

La cohorte 2 de la plateforme doctorale FOODS (Nutrition-Systèmes Alimentaires) en école de terrain à l'Université de Barcelone et aux Montpellier Global Days de l'Université de Montpellier

20.7.2026 - | Université de Montpellier

Du 15 au 22 juin 2026, la deuxième cohorte de la plateforme internationale Feed-Protect-Care FOODS PhD Platform s'est réunie à Barcelone pour une école de terrain dédiée à la question : « Comment les systèmes alimentaires peuvent-ils améliorer la santé, en particulier pour les populations vulnérables ? ».

Organisée par Karen Lambert Cordillac (Université de Montpellier) et Francisco Pérez-Cano (Université de Barcelone), cette semaine intense a réuni des doctorantes et doctorants issus de 17 universités partenaires autour d'un objectif commun : travailler collectivement sur des thèmes aussi variés que le régime méditerranéen, la traçabilité de l'huile d'olive, ou encore les algues en gastronomie moderne.

Inscrite dans le cadre du volet international du projet IDEES financé par l'**Agence nationale de la Recherche (ANR)** dans le cadre de **France 2030**, cette école de terrain a proposé un programme mêlant conférences scientifiques , **ateliers collaboratifs** et **visites de laboratoires**. Les participantes et participants ont notamment échangé autour du régime méditerranéen, des produits sous appellation d'origine protégée, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'eau en contexte méditerranéen ou encore des nouveaux usages des algues dans l'alimentation.

Les doctorantes et doctorants ont également travaillé collectivement à l'élaboration d'un livre de recettes proposant une semaine de menus durables, abordables et riches en nutriments, inspirés des traditions culinaires de leurs pays respectifs. Ils ont également bénéficié de l'accompagnement de représentants institutionnels de l'Université d'Utrecht et d'Arizona lors de leurs réflexions.

Les doctorantes et doctorants ont prolongé leur immersion scientifique à Montpellier à l'occasion des Montpellier Global Days, temps fort de la stratégie internationale de l'Université et de ses partenaires du Programme d'excellence I-SITE, **les 23 et 24 juin**.

Ils ont ainsi pu échanger avec Laurent Cherchi, Chef du restaurant étoilé Reflet d'Obione, autour de sa vision d'une cuisine « consciente », fondée sur les produits locaux, les circuits courts et les processus de fermentation

Lors de la conférence scientifique organisée le 24 juin, les membres de la cohorte ont présenté des posters scientifiques valorisant des recettes de cuisines, durables et accessibles, issues de leur pays. Le prix du meilleur poster a été attribué à Krishna Poudel, étudiant népalais de l'Université Laval, Québec, pour sa présentation de la recette népalaise *Jumli Marshi Rice with local bean Khichdi*

Le livre de recette élaboré par la cohorte, préfacé par Lauren Cherchi sera prochainement publié.

Une plateforme mondiale pour des enjeux communs

Portée par l'**Université de Montpellier** et co-construite avec l'**Université de Pretoria** La **Feed-Protect-Care FOODS PhD Platform**, , fédère des doctorantes et doctorants issus de **17 universités** répartis sur plusieurs continents, notamment en Afrique du Sud, au Brésil, en Chine, aux États-Unis, au Canada, aux Pays-Bas, au Sénégal, en Espagne, etc.).

Son ambition est de **constituer un réseau de jeunes chercheurs engagés** pour relever les défis liés aux systèmes alimentaires durables et leur impact sur la santé.

La plateforme FOODS recrute actuellement sa troisième cohorte de doctorantes et docotorants

Pour aller plus loin :

- Candidater pour la prochaine cohorte
- Lire l'article sur la première école de terrain de la cohorte 2 à l'Université Laval
- Découvrir la plateforme Nutrition-Systèmes Alimentaires

<https://www.umontpellier.fr/articles/la-cohorte-2-de-la-plateforme-doctorale-foods-nutrition-systemes-alimentaires-en-ecole-de-terrain-a-luniversite-de-barcelone-et-aux-montpellier-global-days-de-luniversite-de-montpe>