

Communiqué de presse
Lyon, le 18 novembre 2021

Innover dans le monde de la restauration : l'INSTITUT PAUL BOCUSE et INRAE signent un accord au service d'une alimentation durable hors domicile

Ce 18 novembre, Philippe Mauguin, Président-Directeur général d'INRAE et Dominique Giraudier, Directeur Général de l'Institut Paul Bocuse ont signé leur premier accord de coopération qui vient officialiser et renforcer des liens existants depuis 2010. A travers son Centre de Recherche, dispositif unique au sein des écoles supérieures d'hôtellerie-restauration, l'Institut Paul Bocuse et INRAE souhaitent travailler ensemble sur le thème de la restauration hors domicile. Saveurs et goût, perception et qualité des aliments, de la préparation des aliments à la consommation au restaurant : autant de sujets de recherche à explorer, notamment grâce à la mise à disposition du restaurant expérimental de l'Institut Paul Bocuse. Cette coopération renforcée doit aboutir à la création de méthodes, produits et services dans un souci de qualité et durabilité de l'alimentation hors domicile.

Dans la continuité des liens forts existant entre les deux organismes, autour de projets collaboratifs nationaux et de doctorats co-encadrés, les deux partenaires se retrouvent autour de la thématique de l'alimentation durable hors domicile. Sciences sociales, économie comportementale, sciences cognitives et nutrition sont des domaines explorés par les deux entités, à l'échelle nationale comme internationale.

L'alimentation hors domicile : des thèmes d'intérêt partagés.

A travers des projets de recherche communs et avec l'appui du dispositif unique de restaurant expérimental de l'Institut Paul Bocuse, les deux instituts ont décidé conjointement de mettre l'accent sur des études autour des comportements de consommateurs, des propriétés sensorielles et nutritionnelles des repas ou encore des déterminants de choix alimentaire hors domicile.

Les travaux communs ont pour objectif d'améliorer tant la compréhension fine des pratiques des consommateurs, que la connaissance des procédures et préoccupations des acteurs de la restauration.

Ainsi les échanges entre INRAE et le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse porteront en priorité sur les thèmes d'intérêts partagés suivants:

- Durabilité & Restauration, du champ à l'assiette
- Bien-être & Comportement alimentaire à différents âges

Ces échanges renforcés permettront d'acquérir de nouvelles connaissances pour innover au service d'une alimentation durable hors domicile.

Le restaurant expérimental de l'Institut Paul Bocuse

Les projets de recherche favorisent des études en « vie réelle » et s'appuient en partie sur des données recueillies au Living Lab de l'Institut Paul Bocuse, un restaurant expérimental où les clients sont volontaires pour être sujets d'expérience. Ainsi, les données de choix, les consommations, les comportements peuvent être suivis tout au long des repas. Le Centre de recherche dispose également de cuisines expérimentales, domestique et professionnelle, équipés de moyens d'enregistrement audio-visuel permettant des études comportementales en situation naturelle de préparation des repas. (<http://recherche.institutpaulbocuse.com/>).

Les travaux en alimentation hors domicile à INRAE, c'est :

3 départements scientifiques, 8 unités, 6 projets en cours

Disciplines mobilisées : socio- économie de l'alimentation, sciences de gestion, science des procédés, sciences cognitives.

Contacts presse :

Service de presse d'INRAE : presse@inrae.fr - 01 42 75 91 86

Institut Paul Bocuse : Graziella Tekle - Moonpress | 07.66.88.56.08 | graziella.tekle@moonpress.fr

À propos d'INRAE

INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation, de l'expertise et de l'appui aux politiques publiques créé le 1er janvier 2020. Institut de recherche finalisé issu de la fusion entre l'Inra et Irstea, INRAE rassemble une communauté de 12 000 personnes, avec 268 unités de recherche, service et expérimentales implantées dans 18 centres sur toute la France. L'institut se positionne parmi les tout premiers organismes de recherche au monde en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et en écologie-environnement. Il est le premier organisme de recherche mondial spécialisé sur l'ensemble « agriculture-alimentation-environnement ». INRAE a pour ambition d'être un acteur clé des transitions nécessaires pour répondre aux grands enjeux mondiaux. Face à l'augmentation de la population, au changement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, l'institut construit des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources, des écosystèmes et des risques.

A propos du Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse associe chercheurs et spécialistes des arts culinaires et de la restauration dans des programmes de recherche multidisciplinaire, principalement réalisés en contexte réel de repas. Les travaux menés contribuent à relever le défi d'une alimentation goûteuse, saine et durable, pour répondre aux attentes des consommateurs, pour tous et dans tous les contextes.