



« Boissons fermentées : quelles sont les attentes des consommateurs ? »

Séminaire proposé par la Chaire Fermentation 3T

9 octobre 2026 - 13h30 à 17h30

L'Institut Agro Dijon (site Epicure) Esplanade Erasme à Dijon

13h30-14h00	Accueil	
14h00-14h30	Mot d'introduction	
14h30-14h55	Boissons fermentées NoLo : enjeux sanitaires et technologiques d'un marché en mutation	Cosette Grandvalet & Thierry Tran (Laboratoire PAM & L'Institut Agro Dijon)
14h55-15h20	Des légumineuses aux boissons fermentées : Apports des sciences du consommateur et de la socio-anthropologie pour comprendre les représentations et pratiques alimentaires actuelles.	Gaëlle Arvisenet et Solène Leprince (Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation & INRAE)
15h20-15h45	Transmission des savoirs fermentaires : rôle des réseaux sociaux et des médias	Clémentine Hugol Gential et Aswini Prabhakaran (Laboratoire CIMEOS de l'Université Bourgogne Europe)
15h45-16h00	Conclusion sur les interventions et transition vers les ateliers	Invité filière légumineuse Cosette Grandvalet
16h00-17h00	Ateliers	Etudiantes et étudiants de L'Institut Agro Dijon
17h00-17h30	Clôture	Cosette Grandvalet

