

---

# Perception et valorisation du café dans la restauration : comment concevoir et mettre à disposition une offre à forte valeur ajoutée ?

Thèse

**Doctorants :**

Carole JEGOU

**Extrait :**

L'objectif scientifique de cette thèse est d'explorer la perception des produits dans la restauration, puis d'identifier des leviers de valorisation de l'offre. Du point de vue opérationnel, il s'agira de proposer des stratégies pour concevoir et mettre à disposition une offre à forte valeur ajoutée. Ces travaux de recherche s'inscrivent dans le champ de l'économie expérimentale et comportementale, et de l'évaluation sensorielle. Les méthodologies sont adaptées pour s'appliquer au contexte de la restauration.

**Directeur de thèse :**

Bernard Ruffieux

**École doctorale :**

ED Sciences Economiques n°300 - Université Pierre-Mendès-France (UPMF) Grenoble

**Partenaires :**

- UMR GAEL INRA-UPMF

---

## A la une

[Séminaire de Recherche - 8 juillet 2020](#)

## 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

Bénédicte Simon  
*Sales & Marketing Manager Research Center*

[Envoyer un email](#)

+33 (0)4 26 20 71 85

## Carrière

- > [Assistant\(e\) administration des subventions de recherche](#)
- > [Assistant\(e\) du Centre de Recherche](#)
- > [Chargé\(e\) de mission financement de la recherche](#)
- > [Chef\(fe\) R&D](#)
- > [Mission de recherche post-doctorale en sciences sociales](#)
- > [PhD cancer eating pleasure and somesthesia](#)
- > [PhD increasing softer dairy food intakes](#)

## Portrait

- > [Consulter la fiche de Carole JEGOU](#)

