Impact de stratégies d'incitations gastronomiques et culinaires pour modifier les comportements alimentaires des consommateurs à domicile et augmenter la consommation des légumes secs.

Thèse

Doctorants :
Anne LOUVEAU

Extrait :
Les légumes secs sont trop peu consommés en France et les recommandations du PNNS sont loin d'être suivies. Ceci peut s'expliquer par leur image dépassée et un manque de compétences culinaires des consommateurs. Le projet JACK vise à identifier des solutions pour modifier les comportements alimentaires en s'appuyant sur une démarche gastronomique. Les comportements alimentaires sont difficiles à modifier et même si la communication peut jouer un rôle important, elle est loin d'être suffisante. La gastronomie française, qui apporte des expériences multisensorielles d'exception, propose plusieurs leviers déjà identifiés comme intervenant dans les changements de comportement combinant plaisir gustatif, compétences culinaires, connaissance des bienfaits et motivation personnelle et sociale. Cette recherche s'appuie sur la théorie du changement de comportement et explore des leviers tels que la valeur hédonique, le savoir, l'image, les croyances, l'imitation de chefs renommés et l'appartenance à une communauté. Elle utilisera un modèle qui sera construit sur la base de la littérature. L'objectif de cette thèse est d'évaluer l'efficacité d'une approche gastronomique pour modifier les comportements alimentaires, en mesurant la consommation de légumes secs avant et après les interventions. La thèse se déroulera en plusieurs étapes, comprenant une étude qualitative pour identifier les leviers de changement, puis une étude longitudinale suivant une cohorte de consommateurs sur une année à laquelle sera proposée des expériences gastronomiques et un accompagnement à domicile. Cette recherche vise à contribuer à une meilleure compréhension des mécanismes de modification des habitudes alimentaires et à identifier le rôle de la gastronomie dans le changement de comportement alimentaire. Ceci permettra de proposer des stratégies pour encourager une consommation plus élevée de légumes secs, sources de protéines végétales.

Directeur de thèse :
Dr Ronan Symoneaux - Dr Isabelle Maître, USC GRAPPE,ESA d'Angers; Dr Audrey Cosson - Dr Agnès Giboreau, Centre de Recherche et d'Innovation de l'Institut Lyfe

Partenaires :
Symrise
CCI Maine-et-Loire
UAPL
Bordeau Chesnel
Atlantique Alimentaire
Sodexo
Tipiak
Bonduelle
Robot Coupe

Centre de Recherche et d'Innovation - Institut Lyfe

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

Contact

Estelle PETIT
Responsable Innovation
epetit@institutlyfe.com

Portrait de doctorant

> Anne Louveau