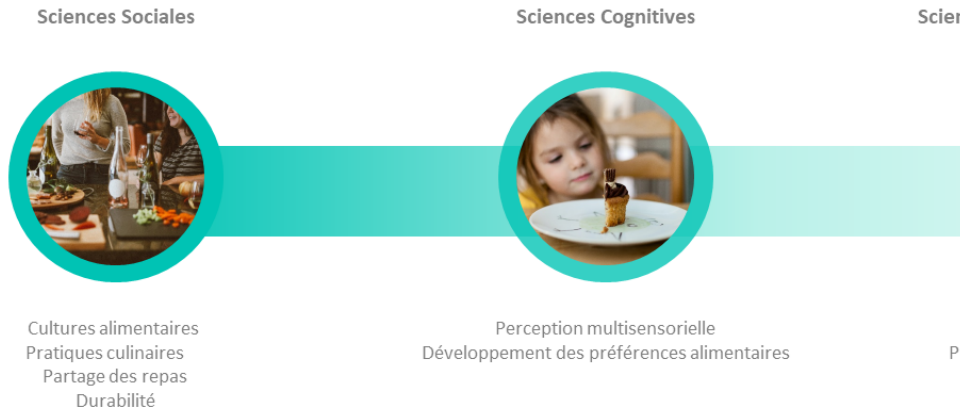
Science

De la transition écologique aux nouveaux lieux et modes de consommation, en passant par la digitalisation, la restauration fait face à de profondes mutations sociétales, environnementales, technologiques et économiques qui remettent en cause les organisations, les métiers et les pratiques du secteur.
Pour chaque projet, l'équipe du Centre de Recherche traduit la problématique opérationnelle des acteurs en question scientifique traitée dans une discipline académique spécifiquement choisie.

Au plan scientifique, la recherche permet ainsi de faire progresser la connaissance au plan conceptuel en dégageant des facteurs clés des mécanismes étudiés en se basant sur une vision pluridisciplinaire. Ces résultats sont communiqués à la communauté scientifique internationale par le biais d'articles dans des revues à comité de lecture et par des conférences. Au plan opérationnel, les travaux donnent lieu à des recommandations appliquées qui constituent un tremplin pour l'innovation.



[Recherche en Sciences Sociales]
[Recherche en Sciences Cognitives]
[Recherche en Nutrition et Comportement Alimentaire]

1. Recherche en Sciences Sociales

Le groupe de **recherche en sciences sociales** s'intéresse au rôle des dimensions sociales et culturelles dans les transitions alimentaires contemporaines. Les travaux s'articulent autour de deux grands thèmes :

1- Evolution des relations sociales autour de l'alimentation
L'alimentation est souvent présentée comme un espace de partage et d'échange, que ce soit par le partage du repas en lui-même (commensalité) ou des activités associées : cuisine, approvisionnement… On lui prête ainsi des vertus pour créer du « lien social » et combattre l'« isolement ». Toutefois la nature des liens créés est très variable et nécessite d'être mieux comprise pour préciser les conditions dans lesquelles les relations sociales qui se nouent autour de l'alimentation peuvent contribuer à des pratiques plus saines et durables.

2- Acceptabilité du changement alimentaire
L'impératif de faire évoluer les pratiques alimentaires implique nécessairement la diversification des produits

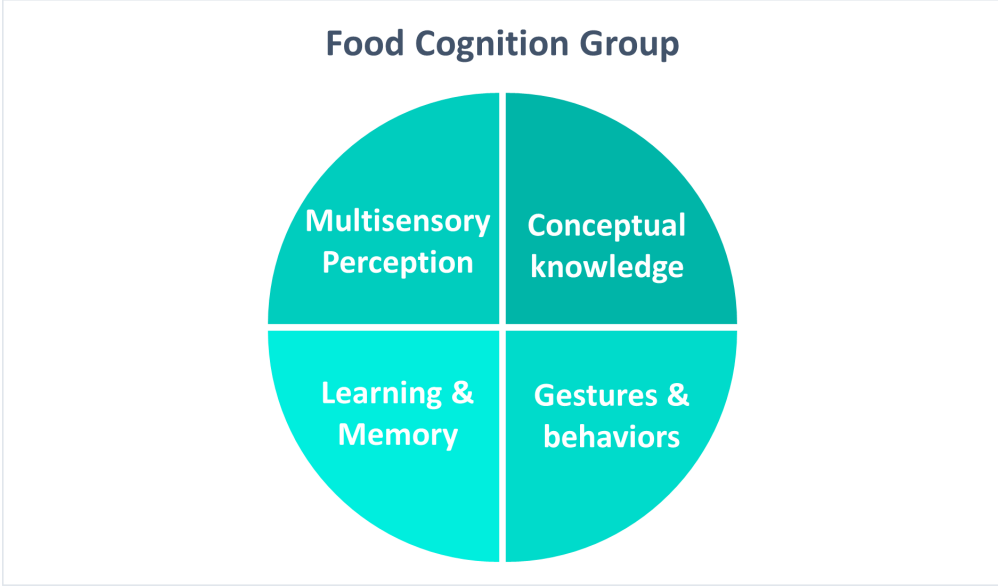
consommés, et donc l'introduction ou la redécouverte de nouveaux produits. Cela pose non seulement la question de l'acceptabilité culturelle (comment intégrer des produits plus sains et responsables dans un contexte culturel donné ?), mais aussi de la préservation des traditions et patrimoines locaux. Se pose également la question de la posture de la restauration vis-à-vis de ces enjeux.

Les travaux mobilisent des approches majoritairement qualitatives et comparatives, à travers des disciplines comme la sociologie, l'anthropologie, la psychologie sociale ou la géographie. Des approches quantitatives peuvent également être mobilisées pour travailler à des échelles plus larges.

Responsable : **Maxime Michaud**
Membres : **Arnaud Lamy, Olga Melique, Maeva Piton**

2. Recherche en Sciences Cognitives

Le Groupe de Recherche Cognition et Alimentation étudie les mécanismes cognitifs et neuronaux qui sous-tendent les représentations mentales de la nourriture et le comportement alimentaire. Nos intérêts de recherche s'étendent de la perception des informations sensorielles et alimentaires aux comportements et actions induits par les représentations mentales conceptuellement structurées apprises au cours du développement. Notre groupe de recherche est interdisciplinaire et aborde des questions de recherche ancrées dans la théorie en utilisant des méthodologies robustes en psychologie du développement et cognitive, en neurosciences cognitives et computationnelles chez de jeunes enfants et des adultes, des experts sensoriels et culinaires, ainsi que chez des patients souffrant de troubles alimentaires et de déficits sensoriels. Pour parvenir à une approche véritablement multidisciplinaire de la cognition dans le domaine alimentaire, notre équipe concentre ses recherches sur quatre domaines fondamentaux (perception multisensorielle - connaissances conceptuelles - apprentissage et mémoire - gestes et comportements) différemment interconnectés dans nos projets en cours.



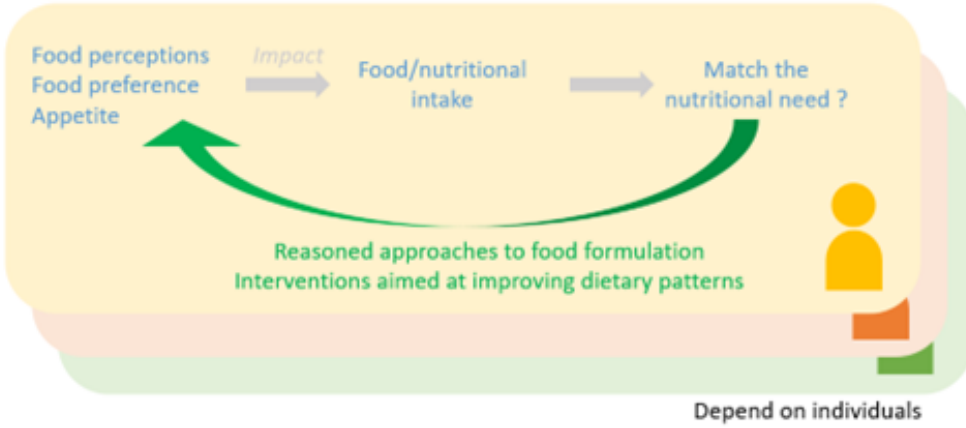
Responsable : **Jérémie Lafraire**
Membres : **Anne-Lise Saive, Damien Foinant, Clara Lakritz, Matteo Gandolini, Laura Gagliardi, Sabrina Boulkour, Adoracion Guzman**

<iframe src="https://www.youtube.com/embed/qwTda-MsAkk?rel=0" allow="accelerometer; autoplay; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture" allowfullscreen="" width="560" height="315" frameborder="0" >

3. Recherche en Nutrition et Comportement Alimentaire

Le groupe Nutrition étudie les facteurs clés qui sous-tendent les perceptions et les préférences alimentaires, l'appétit et

la prise alimentaire. Ces facteurs sont liés à la composition des produits, aux caractéristiques individuelles et au comportement alimentaire, et ce, pendant la consommation, au cours d'un repas ou d'un repas à l'autre. L'exploration de ces facteurs est essentielle
i) pour proposer des approches raisonnées de composition des aliments qui respectent des repas sains et équilibrés tout en étant plus durables pour l'environnement et appréciés des consommateurs ; et
ii) ii) pour concevoir des interventions visant à améliorer les habitudes alimentaires et, par conséquent, la santé et le bien-être.
Les thèmes de recherche ci-dessus sont abordés en étudiant diverses approches :
• Nutriments (sources de protéines, etc.)
• Repas/aliments (composition, texture, méthode de cuisson, transformation des aliments, etc.)
• Régime alimentaire/types d'alimentation (fréquence, temps, quantité, etc.)
• Environnement des aliments/repas (sur le pouce, restaurants, fast-foods, cafés/cantines)



Responsable **: Anestis Dougkas**
Membres : **Audrey Cosson, Reisya Rizki Riantiningtyas, Angelica Lippi, Caterina Franzon, Sarah Domingie, Ana-Lucia Mayen-Chacon**

La vision pluridisciplinaire de la recherche est développée au travers des projets, mais aussi par l'intermédiaire des activités de transfert de connaissance conduites au Centre de Recherche : publications scientifiques, séminaires de recherche, symposiums internationaux.

Centre de Recherche et d'Innovation INSTITUT Lyfe

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

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

Appel à participation

PROJET SOMESTALIM
Nous recherchons des participants volontaires pour répondre à un questionnaire en ligne portant sur la perception et les préférences alimentaires des patients atteints de cancer.
Les connaissances acquises nous permettront de formuler des recommandations pour améliorer la qualité de vie des patients par l'alimentation !
> En savoir plus