# Alimentation végétale et animale en restauration : tendance de consommation et adaptation du secteur aux enjeux de développement durable

Thèse

#### **Doctorants:**

Arnaud LAMY

Du champ à l'assiette, la transition vers des systèmes alimentaires plus durables et résilients est un défi majeur impliquant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Au cœur de ces mutations, le rééquilibrage des sources de protéines animales et végétales est désormais considéré comme un levier d'action prioritaire pour contenir la pression anthropique sur les écosystèmes, anticiper les changements climatiques et garantir l'accès à une alimentation saine et savoureuse à une population mondiale grandissante.

#### Extrait:

Totalisant une part conséquente des repas consommés par les Français, le secteur de la restauration apparait comme un maillon important du système alimentaire. A l'interface entre les étapes de production agricole et les consommateurs, les restaurants sont des espaces privilégiés pour promouvoir de nouvelles normes de consommation responsable tout en soutenant des modèles de productions alimentaires soutenables. Si la profession a l'opportunité d'influencer positivement le comportement alimentaire des consommateurs en proposant des offres de restauration qui valorisent le végétal, cette démarche demeure du libre arbitre des restaurateurs et cuisiniers et pose la question des multiples facteurs internes (e.g., convictions éthiques ou environnementales, savoir-faire culinaires, connaissances nutritionnelles etc...) et externes (e.g., préférences des consommateurs, univers concurrentiel, etc...) qui traversent les processus décisionnels à l'œuvre et déterminent les pratiques. Ce projet de thèse en Sciences de Gestion et Marketing s'intéresse au secteur de la restauration commerciale et interroge les motivations et barrières des professionnels en tant qu'acteurs de la transition vers des régimes alimentaires durables. L'axe de travail premier consiste en l'étude des représentations sociales des restaurateurs vis-à-vis de l'alimentation durable en général et du rapport à la viande et au végétal en particulier. S'appuyant sur des méthodes d'investigation qualitatives, quantitatives et expérimentales, les résultats visent à éclairer les conduites et stratégies marketing de la profession pour répondre aux enjeux de développement durable.

## Directeur de thèse :

Sandrine Costa, Lucie Sirieix, Maxime Sebbane

### Partenaires:

Fondation Gilles et Gérard Pélisson

## A la une

14 et 15 septembre 2023 : 3è édition du Symposium Altered Taste

**Institut Paul Bocuse** 

Château du Vivier - Ecully - France

Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

20, place Bellecour - Lyon - France

Tel: +33 (0)4 78 37 23 02

# **Contact**

Raphaëlle Mouillefarine Partnerships Development Envoyer un email +33 (0)4 26 20 97 63

# Carrière

> Chercheur en sciences de la nutrition et du comportement alimentaire

# Portrait de doctorant

> Consulter la fiche d'Arnaud Lamy

