
Jérémie Lafraire

Directeur de recherche - Sciences cognitives Directeur adjoint de la recherche académique

Coordonnées

Tél. : +33 (0)4 72 18 54 61

[Envoyer un mail](#)



Discipline(s)

Sciences cognitives

Activités / CV

MES ACTIVITES

Jérémie Lafraire est docteur en Sciences Cognitives et diplômé de l'Ecole Normale Supérieure de Paris (Ulm). Après un cursus en philosophie des sciences cognitives, il a rejoint en 2014 le Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse.

Jérémie Lafraire y est responsable du groupe de recherche en sciences cognitives appliquées à l'alimentation : il s'intéresse aux mécanismes cognitifs impliqués dans la relation entre l'homme et la nourriture, **en particulier aux différentes représentations perceptives et conceptuelles des aliments.**

Les travaux récents de son équipe portent sur les facteurs cognitifs des rejets alimentaires chez l'enfant ou dans l'anorexie mentale mais également sur la perception multimodale du goût.

MON CV

Mon parcours

- 2014-aujourd'hui : Chargé de recherche en sciences cognitives, Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse/chercheur associé à l'Institut Jean Nicod (CNRS-EHESS-ENS)
- 2014 : Chercheur postdoctoral, Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse & Centre PsyCLE, Université Aix Marseille
- 2013 : Qualification aux fonctions de maître de conférences - section CNU 17 : philosophie
- 2012 : Thèse de doctorat en sciences cognitives - Université Pierre et Marie Curie-Institut Jean Nicod
- 2010 : Visiting scholar - New York University - département de philosophie
- 2010 : Diplôme de l'ENS - École Normale Supérieure-Paris, Ulm - Sciences cognitives et philosophie
- 2008 : Master Recherche en Sciences cognitives - École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, Raspail
- 2006 : Licence en philosophie - Université de Rouen

Enseignement

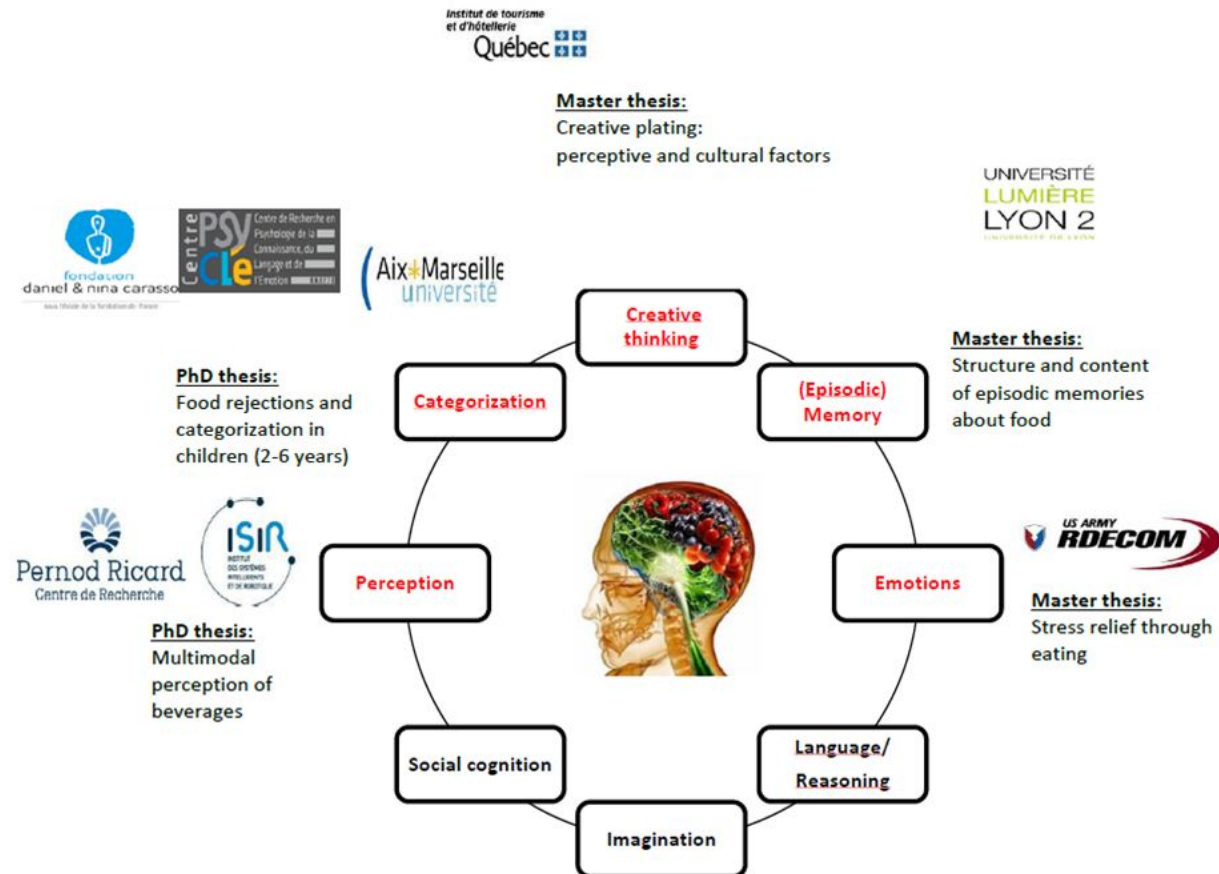
- 2014-aujourd'hui : Enseignant en sciences cognitives, Institut Paul Bocuse
- 2012-2013 : Chargé de cours, Université Lille 3, département de philosophie, cours de philosophie et de psychologie
- 2011-2013 : Chargé de TD, AgroParisTech : philosophie des sciences et éthique

- 2008-2011 : Moniteur à l'Université Paris-Est Créteil (UPEC), département de la philosophie : cours de philosophie du langage et de l'esprit, philosophie des sciences cognitives, philosophie moderne et esthétique

Informations complémentaires

MES PROJETS DE RECHERCHE COLLABORATIFS

[En savoir plus](#)



MES RECHERCHES EN 5 MOTS CLEFS

Rejets alimentaires - perception - flaveur - émotions - stress

MES PUBLICATIONS

Articles scientifiques

- Nguyen, S. & Lafraire, J. (2020) Children's food cognition: Introduction to the special issue, *Cognitive Development*, 56: 100963, <https://doi.org/10.1016/j.cogdev.2020.100963>
- Lafraire, J., Rioux, C., Hamaoui, J., Girgis, H., Nguyen, S., & Thibaut, J. P. (2020). Food as a borderline domain of knowledge: The development of domain-specific inductive reasoning strategies in young children. *Cognitive Development*, 56, 100946.
- Roque, J.; Lafraire, J.; Auvray, M. (2020) Audiovisual Crossmodal Correspondence between Bubbles' Size and Pouring Sounds' Pitch in Carbonated Beverages. *Foods* 2020, 9, 966.
- Foinant, D., Lafraire, J., Thibaut, J.-P. (2020), A time for a meal? Children's conceptions of short and long term effects of foods, *Cognitive Development*, 55, 100885. <https://doi.org/10.1016/j.cogdev.2020.100885>
- Rioux, C., Lafraire, J., Picard, D., Blissett, J. (2019) Food rejection in young children: Validation of the Children Food Rejection Scale in English and cross-cultural examination in the UK and France *Food Quality and Preference*, 73, 19-24
- Roque, J., Lafraire, J., Spence, C., & Auvray, M. (2018) The influence of audiovisual stimuli cuing temperature, carbonation, and color on the categorization of freshness in beverages. *Journal of Sensory Studies*, e12469.
- Rioux, C., Leglaye, L., & Lafraire, J. (2018). Inductive reasoning, food neophobia, and domain-specificity in preschoolers. *Cognitive Development*, 47, 124-132.
- Roque, J., Auvray, M., & Lafraire, J. (2017). Understanding freshness perception from the cognitive mechanisms of flavor: the case of beverages. *Frontiers in psychology*, 8, 2360.
- Rioux, C., Lafraire, J., & Picard, D. (2018). Visual exposure and categorization performance positively influence 3-to 6-year-old children's willingness to taste unfamiliar vegetables. *Appetite*, 120, 32-42.
- Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., & Fernandez, P. (2018). Plating influences diner perception of culinary creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62.
- Rioux, C., Lafraire, J., & Picard, D. (2017). Food rejection and the development of food category-based induction in 2-6 years old children. *Journal of Cognitive Psychology*, 1-13.

- Rioux, C., Picard, D., Lafraire, J. (2016) Food rejection and the development of food categorization in young children, *Cognitive Development*, 40, 163-177.
- Rioux, C., Lafraire, J., Picard, D. (2017) Development and validation of a new scale to assess food neophobia and pickiness among 2- to 6-years old French children, *European Review of Applied Psychology*, 67:2, 67-77.
- Lafraire, J. (2017). Facing the mirror: A relativist account of immune nonconceptual self-representations. *Philosophical Psychology*, 30(1-2), 140-160.
- Lafraire, J. ; Rioux, C.; Giboreau, A. ; Picard, D. (2016) Food rejections in children: Cognitive and social/environmental factors involved in food neophobia and picky/fussy eating behavior, *Appetite* 96, 1-11.
- Lafraire, J. ; Rioux, C.; Roque, J.; Giboreau, A. ; Picard, D. (2016) Rapid Categorization of Food and Nonfood Items by 3- to 4-Year-Old Children , *Food Quality and Preference*, 49, 87-91.
- Lafraire, J. (2013). Two Notions of (Mis)-Identification. *Philosophical Inquiries*, 1(2), 39-53.

Articles de dissémination scientifique

- Lafraire, J., Petit, E., Giboreau, A. , Schwartz, C (2015). How to measure behavioral food neophobia in children under a natural setting? *Menu* 4, 37-43.
- Lafraire, J., Picard, D. (2014) « J'aime pas ! », *Cerveau et Psycho* Sept/oct.
- Lafraire, J., Giboreau, A (2014) La Perception multimodale des vins en contexte, Le « Living Lab » du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, au service d'expériences de dégustation en conditions réelles de repas, *Revue des Œnologues*, 153, 35-37.
- Lafraire, J. (2009) L'avenir des connaissances naïves, débats en sciences cognitives *Le Prisme à Idées*, 2.

Guest co-editor

- Nguyen, S. & Lafraire, J. (Eds.) (2020) Children's food cognition, Special Issue of *Cognitive Development*, 56.

MA PAGE PROFIL

sites.google.com/site/lafraire/

A la une

[3rd edition - International Symposium on Altered Taste - 14 & 15 September, 2023](#)

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

- > [PhD Position - HealthFerm - Socail Science](#)
- > [PhD Position - Computational Neuroscience - Cognitive Neuroscience](#)
- > [Chercheur en sciences sociales F/H](#)