Pour Pâques, l'Inra ne cache pas ses œufs ! Une coquille protectrice sophistiquée, du blanc et du jaune pleins de richesses depuis les meilleures protéines pour l'homme jusqu'aux nouvelles molécules pour l'industrie agro-alimentaire ou la santé humaine…
« L'œuf aux trésors »
est un dossier de presse à paraître qui dresse un panorama des connaissances et des avancées récentes des recherches de l'Inra sur cet aliment en or.

Légumes transformés : une autre façon de consommer des légumes. Consommer des légumes et des fruits est un enjeu de santé publique. Des chercheurs en sciences sociales de l'Inra ont analysé les facteurs qui influencent la consommation de légumes des Français. Si l'achat de légumes frais varie selon l'âge, la composition ou le niveau socio-économique des foyers, les légumes transformés sont consommés dans tous les milieux sociaux.

Comment mange-t-on en Ile-de-France ? Trois repas par jour, une tradition bien française que des chercheurs en sciences sociales de l'Inra ont explorée. Si ce rituel est bien ancré dans les pratiques des familles franciliennes, il est sujet à de fortes pressions socio-économiques à même d'expliquer notamment que les femmes en situation précaire ont, plus que les hommes, tendance à sauter un repas. Une autre étude menée par des chercheurs de l'Inra concerne les pratiques des ménages franciliens en matière de préparation de repas. Elle met en évidence différentes manières de préparer les repas, liées aux propriétés sociales des ménages (âge, diplôme, taille du ménage) comme à leurs conditions de vie (logement, rythmes de travail).

En présence de :

- Yves Nys de l'Unité de recherches avicoles, Inra Val de Loire ;

- Marie Plessz et **Philippe Cardon** de l'Unité Alimentation en sciences sociales, Inra Versailles-Grignon.