

Champs de recherche

- Les recherches poursuivies portent sur trois champs :

1-Pratiques et innovations alimentaires de la production à la consommation
2-Conditionnements, transports et systèmes d'informations des marchandises alimentaires
3-Sociabilités de la table et identités culinaires

- Ces champs de recherche sont déclinés selon une volonté transdisciplinaire. Ils font émerger des problématiques privilégiées qui sont appliquées en particulier aux thématiques appuyées sur des expertises spécifiques des membres de LÉA : les cultures de filière (fruits et légumes, viti/vinicole) ; les rapports de confiance et de défiance du consommateur à son alimentation ; les manières de faire : transformer, cuisiner accueillir et servir ; la patrimonialisation des produits alimentaires et des terroirs.



Programmes

[Programmes en cours](#)

Publications

[Publications des membres de LÉA](#)