

# RECHERCHE

POUR UNE ALIMENTATION  
GOÛTEUSE, SAINE  
ET DURABLE POUR TOUS





## LE CENTRE DE RECHERCHE DE L'INSTITUT LYFE

“

*Un lieu où la Recherche et l'Innovation culinaire interagissent et se complètent au sein de projets collaboratifs pour contribuer à une alimentation goûteuse, saine et durable pour tous et dans tous les contextes de consommation.*

Le Centre de Recherche de l'Institut Lyfe (anciennement Institut Paul Bocuse) a été créé en 2008.

Son projet scientifique a été évalué par l'HCERES en 2020 (Haut Conseil de l'Evaluation de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur).

Le Centre est désormais inscrit au RNSN (Registre National des Structures de Recherche) du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.





# DOMAINES D'ACTIVITÉ

BIEN GRANDIR, BIEN MANGER, BIEN VIEILLIR

**Le Centre de Recherche de l'Institut Lyfe contribue à 3 domaines d'activité.**

**Ses objectifs sont d'acquérir et diffuser des connaissances scientifiques et de proposer et déployer des solutions adaptées à chaque cible.**



## BIEN GRANDIR

Education  
des jeunes

## BIEN MANGER

Plaisir, santé et  
environnement

## BIEN VIEILLIR

Fragilité et  
alimentation



# PROJETS SCIENTIFIQUES & PROGRAMME DOCTORAL

**Le Centre propose des projets scientifiques et un programme doctoral pluridisciplinaire avec des universités partenaires et mène des projets collaboratifs avec des partenaires publics et privés, en France et à l'international.**

Les connaissances acquises sont diffusées dans le monde scientifique (articles, conférences) ainsi qu'auprès des étudiants, des professionnels et du grand public.

Sciences sociales



*Cultures et transitions*  
Acceptabilité du changement  
Alimentation et liens sociaux

Sciences cognitives



*Perception & Cognition*  
Apprentissage et mémoire  
Gestes et comportements

Sciences de la Nutrition



*Populations vulnérables*  
Vieillesse, Cancer,  
Grossesse, Obésité

## LES UNIVERSITÉS DÉLIVRANT LES DOCTORATS

Projets en cours 2020-2026



Lyon 1

université  
LUMIÈRE  
LYON 2

UBFC  
UNIVERSITÉ  
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

PSL  
UNIVERSITÉ PARIS

École Pratique  
des Hautes Études

AgroParisTech

université  
PARIS-SACLAY

L'INSTITUT  
agro Montpellier

ESQ  
ÉCOLE SUPÉRIEURE  
D'AGRICULTURE  
Angers-Léon

EPFL



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO

UNIVERSITY OF  
COPENHAGEN



BU  
Bournemouth  
University



**DO-TANK**

BIEN GRANDIR, BIEN MANGER, BIEN VIEILLIR

**À la croisée de la recherche scientifique et de l'innovation culinaire, le Centre de Recherche de l'Institut Lyfe (anciennement Institut Paul Bocuse) crée en 2023 le Do-Tank BGMV Bien Grandir, bien Manger, bien Vieillir.**



## **Do-Tank**

Un Do-Tank (expression faisant référence à celle de Think-Tank) est un type de structure associative et collaborative qui émerge dans les années 2010, par opposition aux Think-Tank (laboratoire d'idées, ou groupe de réflexion).

Il s'agit d'un cercle de personnes plus ou moins expertes dans le domaine, qui décident de travailler ensemble, avec une finalité non pas uniquement orientée vers la production d'idées, de principes, de théories ou d'opinions comme dans le cas des Think-tanks, mais plutôt (ou entièrement) dédiée à la production d'actions voire d'objets, généralement avec des principes d'ouverture, d'altruisme, de solidarité et de soutenabilité.

Des actions spécifiques sont menées lors d'ateliers ou animations auprès des populations cibles, mais également au moyen de guides didactiques, de vidéos, de communications sur les réseaux sociaux ...



# VOTRE DON PEUT CHANGER LES CHOSES !

## Nous avons besoin de vous pour

- poursuivre une recherche de haut niveau sur l'alimentation en collaboration avec des universités prestigieuses
- défendre une alimentation goûteuse, saine et durable pour tous.

Grâce à votre soutien, vous permettez au Centre de Recherche de mener une recherche scientifique reconnue sur les thèmes de l'alimentation et de la transition alimentaire.

Votre engagement vous permet de participer à la formation des futurs chercheurs pour relever les enjeux de demain.

*Les dons effectués par les entreprises françaises au titre du mécénat sont déductibles de l'impôt sur les sociétés à hauteur de 60 % de la somme versée dans la limite de 20 000 € ou 0.5% du chiffre d'affaires HT (Art 238bis du CGI). Pour les dons via l'étranger, nous contacter.*

*En tant que mécène, et en contrepartie de l'engagement pris, votre entreprise bénéficie de notre programme de reconnaissance :*

- invitation au symposium annuel du Centre de Recherche de l'Institut Lyfe
- invitation à la soirée mécènes
- visibilité de votre société sur nos différents supports de communication

Abritée par

Fondation  
de  
France



## **QUELS PROJETS SOUTENIR ?**

### **LES GRANDS PROGRAMMES**

Soutien aux projets de recherche, thèses et post-doctorats, aux actions de dissémination scientifique et au déploiement de solutions auprès des populations cible

### **LES THÈSES**

Soutien d'une thèse en cours (co-financement)

### **LE DO-TANK BGMV - BIEN GRANDIR, BIEN MANGER, BIEN VIEILLIR**

Soutien des actions de l'année en cours



# LES GRANDS PROGRAMMES 2023



BIEN GRANDIR

## GOÛTS ET DÉGOÛTS DES JEUNES ENFANTS

Vers une éducation alimentaire basée sur les sciences cognitives

### Contexte

La néophobie alimentaire représente l'une des principales barrières psychologiques à la variété alimentaire chez les jeunes enfants. Elle se définit comme la disposition à éviter de nouveaux aliments sur la base de leur apparence visuelle ; avant même la mise en bouche.

Cette néophobie cible principalement les fruits et légumes, et elle doit être contrôlée pour limiter des comportements qui seront délétères sur la santé de l'enfant à long terme.

### Objectifs

Elaborer des programmes d'éducation alimentaire plus efficaces, promouvant la variété alimentaire auprès des enfants en enrichissant leurs connaissances.

### Budget prévisionnel 2023-2026

540 000 €

### Partenaires à date



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO

### Contact

Dr Jérémie Lafraire

## **DEEP FOODING**

Mesurer et quantifier les comportements alimentaires grâce à l'Intelligence Artificielle

### **Contexte**

Notre alimentation prédit notre état de santé physique, nutritionnel et psychologique.

Réduire ses portions de nourriture, rejeter certains aliments, boire des quantités excessives d'eau, ou mâcher à l'excès, sont autant de choix qui peuvent signaler le développement d'un trouble du comportement alimentaire (TCA).

Les dernières avancées en apprentissage automatique guidé par l'intelligence artificielle (IA) et les techniques de vision par ordinateur pourraient constituer un tournant majeur pour le suivi et la reconnaissance des TCA.

### **Objectifs**

Développement d'un outil informatique capable de détecter et de quantifier les interactions main-objet et bouche-objet en situation de repas.

Caractérisation des comportements et actions associés à une prise alimentaire spontanée et saine.

### **Budget prévisionnel 2023-2026**

438 000 €

### **Partenaires à date**



### **Contact**

Dr Anne Lise Saive

### CANCER ET ALIMENTATION

Comprendre les troubles sensoriels sous chimiothérapie pour retrouver le plaisir de manger

#### Contexte

Les traitements par chimiothérapie peuvent induire divers effets indésirables chez les patients dont des perturbations sensorielles, induisant un changement dans les préférences alimentaires.

Cette modification des préférences alimentaires se traduit souvent par une réduction significative du plaisir de manger et de la prise alimentaire pouvant aller jusqu'à une dénutrition mais elle se traduit aussi parfois par une prise de poids.

#### Objectifs

Poursuivre les travaux scientifiques menés dans le cadre des partenariats nationaux et européens en intégrant de nouveaux groupes de patients non encore étudiés avec les méthodologies spécifiques : cancers digestifs, onco-pédiatrie, onco-gériatrie.

#### Budget prévisionnel 2023-2026

360 000 €

#### Partenaires à date



#### Contacts

Dr Anestis Dougkas - Dr Agnès Giboreau



## MEDIA FOOD

Dynamiques de circulation des savoirs alimentaires entre science et société

### Contexte

Dans le but de tendre vers des pratiques alimentaires plus saines et plus durables, diverses stratégies peuvent être mises en place par les acteurs publics. Cependant, le registre des discours scientifiques n'est pas toujours le plus approprié.

### Objectifs

Comprendre comment les savoirs alimentaires circulent au travers des actions des associations citoyennes.  
Identifier les formes de médiation employées par les acteurs permettant une appropriation des connaissances.

### Budget prévisionnel 2023-2026

180 000 €

Reste à financer : 90 000 €

### Partenaires à date



— université  
— LUMIÈRE  
— LYON 2

### Contact

Dr Maxime Michaud



## **BARIA-GUT-TASTE**

The evolution of food preferences in bariatric surgery

### **Contexte**

Plus de 50 000 patients subissent une chirurgie bariatrique en France chaque année.

Cependant, les complications nutritionnelles (malnutrition protéique, hypoglycémies) sont fréquentes et les échecs pondéraux primaires ou secondaires (reprise de poids) représentent près de 20% des patients opérés .

### **Objectifs**

Comment la chirurgie bariatrique affecte-t-elle la perception sensorielle et la préférence alimentaire ?

Comment modifier les aliments pour préserver une bonne qualité de vie et une alimentation équilibrée grâce au plaisir alimentaire ?

### **Budget prévisionnel 2023-2026**

180 000 €

Reste à financer : 90 000 €

### **Partenaires à date**



### **Contact**

Dr Anestis Dougkas

## GUIDE CANUT

Cancer Nutrition et Goût. Autodiagnostic, Recommandations sensorielles et culinaires



### Programme 2023 \*

1. Organisation d'une soirée de présentation et diffusion du guide (automne 2023)
2. Création d'un outil ludique d'autodiagnostic des troubles sensoriels, à utiliser en famille
3. Création d'une version digitale interactive du guide CANUT

\*Les livrables 2 et 3 seront engagés en fonction des moyens obtenus. Le déploiement se poursuivra en 2024.

### Partenaires à date



### Contact

Estelle Petit

## **CUISINER, BOUGER, RENCONTRER / ALISA**

Alimentation saine et durable pour les seniors. Prévention et lien social



### **Programme 2023 \***

1. Poursuivre le déploiement d'ateliers auprès des seniors, dispensés localement dans les CCAS, les pôles seniors..., associé à une démarche d'évaluation des connaissances à visée scientifique
2. Créer de nouvelles recettes, réaliser des vidéos didactiques et les diffuser aux participants via les réseaux sociaux
3. Adapter une application smartphone pour intégrer l'activité physique aux bonnes pratiques des participants

\*Les livrables 2 et 3 seront engagés en fonction des moyens obtenus. Le déploiement se poursuivra en 2024.

### **Partenaires à date**



### **Contact**

Estelle Petit



**Nathalie PERRIN**  
Déléguée Générale  
Fondation Institut Lyfe

nathalie.perrin@institutpaulbocuse.com  
+33 (0)6 25 77 31 84

**Agnès GIBOREAU**  
Directrice de la Recherche  
Centre de Recherche Institut Lyfe

agnes.giboreau@institutpaulbocuse.com  
+33 (0)4 72 18 09 81



**Château du Vivier - 1A Chemin de Calabert**  
69130 Ecully - France