



Webinaire OMEGA — Mercredi 9 décembre 2026 - 10h / 12h

Suite au webinaire du 6 mai dernier, RESOLIS poursuit sa réflexion : comment aborder l'alimentation dans de nombreuses disciplines scolaires, sans alourdir les programmes ? Un webinaire animé par **Christophe Lavelle**.

Thème	Intervenant
Introduction	Pr Philippe LAREDO , vice-président de RESOLIS, économiste, professeur à Manchester Institute of Innovation Research
Le programme OMEGA, les avancées 2026	Dr Brigitte PICANDET , médecin nutritionniste
Le concept de "cuisine distillée à l'école" : de quoi s'agit-il ?	Christophe LAVELLE , chargé de recherche au CNRS, spécialisé en biophysique moléculaire, chargé de cours à l'INSPE sur les métiers de la restauration
Pertinence de cette approche innovante dans le cursus scolaire général	Éric BIRLOUEZ , ingénieur agronome et sociologue, consultant, enseigne la sociologie de l'alimentation à l'université
La mondialisation de la sauce tomate	Pr Vincent MORINIAUX , maître de conférences à la Sorbonne, spécialisé en géographie de l'alimentation
Comment "la cuisine distillée" se met-elle en place à l'étranger ?	Thiago DA SILVA , épidémiologiste, diplômé d'un master Nutrition et santé publique à la Sorbonne
La bactériologie du microbiote intestinal	Pr Joël DORÉ , directeur de recherche à l'INRAE, président du World Microbiome Partnership
La chimie des transformations alimentaires	Christophe LAVELLE
La conception du programme « embarqué » à l'École Comestible	Camille LABRO , présidente de l'association l'École Comestible
Témoignages dans d'autres disciplines	Elhenah BARDALES , nutritionniste et enseignante, diplômée d'un master Nutrition et santé publique à la Sorbonne
Échanges avec les intervenants Conclusions et perspectives	Tous Dr Brigitte PICANDET

Inscrivez-vous en ligne dès maintenant !

[Je m'inscris](#)