

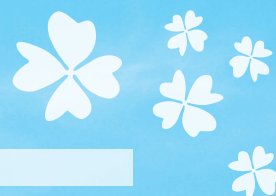
POUR UN AUTOMNE ÉPICÉ

Les rencontres de l'UNIL dédiées à la durabilité sont de retour! Cet automne, les Midis Campus Plus proposent sept rendez-vous autour du thème de l'alimentation.

Quel est l'impact de l'industrie agroalimentaire sur l'écosystème? Notre façon de nous nourrir est-elle adaptée à nos gènes? Les compléments alimentaires sont-ils bénéfiques pour la santé? Comment nos papilles gustatives s'agitent-elles? Que signifie manger halal?



Pour démêler le vrai du faux et élaborer des idées d'alimentation durable, rendez-vous à l'Anthropos Café (bâtiment Amphipôle) deux midis par mois, à partir du 4 octobre. Les présentations seront agrémentées de petites dégustations.



«Le marché de l'UNIL, des produits de proximité»

Jeudi 4 octobre 2012
12h15 – 13h

Avec les associations UniPoly,
FAE et les marchands

«Efficaces, inutiles, ou toxiques? Les compléments alimentaires en question»

Mercredi 17 octobre 2012
12h15 – 13h

Jacques Diezi,
professeur honoraire

Département de pharmacologie
et toxicologie, FBM

«Manger halal, réflexions autour d'un interdit alimentaire»

Jeudi 1er novembre 2012
12h15 – 13h

Christine Rodier,
maître-assistante

Institut de sciences sociales
des religions contemporaines, FTSR

«Les gènes et la nutrition»

Mardi 13 novembre 2012
12h15 – 13h

Nathalie Constantin,
collaboratrice scientifique

Centre intégratif de génomique, FBM

«Le goût, comment ça marche?»

Jeudi 29 novembre 2012
12h15 – 13h

Atelier pratique
de L'Eprouvette

Laboratoire public de l'UNIL

«Les troubles alimentaires à la lumière du contexte psycho-social et culturel»

Mardi 4 décembre 2012
12h15 – 13h

Sophie Vust,
maître d'enseignement
et de recherche

Institut de psychologie, SSP

«L'alimentation : élément clé d'un écosystème industriel»

Mardi 18 décembre 2012
12h15 – 13h

Suren Erkman,
professeur associé

Centre de recherches
sur l'environnement terrestre, FGSE