



Conférences et visites « Journées des légumineuses à graines à Dijon : des champs aux assiettes ».

Jeudi 28 mai après-midi et vendredi 29 mai 2026.

Organisateurs : [Loïc Briand](#), [Judith Burstin](#) et [Sylvie Issanchou](#)

Au travers d'exposés et de visites, nous vous proposons de découvrir les travaux concernant les légumineuses conduits dans deux des unités mixtes de recherche (UMR) du centre Bourgogne Franche-Comté :

- l'UMR Agroécologie dont l'objectif est de répondre aux enjeux du développement d'une agriculture durable, permettant une production qualitativement et quantitativement en phase avec les besoins alimentaires, tout en respectant l'environnement
- l'UMR Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation dont l'objectif général est une meilleure compréhension des mécanismes physicochimiques, biologiques et psychologiques qui sous-tendent les perceptions sensorielles et le comportement alimentaire.

Après un mot d'accueil de la Présidente du Centre INRAE Bourgogne – Franche Comté : [Cécile Détang-Dessendre](#), le **jeudi après-midi (13h30-17h30)** sera consacré à des exposés sur les principaux projets en cours dans l'UMR Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation. L'après-midi se poursuivra par une présentation sur le Design et la créativité culinaire autour de la légumineuse suivie d'une dégustation, et s'achèvera par une présentation de [Philippe Lemanceau](#), Vice-Président de Dijon Métropole, sur la politique de transition alimentaire ProDij de Dijon Métropole.

Le vendredi matin (9h-12h30) sera consacré à des exposés sur les principaux projets en cours dans l'UMR Agroécologie ainsi qu'à une présentation de la collection du Centre de Ressources Biologiques.

Le vendredi après-midi (14h-17h), nous proposons

- une visite sur le Centre INRAE de Dijon de la plateforme de phénotypage à haut-débit 4PMI pour la production et la caractérisation de matériel végétal de l'UMR Agroécologie et de ChemoSens plate-forme de **recherche et développement méthodologique** du CSGA dont l'originalité repose sur l'utilisation combinée de la chimie, de l'analyse sensorielle et des techniques de neuroimagerie/neurophysiologie pour développer de nouvelles approches de caractérisation des aliments et du comportement alimentaire

ou

- une visite de l'Unité Expérimentale d'Époisses (CA-SYS), plateforme de recherche et d'expérimentation collaborative, pour tester sur 120 ha une diversité de systèmes agro-écologiques à différentes échelles (déplacement en voitures personnelles).

Attention, 15 personnes maximum par site de visite et donc 30 places au total.

Programme détaillé sur le site d'inscription (cf. plus bas).

Informations pratiques :

Le jeudi 28 mai, rendez-vous à 13h30 au CSGA, 9E boulevard Jeanne d'Arc, Dijon. Nous vous conseillons de venir en tram (Ligne T1, Arrêt CHU-Hôpitaux).

Le vendredi 29 mai 2026, rendez-vous à 8h45 pour ceux qui sont en voiture, sur le centre INRAE, 17 rue Sully, Dijon ; pour les autres rendez-vous à 13h30 au CSGA, 9E boulevard Jeanne d'Arc, Dijon (tram Ligne T1, Arrêt CHU-Hôpitaux).

Jeudi soir :

Rendez-vous à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à 19h00

19h30 – 21h00 : Repas à la [Cuisine Expérientielle](#) du Village gastronomique de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin. 12 parvis de l'Unesco, 21000 Dijon

Vendredi midi : Déjeuner au CSGA. Le traiteur KËR, entreprise sociale et apprenante, embauchant des femmes issues de parcours de migrations nous proposera des spécialités culinaires du monde à base de légumineuses.

Les repas seront à la charge des Académiciens (50€ pour le dîner et 25€ pour le déjeuner, à régler lors de l'inscription).

Les accompagnants :

Ils seront les bienvenus au dîner du jeudi soir au déjeuner du vendredi midi.

Visites possibles :

- La Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin
- Les musées (<https://musees.dijon.fr/les-musees-de-dijon/>) dont le Musée des Beaux-Arts de Dijon

Office du tourisme : 11 rue des Forges <https://www.destinationdijon.com/>

Pour tout renseignement, vous adresser à :

Sylvie Issanchou (sylvie-n.issanchou@orange.fr) ou

Virginie Nowak (virginie.nowak@inrae.fr).

Lien pour vous inscrire : <https://visitedijonaaf.journees.inrae.fr/> Attention, inscription avant le 28 avril compte tenu des contraintes de réservation du restaurant du jeudi 28 mai au soir.

Des chambres ont été pré-réservées pour la nuit du 28 au 29 mai au Campanile Dijon Congrès Clémenceau, 16 Avenue Raymond Poincaré (03.80.71.10.56). Vous devrez faire la réservation finale avant le 28 avril.