

Communiqué de presse
Ecully, le 12 novembre 2018

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse fête ses 10 ans et se positionne comme le leader de la recherche scientifique sur l'alimentation hors domicile et l'hébergement.

Depuis 2008 le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse contribue grâce à ses travaux scientifiques orientés sur l'amélioration du bien-être des individus à travers leur alimentation quels que soient leur âge et le contexte de repas. Il s'est imposé, en France et à l'international comme le chef de file de la recherche sur l'alimentation hors domicile et sur l'accueil en milieu hôtelier.

Il est devenu une référence mondiale dans l'étude des repas, sous les angles du plaisir et de la santé, à travers une approche scientifique collaborative multidisciplinaire et des méthodologies d'observation et d'expérimentation en environnement réel. Intégré au sein du prestigieux campus de l'école internationale de management en hôtellerie restauration et arts culinaires de l'Institut Paul Bocuse, ce centre de recherche associe les savoirs scientifiques aux savoir-faire des professionnels et experts intervenants du monde entier et bénéficie d'un Living Lab, une plateforme d'installations unique en Europe.

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse forme par la recherche des futurs professionnels, compétents et ouverts au monde de demain, pour l'industrie, l'académie, les institutions publiques. Il a permis d'élever les métiers de l'hôtellerie de la restauration et de la cuisine au plus haut grade universitaire. En 10 ans, 21 thèses ont été financées avec l'aide de fondations, d'entreprises privées ou des fonds publics. Ses chercheurs et doctorants mènent des projets scientifiques en réponse aux enjeux sociétaux présents et futurs, au cœur de notre actualité :

«Alimentation au travail», «Rejets alimentaires chez les enfants», «Alimentation et Alzheimer», «Analyse des pratiques culinaires mondiales », « Goûts et Cancers», «Goûts et obésité»... L'an dernier, une certaine de communications, de publications et conférences ont été données en France et à l'international. Grâce à ses travaux, le Centre de Recherche favorise l'évolution et l'adaptation permanente des contenus d'enseignement aux tendances et évolutions observées.

Son pôle Innovation aux services des entreprises vise à transférer les connaissances scientifiques en applications - nouveaux produits, nouveaux services, nouvelles méthodes - pour tous les secteurs de la santé, de l'agroalimentaire, de la distribution de l'hôtellerie de la restauration. Un Comité Recherche et Innovation composé aujourd'hui d'une trentaine d'entreprises leaders permet de faire bénéficier des résultats de ses travaux à l'ensemble des secteurs visés à travers des rencontres régulières.

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse envisage d'étendre sa notoriété en renforçant ses alliances avec les plus grands centres mondiaux. Il a lancé un programme de recherche internationale au moyen de la WorldWide Alliance de l'Institut Paul Bocuse (23 écoles hôtelières sur les 5 continents), réseau sollicité pour des projets de créativité cross- culturelle et des études consommateurs.

Un projet d'extension de ses infrastructures comprenant une nouvelle génération de Living Lab permettra de développer les expérimentations et observations. Les moyens techniques vont s'enrichir de nouveaux outils digitaux et de nouveaux laboratoires de tests d'analyses sensorielles et contrôles nutritionnels.

Cette nouvelle plateforme offre l'intégration et la mise en pratique de ces connaissances pour :

- Créer des nouvelles offres alimentaires, les benchmarker aux plans sensoriels, nutritionnels et physicochimiques et les tester en vie réelle dans différents contextes de consommation hors foyer
- Evaluer la production, caractériser l'offre et suivre la consommation et la satisfaction au service des industriels de l'agro-alimentaire et de la restauration

- Proposer des offres goûteuses, saines et durables pour les consommateurs de produits industriels, pour les clients de la restauration, pour les jeunes, de l'école à l'université, les adultes au travail, en loisir, en voyage, les personnes âgées ou malades en EHPAD, à l'hôpital...

Les projets menés au Centre de Recherche ambitionnent de répondre efficacement aux demandes mondiales dans le contexte de la transformation du système alimentaire, avec le consommateur comme question centrale et de relever le défi sociétal du bien manger, pour offrir des repas plaisir et santé au plus grand nombre.

**Conférence de presse « 10 ans »
Jeudi 15 novembre de 15h à 16h**

**3 bis avenue Guy de Collongue 69130 Ecully
à la « Maison des services »**

(Parking conseillé : chemin du Calabert 69130 Ecully)

A propos de l'Institut Paul Bocuse

L'Institut Paul Bocuse accueille plus de 1000 étudiants de plus de 50 nationalités, répartis sur 6 campus internationaux. Son enseignement du Bachelor au Doctorat est basé sur une pédagogie disruptive récompensée en 2017 par les Worldwide Hospitality Awards. En 28 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et un pôle de formation professionnelle continue et de reconversion. Sa stratégie de rayonnement international s'appuie sur un hub éducatif qu'il a créé avec les meilleurs écoles et universités dans le monde et son réseau de plusieurs milliers d'albumnis présents dans plus de 80 pays.

Contact Presse Institut Paul Bocuse :
Graziella Tekle, Tel +33 (0)1 46 08 63 15 -
Graziella.Tekle@moonpress.fr