

OFFRE DE THESE : Représentations alimentaires mises en jeu dans les choix lors de la préparation culinaire

1 Contexte

Le projet est proposé dans le cadre d'un projet de recherche collaboratif alliant des chercheurs et des professionnels des secteurs de l'agro-alimentaire qui démarrera à l'automne 2012.

La thèse sera dirigée par Isabel Urdapilleta, Professeure des Universités à l'Université de Paris 8 (Laboratoire de Psychologie Sociale, LAPPS EA 4386, Université Paris 8 & Paris 10), (<http://www.psychosens.com/membres/isabel-urdapilleta/>) en collaboration avec Agnès Giboreau Directrice de la recherche de l'Institut Paul Bocuse.

Le ou la doctorant(e) sera principalement basé(e) à Lyon, au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse où sont menées des recherches pluridisciplinaires sur l'alimentation : pratiques et usages, choix et décisions, relatif au plaisir du repas, à la santé et à l'économie. Une cuisine expérimentale, partie intégrante d'un Living Lab dédié à l'alimentation, servira de cadre à certaines phases expérimentales de préparation culinaire (<http://www.institutpaulbocuse.com/fr/food-hospitality/>).

2 Objectifs

La thèse visera à étudier les perceptions et représentations liées à l'alimentation afin d'analyser les scripts développés par les cuisiniers domestiques (à savoir vous et moi), lorsqu'ils envisagent puis réalisent la préparation d'un plat. Quel est le rôle des représentations, des croyances, des connaissances individuelles et groupales, des informations perceptives (liées au goût), qui président à la réalisation d'une recette? L'objectif sera donc de déterminer un modèle de « décisions culinaires » utilisé par des cuisiniers non professionnels lors de la sélection et la réalisation de recettes.

Le choix d'une recette est un processus dynamique qui intègre de nombreuses considérations de natures culturelles, sociales, nutritionnelles, hédoniques, sensorielles, pragmatiques, lié aux savoirs faire et sentiment d'efficacité personnelle... Ce choix intègre des objectifs en termes de rendu final (caractéristiques du plat à obtenir). Il est modulé par des connaissances et des représentations liées à l'alimentation et aux préparations culinaires. Il est également modulé par la culture gastronomique qui est de plus contrainte par un certain nombre de facteurs tels que le type de repas (quotidien, festif), le temps disponible, le coût, etc. Afin d'évaluer l'impact potentiel de l'environnement régional, ce travail sera mené dans 4 régions françaises aux identités culinaires différentes. Dans une première phase, les investigations seront limitées à la sélection d'un plat adapté à une situation de consommation définie. Puis dans une seconde phase, le modèle sera validé en incluant plusieurs situations de consommation.

3 Déroulement

Le ou la doctorant(e) bénéficiera du programme doctoral de l'Université Paris 8 (Ecole doctorale Cognition, langage, interaction) et du programme pluridisciplinaire du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse alliant sciences humaines, sciences de la vie et sciences de gestion. Un comité de pilotage réunira les partenaires tous les 6 mois. Il ou elle suivra les séminaires de recherche deux fois par mois à Paris 8 ou Paris 10.

4 Conditions

La thèse sera financée.

5 Profil des candidats

Formation : Master en Psychologie sociale avec idéalement une expérience dans le domaine de l'alimentation. Connaissances en Psychologie cognitive appréciées.

Autres : Bonne maîtrise des techniques d'entretien. Anglais.

6 Calendrier

Recrutement du doctorant : Septembre 2012 avec un début de doctorat en octobre-novembre 2012

Pour plus d'information et candidature (Lettre de motivation, curriculum vitae et mémoire Master 2) :

isabel.urda@univ-paris8.fr et isabel.urda@gmail.com ET camille.schwartz@institutpaulbocuse.com