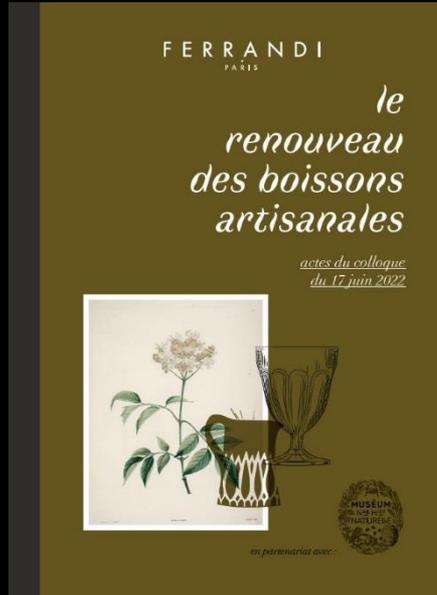


Kefir & co



FERRANDI PARIS 

Présentent le colloque scientifique

Végétaliser sa carte

Lundi 15 mai 2023
de 9h30-17h30
à l'Ecole FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris

Cycle - Les Nouvelles Pratiques de la Restauration Engagée -
Édition #2

Ce colloque scientifique rassemblera des professionnels (restaurateurs, producteurs, entrepreneurs, ...) ainsi que des chercheurs présentant leurs travaux sur les enjeux (sanitaires, environnementaux, hédoniques, ...) d'une restauration - et plus largement d'une consommation alimentaire - plus végétale.

Ce colloque répondra à deux objectifs majeurs :

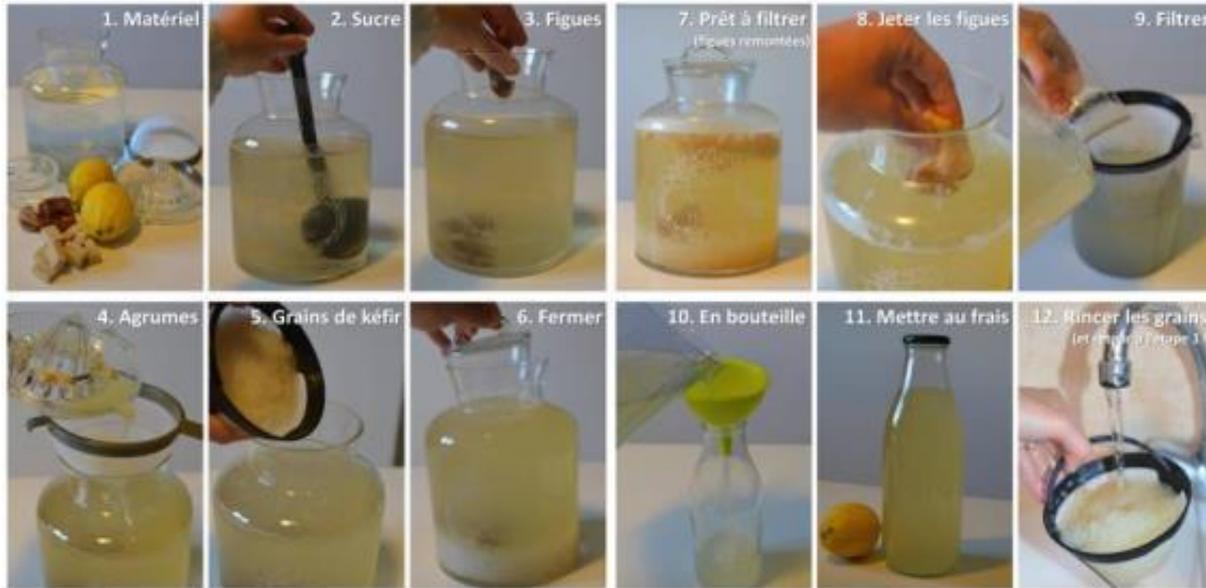
- Présenter les intérêts de la revalorisation du végétal (fruits, légumes, légumineuses, céréales) dans l'assiette (et sur la carte) grâce à des regards croisés d'acteurs du terrain, formateurs et chercheurs en sciences exactes, sciences humaines et sociales et sciences de gestion.
- Consolider un écosystème de restaurateurs, producteurs, chercheurs et futurs professionnels intéressés et/ou engagés sur les nouvelles pratiques de la restauration engagée, sur les questions d'alimentation durable et de bien-être alimentaire.

Soumission des communications avant le 24 mars 2023.
Inscription obligatoire sur la plateforme [eSOS](#) avant le 30 avril 2023.

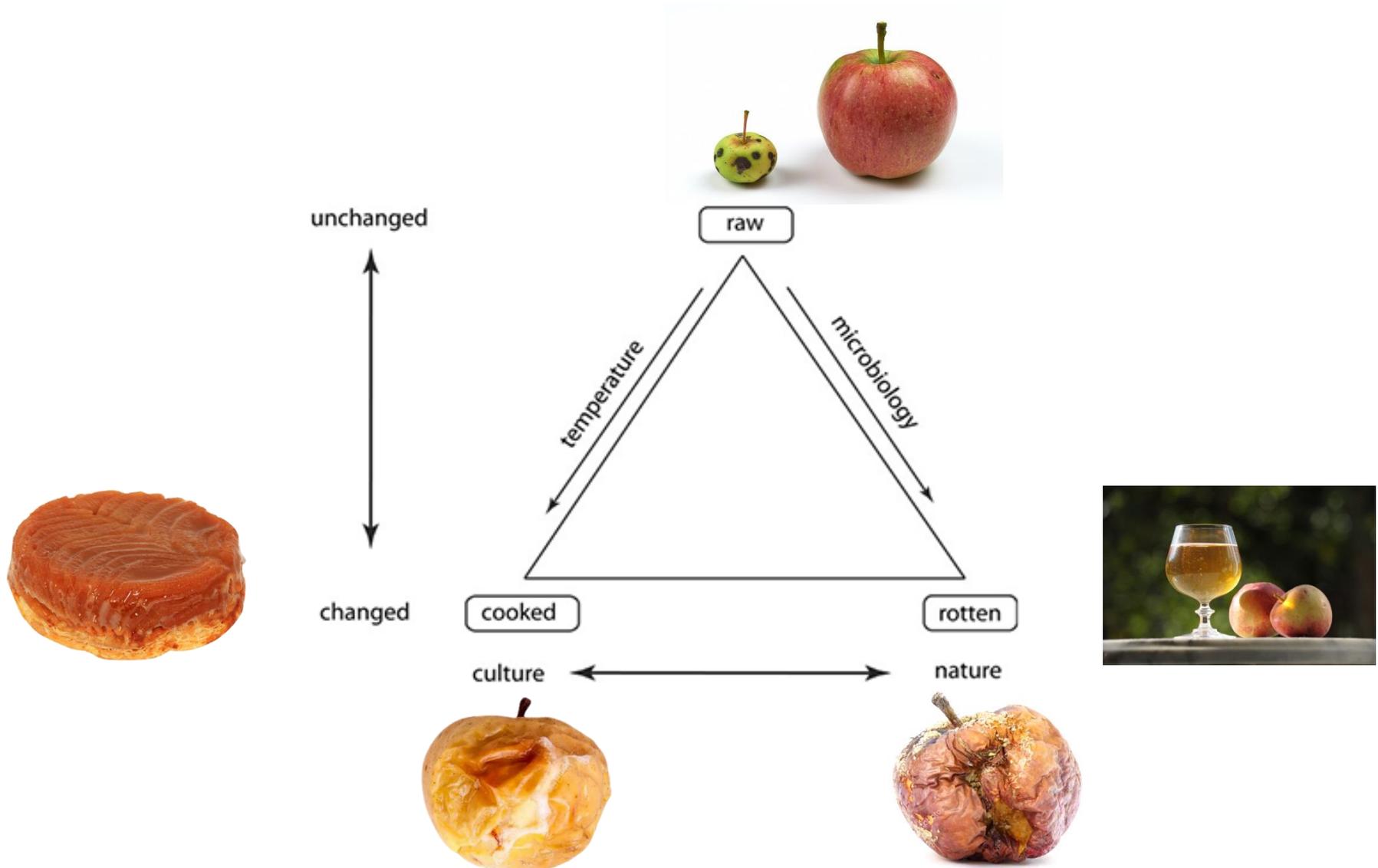
Comité Scientifique: Sandrine Costa, Fanny Glansetto, Patricia Gurvitz, Christophe Lavelle, Ophélie Muggé, Jean-Pierre Poulain et Marc-André Scosse.

Christophe Lavelle
CNRS - Muséum National d'Histoire Naturelle – Sorbonne Université
christophe.lavelle@mnhn.fr

What is kefir (and kombucha and...)?



Flavor through cooking: the physical, chemical AND BIOLOGICAL transformations



Thanks