

---

# Green Minds : stratégies basées sur les connaissances pour l'adoption d'un régime à base de plantes chez les enfants de 3 à 6 ans

Thèse

**Doctorants :**

Matteo GANDOLINI

**Extrait :**

Le rejet des aliments d'origine végétale est un phénomène bien documenté chez les enfants de trois à six ans. Ses effets sur les habitudes et les modèles alimentaires sont potentiellement préjudiciables à la santé des enfants, car ils les empêchent de consommer la quantité recommandée de légumes et réduisent la diversité de leur alimentation. Le recours excessif aux aliments transformés et ultra-transformés d'origine animale dans l'alimentation des enfants est également préoccupant du point de vue de la durabilité. La recherche expérimentale dans ce domaine s'est concentrée sur la néophobie alimentaire et le comportement pointilleux afin de mieux comprendre la nature du problème et de concevoir des solutions appropriées. En particulier, des travaux récents ont montré que le rejet de la nourriture est négativement corrélé à la fois à la compétence des enfants dans les tâches de catégorisation des aliments et à la quantité d'informations structurées sur la nourriture qu'ils possèdent. Avant d'esquisser des conclusions générales sur le sujet, il reste encore beaucoup de travail à faire, tant dans le domaine empirique que théorique. Par exemple, la mesure dans laquelle les notions utilisées par les chercheurs sont comparables à la manière dont les enfants conçoivent réellement la nourriture n'a pas encore été pleinement évaluée. Le présent projet vise à identifier et à combler ces lacunes en fournissant une analyse conceptuelle précise et une reconstruction de l'ontologie alimentaire naïve des enfants, de la nature de leur rejet et du statut du cadre théorique mis en avant par les chercheurs jusqu'à présent. Une approche plus axée sur les enfants et harmonisée sur le plan théorique permettra ainsi aux chercheurs de concevoir des stratégies qui tirent pleinement parti des liens entre les connaissances alimentaires et les taux de rejet afin de promouvoir des modes d'alimentation plus sains et plus durables.

**Directeur de thèse :**

Jérémie Lafraire - Andrea Borghini

**École doctorale :**

Mind, Brain and Reasoning PhD program - University of Milan, Department of Philosophy

**Partenaires :**

University of Milan, Department of Philosophy  
Institut Lyfe  
Culinary Mind  
Programme national pour l'alimentation Territoires en Action

---

## Centre de Recherche et d'Innovation - Institut Lyfe

Château du Vivier - Ecully - France  
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

### Contact

Estelle PETIT  
*Responsible Innovation*  
epetit@institutlyfe.com

## PhD Student

> [Matteo Gandolini](#)

