

---

# 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

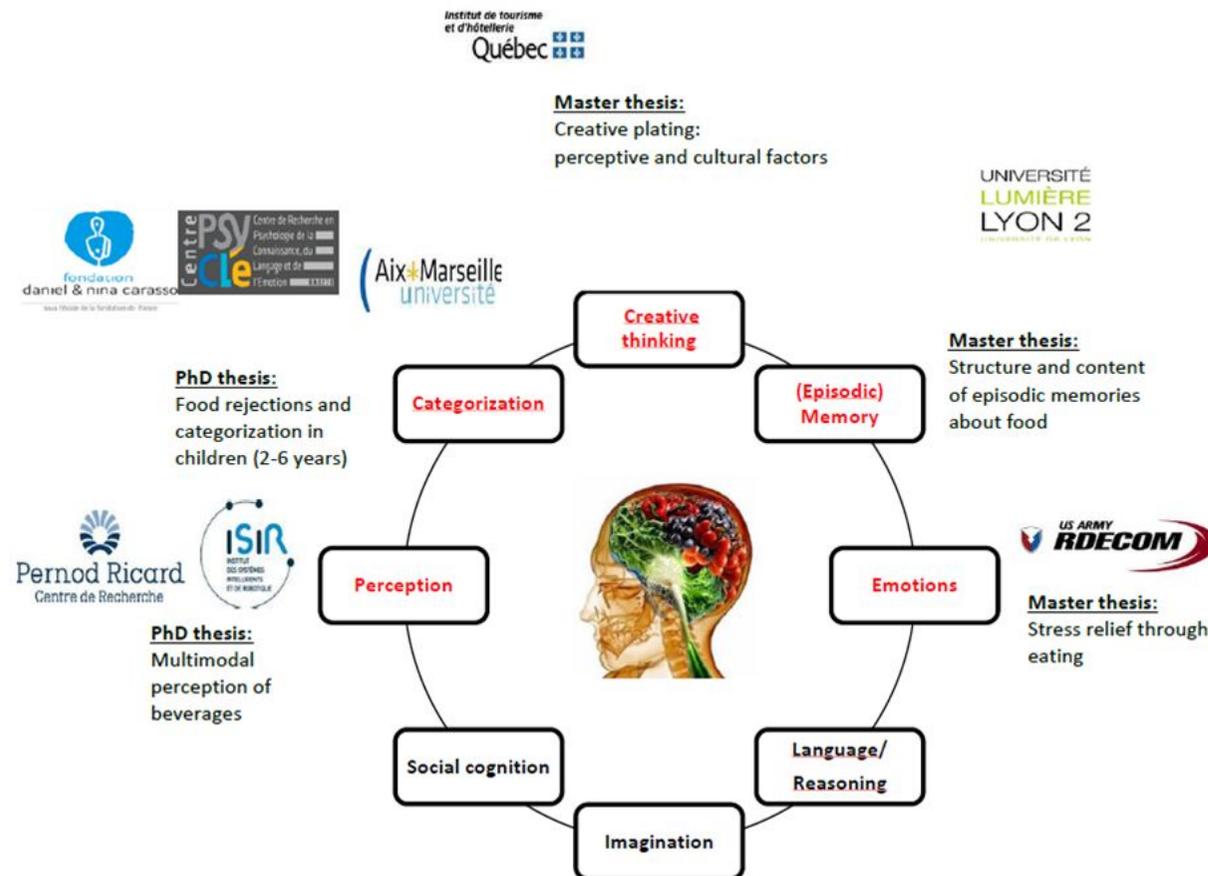
- 2014-aujourd'hui : Enseignant en sciences cognitives, Institut Paul Bocuse
- 2012-2013 : Chargé de cours, Université Lille 3, département de philosophie, cours de philosophie et de psychologie
- 2011-2013 : Chargé de TD, AgroParisTech : philosophie des sciences et éthique

- 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/](https://sites.google.com/site/lafraire/)

## **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](#)