



L'Observatoire International des Pratiques Culinaires et des Repas : un projet collaboratif entre chercheurs, entreprises et étudiants

Depuis près de 25 ans, l'Institut Paul Bocuse se positionne résolument à la pointe des tendances et participe activement aux évolutions des pratiques culinaires et du management de l'hôtellerie et de la restauration. En ce sens, l'Institut Paul Bocuse a étendu, en 2008, son domaine de compétences à la recherche et à l'innovation en créant un Centre de Recherche unique en son genre, disposant d'un Living Lab, plateforme expérimentale modulable adaptée à l'étude des comportements alimentaires en situation réelle.

Avec pour objectif d'apporter des solutions appliquées aux enjeux sociétaux liés à l'alimentation, **le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse s'inscrit dans une véritable approche pluridisciplinaire**, selon trois préoccupations majeures :

- **le goût et le plaisir du repas** - la dégustation, l'art de vivre à table, le service, l'hospitalité.
- **la santé et le bien-être** - l'équilibre nutritionnel, le bien-être physiologique et psychique.
- **l'environnement du mangeur** - dans ses aspects économiques, sociaux et culturels.

Redonner du sens à l'alimentation et définir les nouveaux codes du bien-manger, tels sont les grands défis du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse qui, pour y répondre, a créé en 2012 un outil unique et innovant : **l'Observatoire International des Pratiques Culinaires et des Repas**, en partenariat avec la Fondation Louis-Bonduelle, le groupe Seb, Danone Research et SoftConcept.

Ce projet a l'ambition de recueillir des données scientifiques fiables et enrichies chaque année, dans l'objectif de comparer les pratiques et usages de préparation et de consommation alimentaires au niveau international. Ces connaissances sont partagées avec la communauté académique au travers de nos publications et avec les partenaires qui y puisent des informations utiles à l'innovation.

Agnès Giboreau, Directrice du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

Présidé par Claude Fischler, sociologue et directeur de recherche au Centre National de la Recherche Scientifique, **l'Observatoire International a pour vocation d'acquérir une meilleure connaissance des usages alimentaires à une échelle internationale**. Les travaux conduits visent à **décrire de façon concrète, dans les différents pays, les comportements de consommations alimentaires - ce qui est mangé, comment, où, quand, avec qui...**

L'Observatoire utilise le réseau mondial développé par l'Institut Paul Bocuse avec des écoles de cuisine et d'hôtellerie à des fins pédagogiques et de recherche sur les pratiques culinaires, les rythmes alimentaires, les objets et les ustensiles, bref : tout ce qui touche à l'alimentation quotidienne et ce qui l'entoure.

Claude Fischler, Président de l'Observatoire

Ce projet collaboratif est mené avec la participation des entreprises, des institutions internationales et des étudiants membres de la Worldwide Alliance ; réseau qui réunit 14 écoles et universités internationales prestigieuses dans le monde de l'hospitality management et des arts culinaires (Afrique du Sud, Canada, Chili, Colombie, Equateur, Etats-Unis, Finlande, France, Grèce, Japon, Mexique, Pérou, Singapour et Taiwan). Il est prévu d'étendre ce projet à l'ensemble des étudiants de l'Institut Paul Bocuse, issus de 37 nationalités, aux diplômés aujourd'hui répartis dans 22 pays du monde et à des consommateurs de différents pays.

De la diversité et de la richesse des informations collectées et exploitées résultent une **approche méthodologique innovante utilisant les nouvelles technologies et les sciences humaines et sociales**. Les étudiants engagés dans ce programme de recherche réalisent, dans leur pays, un photoreportage décrivant l'ensemble de leurs prises alimentaires : jours travaillés et non travaillés, moments et lieux de consommation, horaires, convives, types d'aliments, de boissons, etc. Ils participent également à des entretiens de groupe lors de leur séjour en France ; entretiens au cours desquels ils échangent et analysent leurs propres habitudes avec le concours et l'expertise de l'équipe du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse.

Les données récoltées sont ensuite réunies sur une plate-forme numérique et servent d'une part, à la recherche scientifique de comparaison interculturelle et d'autre part, aux besoins spécifiques des partenaires (Marketing, R&D).

In fine, ces travaux de recherche d'envergure permettent donc d'offrir des **éléments d'analyses qui alimentent les publications scientifiques, la veille marketing et les stratégies d'innovation et de développement des partenaires**. Une étude menée en 2013 a permis, par exemple, de définir de nouvelles recettes à base de maïs pour le marché Amérique latine - zone fort consommatrice de maïs - offrant ainsi une vision réelle de la diversité des usages possibles de ce produit.

Trois thèmes de recherche ont été définis pour l'Observatoire 2014 dont le lancement vient d'être initié. Ils s'inscrivent dans la continuité des études déjà menées :

- **la première prise alimentaire quotidienne** (le « petit-déjeuner »).
- **l'espace public comme lieu de consommation alimentaire**.
- **la cuisine comme espace d'activité domestique**.

Les étudiants de la Worldwide Alliance se réuniront également à l'Institut Paul Bocuse dès le 12 mai pour partager le fruit de leurs recherches et réaliser des études personnalisées qui seront présentées aux partenaires de l'Observatoire en septembre 2014.

A travers ce projet collaboratif et fédérateur, l'Observatoire International des Pratiques Culinaires et des Repas est une occasion unique de **partage d'expériences et de savoirs internationaux**.

Plus d'informations :

www.institutpaulbocuse.com - Suivez nous sur twitter.com/InstitutPBocuse

A propos de l'Institut Paul Bocuse

Fondé par Paul Bocuse et présidé par Gérard Pélisson, l'Institut Paul Bocuse forme au Management des Arts Culinaires, de l'Hôtellerie et de la Restauration, de niveaux Licence et Master en partenariat avec l'IAE Lyon, EMLYON Business School, l'Université finlandaise des sciences appliquées Haaga Helia et l'Université de Stavanger. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il vise l'Excellence. Avec Exigence, il transmet les savoir-faire techniques et managériaux pour préparer actuellement ses 470 étudiants de près de 40 nationalités différentes aux meilleures carrières dans le monde.

Depuis 2008, l'Institut Paul Bocuse a étendu son domaine de compétences à la recherche et à l'innovation en créant un Centre de Recherche unique en son genre, disposant d'un restaurant Living Lab, plateforme expérimentale modulable pour l'étude des comportements alimentaires en situation réelle.

ID - Innovation & Développement de l'Institut Paul Bocuse répond au processus de gestion d'un projet local, national ou international, de sa phase d'initiation à sa mise en place sur le marché et à son évaluation. Il s'articule autour de quatre pôles d'activités interdépendants où la synergie des expertises constitue un atout fort et original : audit, conseil & Ingénierie - créativité & concepts - études & tests et développement de compétences.

L'Institut Paul Bocuse propose enfin des cours de cuisine, boulangerie, pâtisserie, sommellerie, caféologie, art du thé... aux passionnés au sein de l'École de Cuisine amateurs.

Géraldine DERYCKE - Institut Paul Bocuse / +33 (0)4 72 18 54 68 - geraldine.derycke@institutpaulbocuse.com
Claire-Lise BEAURENAULT – Agence MoonPress / +33(0)1 46 08 63 15 – claire-lise.beaurenault@moonpress.fr