolutions des représentations de l'alimentation
- Evolutions des systèmes de production et de distribution
- Villes en transition et alimentation durable
- Gaspillage alimentaire et pratiques responsables
- Communications et incitations pour une meilleure alimentation
- Numérique, information et pratiques alimentaires

## LES INSTRUCTIONS AUX AUTEURS

Les communications soumises à cette Journée de recherche feront 5 pages au maximum, times 12, interligne simple et marges 2,5 (hors références bibliographiques, annexes et page initiale ; la page initiale contiendra les résumés et mots clés en français et en anglais et les coordonnées des auteurs).

Les communications proposées devront être envoyées exclusivement sous format électronique en version word ou open office.

**Les communications sont à envoyer à l'adresse :**  
[journee-alimentation2020@univ-brest.fr](mailto:journee-alimentation2020@univ-brest.fr)

## REVUE PARTENAIRE

Les communications pourront être proposées, après accord de leurs auteurs et avis du comité scientifique, pour publication dans le cadre d'un dossier thématique de la revue *Systèmes alimentaires / Food Systems*. Les papiers sélectionnés seront alors intégrés au processus de sélection de la revue, et seront soumis à une relecture anticipée par le comité éditorial de la revue ciblée selon sa procédure habituelle.

## COMITÉ D'ORGANISATION

Camille Chédotal ; Ronan Divard ; Leïla Damak ; Pascale Ertus ; Patrick Gabriel ; Samuel Guillemot ; Morgane Innocent ; Meriam Karaa ; Agnès Lecompte ; Youenn Lohéac ; Patricia Mouen ; Yolande Piris ; Eric Rouzeau ; Patricia Sibénil ; Béatrice Sommier ; Annick Tamaro

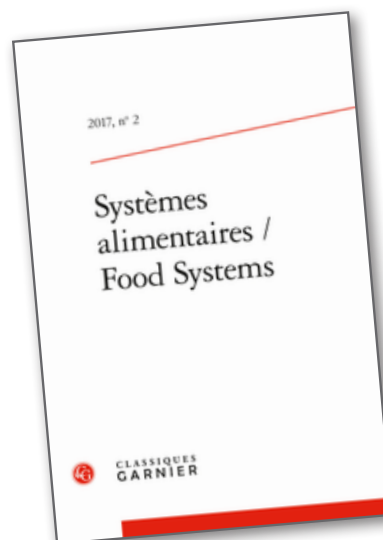
**Pour toute information :**  
[secretariat.lego@univ-brest.fr](mailto:secretariat.lego@univ-brest.fr)

## COMITÉ SCIENTIFIQUE

### Direction scientifique :

Patrick Gabriel - Sciences de gestion (IAE - Université de Brest)  
Youenn Lohéac - Sciences économiques (Brest Business School)  
Yolande Piris - Sciences de gestion (Université de Bretagne Sud)

Pascale Bazoche - Sciences économiques (INRA Rennes)  
Blaize Berger - Système alimentaire local (FR CIVAM Bretagne, RMT Alimentation locale)  
Joël Brée - Sciences de gestion (Université de Caen)  
Philippe Cardon - Sociologie (Université de Lille)  
Camille Chédotal - Sciences de gestion (Brest Business School)  
Louis Coroller - Microbiologie (Université de Bretagne Occidentale)  
Leïla Damak - Sciences de gestion (Université de Bretagne Sud)  
Ronan Divard - Sciences de gestion (IAE - Université de Brest)  
Anne Dupuy - Sociologie (Université Toulouse Jean Jaurès)  
Fabrice Etile - Sciences économiques (INRA, Paris School of Economics, Paris)



Pascale Ezan - Sciences de gestion (Université Le Havre Normandie)  
Samuel Guillemot - Sciences de gestion (Université de Brest)  
Emilie Ginon - Sciences de l'aliment (Burgundy School of Business, Dijon)  
Morgane Innocent - Sciences de gestion (Université de Brest)  
Meriam Karaa - Sciences de gestion (Université de Brest)  
Agnès Lecompte - Sciences de gestion (Université de Bretagne Sud)  
Gilles Maréchal - Sciences économiques (Laboratoire ESO, Rennes)  
Estelle Masson - Psychologie sociale (Université de Bretagne Occidentale)  
Gaëlle Pantin-Sohier - Sciences de gestion (Université d'Angers)  
Laure Saulais - Sciences économiques (Université de Laval, Québec)  
Patricia Sibénil - Sciences de gestion (Université de Brest)  
Béatrice Sommier - Anthropologie, Sciences de gestion (Brest Business School)  
Annick Tamaro - Sciences de gestion (ESIAB, Quimper)  
Sabrina Teyssier - Sciences économiques (INRA Grenoble)

L'évaluation anonyme sera réalisée par deux lecteurs.

### **BIBLIOGRAPHIE INDICATIVE**

- Aurier P. et Sirieix L. (2016), Marketing de l'agro-alimentaire, Environnement, stratégies et plans d'action, Dunod, 3ème édition.
- Cardon P., Depecker T. et Plessz M. (2019), Sociologie de l'alimentation, Armand Colin.
- Dondeyne C. (2012), La vente directe en bio dans le Finistère, L'émergence d'une régulation professionnelle, Terrains & Travaux, 2, 21, p. 181-198.
- Dubet F. (2017), Que manger ? Normes et pratiques alimentaires, La Découverte.
- Esnouf C, Fioramonti et Laurieux B (2015), L'alimentation à découvert, CNRS Editions.
- Fischler, C. et Masson, E. (2008), Manger ; Français, Européens et Américains face à l'alimentation, Odile Jacob.
- Fournier, T., Jarty, J., Lapeyre, N., Touraille, P. (2015), L'alimentation, arme du genre, Journal des Anthropologues, 140-141, p.19-49.
- Lamine, C. (2008), Les intermittents du bio ; pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents, MSH.
- Lévi-Strauss, C. (1965), Le triangle culinaire, L'Arc, 26, p.19-29.
- Masson, E. (2011), Les représentations de l'alimentation à l'épreuve des politiques préventives de santé publique. Commentaire, Sciences Sociales et Santé, 4, 29, p. 63-68.
- Poulain J.P (2017), Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou Food Studies, Les deux chemins d'une thématization scientifique, L'Année sociologique, 1, 67, 23-46.
- Régnier, F., Lhuissier, A. et Gojard, S. (2006), Sociologie de l'alimentation, La Découverte
- Stéfanini, P. (2016), Le flexitarisme : entre carnivores sociaux et pratiquants décomplexés, Corps, 1, 14, p. 267-278.