
Maxence Blanchet

Doctorant

Coordonnées

[Envoyer un mail](#)



Discipline(s)

Psychologie sociale

Activités / CV

MA THÈSE

Pratiques et représentations vis-à-vis des aliments végétaux fermentés en Europe : des usages traditionnels aux innovations contemporaines.

[Voir le résumé de thèse](#)

RATTACHEMENTS

Umeå University, Suède

MON PARCOURS

- Depuis 2023 - aujourd'hui : Doctorant au Centre de Recherche et d'Innovation de l'Institut Lyfe (anciennement Institut Paul Bocuse)
- Octobre 2022 - Avril 2023 : Brasseur de kéfir de fruit - Symbiose Kéfir
- Janvier 2022 - Août 2022 : Lecturer - French Gastronomy, Nutrition and Public Health - CIEE Toulouse
- 2020 - 2021 : Master 2 Sciences Sociales Appliqués à l'Alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès
- 2017 - 2020 : Master 2 Ingénierie des Produits et des Procédés - Mention Nutrition et Science des Aliments - AgroParisTech, Université Paris-Saclay
- 2014 - 2017 : BSc in Biology & Humanities - Université Catholique de Lyon

Informations complémentaires

MES ACTIVITES

Les objectifs sont donc :

- Identifier les différentes pratiques et usages autour des produits fermentés d'origine végétale en Europe.
- Rendre compte des croyances et représentations autour des produits fermentés d'origine végétale présents dans les différentes cultures alimentaires en Europe.

MA THESE EN QUELQUES MOTS CLEFS

Cultures alimentaires, fermentation, alimentation végétale

Centre de Recherche et d'Innovation - Institut Lyfe

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

Contact

Estelle PETIT
Responsable Innovation
epetit@institutlyfe.com