

Quatorzième Journée AFM du Marketing Agroalimentaire à Montpellier

vendredi 20 septembre 2019
Montpellier SupAgro Amphithéâtre Lamour

8h00 - Accueil des participants (Hall d'honneur) et Introduction du séminaire

8h30 - Session 1. L'alimentation, expression des évolutions sociétales ?

1. **Les étudiants mangent-ils tous mal? Une typologie basée sur la pratique culinaire et l'équilibre alimentaire** ; GOURMELEN Andréa (université de Montpellier); RODHAIN Angélique (université de Montpellier) ; MASSON Josselin (université de Montpellier)
2. **Proposition d'une échelle de mesure de l'intrusivité des applications mobiles servicielles : le cas de la lutte anti-gaspillage alimentaire** ; Christine GONZALEZ (Université du Maine); Jean Marc FERRANDI (Oniris) ; Beatrice SIADOU MARTIN (Université de Lorraine)
3. **Dis-moi ce que tu manges je te dirai qui tu es: les représentations du bien-être alimentaire des jeunes adultes sur Instagram et Youtube** ; Lamia SADOON (Université du Havre); Maxime DAVID (Université Nice Sophia Antipolis)

10h - Pause

10h30 - Session 2. Table ronde Comment réduire l'impact négatif des emballages ?

Intervenants M Delanchy, auteure du site Communication (Agro)alimentaire, Luc Lignon, Directeur de la Politique Alimentaire, Mairie de Montpellier ; Bruno Vaissière, Responsable Développement Cofruid'oc, Anne-Sophie Colin, directrice générale de SolZero

12h - 13h15 Apéritif et buffet (Hall d'honneur)

13h15-14h Session posters Hall d'honneur

1. **D'un marketing du non culinaire vers un marketing de la culinarité : accompagner le développement des compétences des adolescents en matière d'arts de faire culinaire** ; Emilie ORLIANGE (Université de Poitiers) AFAA
2. **Le concept de proximité, une solution aux problèmes de définition d'un produit alimentaire local? Proposition d'une grille de lecture** ; Marilyne CHICOINE (Université du Québec) ; Francine RODIER (Université du Québec) ; Fabien DURIF (Université du Québec) ;
3. **Bien-être en EHPAD** ; Samuel GUILLEMOT (Université de Bretagne Occidentale) ; Annick TAMARO (Université de Bretagne Occidentale) ; Margot DYEN (INRA, UMR MOISA)
4. **L'effet de la forme d'un produit alimentaire sur sa perception santé** ; Sara-Maude POIRIER (Université de Sherbrooke) ; Deny BELISLE (Université de Sherbrooke) ; Soumaya CHEIKHROUHO (Université de Sherbrooke)

**14h00 – Session 3. Quels effets des attributs du produit ?
Salle 106**

1. **La congruence et l'image écologique spécifique au produit en tant qu'éléments sous-jacents de l'impact de l'origine géographique sur l'évaluation de la qualité des produits génériques éco-labellisés** ; Olga UNTILOV (Université Savoie Mont Blanc)
2. **Influence des dimensions du terroir sur les intentions du consommateur : quels efforts pour un produit estampillé « terroir »** ; Pascale ERTUS (Université de Bretagne Sud) ; Christine PETR (Université de Bretagne Sud) ; Céline JACOB (Université de Bretagne Sud)
3. **L'impact de la transparence et de la texture d'un produit alimentaire sur sa salubrité et la confiance envers le produit** ; Sofia LARAICHI (Université d'Angers) ; Gaëlle PANTIN-SOHER (Université d'Angers)

**14h00 - Session 4. Consommations « alternatives »
Salle 108**

1. **Un steak de cheval pour déjeuner? Etude exploratoire des déterminants psychologiques et culturels de la consommation de viande de cheval** ; Arnaud LAMY (Montpellier, SupAgro) ; Sandrine COSTA (INRA) ; Céline VIAL (INRA) ; Gilles SERE de LANAUZE (Université de Montpellier) ; Myriam CARRERE (INRA)
2. **La consommation des insectes comme une alternative alimentaire durable: étude exploratoire chez les enfants en France** ; Khaoula JELLOULI (Université de Caen Normandie) ; Joël BRÉE (Université de Caen Normandie et ESSCA School of Management)

15h30 - Pause

16h00 - Session 5. L'influence des indicateurs de qualité Salle 106

1. **L'impact des attributs et indicateurs de qualité sur le comportement d'achat d'un produit alimentaire** : Une approche exploratoire, par la valeur perçue et l'authenticité perçue. Cas de l'huile d'olive d'Algérie ; Nedjma BERNOUSSI (Montpellier SupAgro) ; Lucie SIRIEIX (Montpellier SupAgro)
2. **The official quality signs influence on price and volumes : The case of organic fresh eggs** ; Jessica BOSSEAU (université de Montpellier) ; Philippe AURIER (université de Montpellier) ; Alain FRANÇOIS-HEUDE (université de Montpellier)

17h00 - Clôture de la journée (Hall d'honneur)