



Chaire UNESCO  
Alimentations  
du monde

Manger

QUE D'EMOTIONS !



15e colloque

Vendredi 6 février 2026 - 9h00 à 17h00

L'Institut Agro Montpellier - 2, place Pierre Viala - Amphithéâtre Lamour

Programme et inscription gratuite (mais obligatoire) sur  
[www.chaireunesco-adm.com](http://www.chaireunesco-adm.com)



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



UNITWIN Network in  
Global Pharmacy  
Education Development



LE RESEAU DE RECHERCHE  
RURAL ET AGROALIMENTAIRE



Fondation sous l'égide de la Fondation de France



# PROGRAMME

## MATINÉE

9H

### OUVERTURE

Par **Damien Conaré**, Secrétaire général de la Chaire Unesco Alimentations du monde

9H15-10H30

### CONFÉRENCE INAUGURALE

#### « LA PLACE DES ÉMOTIONS DANS NOTRE SOCIÉTÉ »

Par **Christine Détrez**, écrivaine et sociologue,  
École normale supérieure de Lyon, Centre Max Weber,  
co-autrice de « Sociologie des émotions » et « Culture & émotions »

10H30-11H

Pause

11H-12H30

### SÉANCE 1 : LES SENS DE L'ALIMENTATION

-> *Une perspective internationale de la perception du goût, du sensoriel et des émotions alimentaires*

**Christy Shields Argelès**, anthropologue, ethnographe sensorielle,  
The American University of Paris

-> *Émotions et choix alimentaires*

**Sandrine Péneau**, professeure des Universités en nutrition,  
Université Sorbonne Paris Nord, Équipe de recherche en épidémiologie nutritionnelle

-> *Marketing : la construction du lien émotionnel entre une marque et ses consommateurs*

**Juliette Gougis**, directrice conseil chez Nutrikéo

12H30

**Louise Guillaumat**, SOS Méditerranée : « La cuisine de l'urgence »

Repas servi par **La Prairie Mimosa**, traiteur engagé à Montpellier  
Dégustation de café, avec la **Caféothèque de Paris**

# PROGRAMME

## APRÈS-MIDI

14H-15H15

### DIALOGUE GASTRONOMIE-PÊCHE

Julia Sedefdjian, cheffe du restaurant Baieta à Paris

Mathieu Chapel, pêcheur artisanal, co-fondateur de Côté Fish, Le Grau-du-Roi (30)

15H15-16H45

### SÉANCE 2 : FAIRE LIEN AUTOUR DES ÉMOTIONS

-> *Présentation du projet « aimer/manger » : s'inviter dans les cuisines pour parler d'amour*

Laura Lafon Cadilhac, photographe

-> *En prison : l'alimentation et ses émotions communes*

Madeleine Kullmann, autrice de « L'alimentation des personnes détenues -

Outil de contrôle et de résistance »

-> *São Paulo : les affects en éducation alimentaire et nutritionnelle dans un contexte de vulnérabilité sociale*

Marina Abrão Ballak Dias, Universidade Federal de São Carlos, Brésil

16H45

Un regard décalé sur la journée, par **Thomas Blaise**

17H15

Apéritif (accès libre) et atelier dégustation de chocolat avec **Corinne Maeght**, maître chocolatier (inscriptions closes)

L'événement sera illustré, en direct, par la performance artistique de **Morgane Guerry**, aquarelliste.

# BUFFET DEJEUNATOIRE proposé par La Prairie Mimosa

## « La colline aux coquelicots »

### 1. Le sensible par les textures

Salade des sens : mélange de jeunes pousses (roquette rustique, mâche douce, mesclun, frisée).

Betteraves crues locales, choux râpés, graines torrifiées.

Fromage de brebis frais, herbes du moment, une pointe d'épices pour éveiller.

→ Une composition qui joue sur le croquant, le fondant, le moelleux. L'idée : sentir avant de penser.

### 2. Les émotions par la mémoire gustative

Poireaux-vinaigrette revisités.

Purée de patates douces locales, entre douceur familière et ouverture au monde.

→ Des saveurs simples, qui rappellent les repas d'enfance tout en parlant d'aujourd'hui.

### 3. Le lien au vivant et au territoire

Crudités d'hiver (légumes racines colorés) servies avec une sauce légère à base d'huiles d'olives artisanales locales.

Tartes salées maison aux légumes de nos producteurs et/ou fromages régionaux

(versions classiques, végétariennes, véganes et sans gluten).

→ Une cuisine qui exprime la saison, le travail des mains et la diversité de la production de notre territoire régional.

### 4. Le fait main et le partage

Mini-burgers aux légumes et fromages locaux.

Wraps carotte-thon-coriandre, pour la touche voyage.

Saucisse fermière locale à la crème d'estragon.

→ Une cuisine pour tous : le végétal, le laitier, la viande.

Parce que nourrir, c'est relier, pas opposer.

### 5. Le sensible comme soin et plaisir

Plateau de fromages de brebis, chèvre, vache et tomme locale,

crémeux de brebis au miel.

Compote de fruits locaux aux épices (version végane).

Moelleux à la châtaigne et fougasse d'Aigues-Mortes.

→ Des textures réconfortantes, entre enfance et ancrage dans le terroir.

