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

Thèse

Extrait :

HealthFerm est un projet de recherche européen qui étudie les fermentations innovantes de légumineuses et d'aliments à base de céréales, ainsi que les effets sur la santé et la perception des consommateurs des nouveaux aliments fermentés. Dans le cadre de ce projet, le projet de doctorat de Maxence Blanchet vise à explorer la relation aux produits alimentaires fermentés d'une manière globale, y compris les pratiques, les représentations et les valeurs. L'objet inclut aussi bien les pratiques traditionnelles que les innovations contemporaines. La cible comprend tous les pays européens, avec un accent sur la France, la Suède et la Roumanie, avec une approche qualitative approfondie.

Directeur de thèse :

Armando Perez-Cueto, Umeå University / Maxime Michaud, Institut Lyfe Research and Innovation Center

École doctorale :

Umeå University, Suède

Partenaires :

Programme Horizon Europe de l'UE

Centre de Recherche et d'Innovation INSTITUT Lyfe

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

Contact

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development
[Envoyer un email](#)
+33 (0)4 26 20 97 63

Carrière

> [Chercheur en sciences de la nutrition et du comportement alimentaire](#)

Portrait de doctorant

> [Consulter la fiche de Maëva Piton](#)

