



BE France 233 >> 19/09/2009

Focus

Alimentation : une plate-forme unique au monde à l'Institut Paul Bocuse<http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/60851.htm>

En décembre prochain, cela fera un an qu'a été inauguré le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, situé dans le château d'Ecully près de Lyon. Dirigée par Agnès Giboreau, ingénieur diplômé d'AgroSup Dijon, docteur de l'AgroParis Tech, spécialiste de l'analyse sensorielle, cette plate-forme unique au monde a trois missions : dispenser une formation de haut niveau par le biais de la recherche, réaliser des prestations sous la forme d'études ou de conseil pour les entreprises, enfin développer des connaissances scientifiques de pointe sur les enjeux liés à l'alimentation dans un cadre industriel et sociétal. Après avoir mis en place la partie formation, avec plusieurs thèses en cours, le centre concentre aujourd'hui ses efforts sur ces deux autres missions : les études et conseils aux entreprises et la recherche. "Nous souhaitons accueillir davantage de post-doctorants et de chercheurs en résidence, favoriser les échanges européens et recevoir des chercheurs qui souhaitent procéder à des essais dans le centre", précise Agnès Giboreau.

>> Sommaire

>> Suivant

<< Précédent

Version imprimable >>

Transmettre cette info
par email >>Recommander ce site à un
collègue / ami >>S'abonner au
BE France >>FAQ / foire aux
questions >>

Conditions d'utilisation >>

Coordonnées >>

Toute l'actualité :

France >>

Monde >>

Tous les rapports :

France >>

Monde >>

RSS BE France

Tous les flux rss >>



Depuis près d'une vingtaine d'années, l'Institut Paul Bocuse forme aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires. A ce jour, il compte plus de 1 200 diplômés, issus d'environ 35 pays, qui travaillent dans le monde entier. Il y a environ trois ans, les responsables de cet établissement prestigieux ont décidé de convoquer un conseil scientifique. Animé par Hervé Fleury, directeur de cet institut, et présidé par Martine Laville, directrice du Centre de Recherche en Nutrition Humaine (CRNH) Rhone-Alpes, ce conseil scientifique propose alors de créer un centre de recherche dont il confie la direction à Agnès Giboreau. "Au début, j'ai travaillé essentiellement sur le contenu technique du projet, ainsi que sur l'aménagement des futurs locaux, en collaboration avec l'architecte chargé de la rénovation des anciennes écuries du château d'Ecully où est installé ce centre de recherche", se rappelle-t-elle. Une nouvelle aventure, passionnante, pour cette femme dynamique qui, après avoir dirigé un laboratoire d'analyse sensorielle chez Nestlé, puis transféré les méthodes de cette discipline à l'automobile, pour le compte du constructeur français PSA, s'est occupée de la direction des études au sein d'une entreprise de services orientée "sensoriel et consommateur", tout en conservant un pied dans des laboratoires de recherche d'analyse sensorielle en tant que chercheur associé.

Des équipements uniques

Pour répondre à la première mission de ce centre de recherche, Agnès Giboreau procède très rapidement au montage de plusieurs projets de thèses. Ainsi pas moins de cinq thèses vont être lancées pour l'année universitaire 2008-2009. Menée par David Morizet, dans le cadre d'une collaboration entre l'Université de Lyon 1 et l'entreprise Bonduelle, l'une de ces thèses, co-dirigée par la directrice du centre de recherche, vise à comprendre chez l'enfant de 8 à 11 ans les facteurs sensoriels et cognitifs des choix de légumes en restauration. Il s'agit de comprendre sous quelles formes ils sont préférés (rôle de la texture, préparation culinaire, présentation ...). Une autre travail de recherche, post-doctoral celui-ci, que réalise Olivier Wathelet, un anthropologue, et auquel collabore le groupe SEB, a pour objectif d'observer le travail des chefs de cuisine et d'acquérir des connaissances sur leur savoir-faire culinaire.

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse s'avère être un outil unique parfaitement adapté à ce type d'étude. Il dispose en effet d'une cuisine qui permet aussi bien de préparer 500 couverts que de faire du service à l'assiette. Qui plus est, elle est équipée de moyens audiovisuels performants, notamment 8 caméras pilotables et une régie audiovisuelle. Autre équipement phare, son restaurant expérimental, entièrement modulable, en fonction des projets de recherche. Par exemple, dans le cadre du travail mené en collaboration avec Bonduelle, des tests en situation de cantine scolaire y ont été réalisés. "Durant un mois nous avons reçu une cinquantaine d'élèves répartis par table de huit. A une autre occasion, nous avons testé, pour Avenance Enseignement, un nouveau concept de restauration en self-service pour les collèges", explique Agnès Giboreau. Dans le cadre d'une thèse en linguistique, portant sur la qualité du service et la relation client-serveur, que réalise Clémentine Hugol Gential, il a fallu aménager ce restaurant expérimental en brasserie, ouverte le soir, avec un éclairage plus soft, et servir un repas davantage haut de gamme. Précisions que parallèlement à ces moyens d'observation, tant techniques que scientifiques, l'équipe de ce centre peut se targuer d'avoir une grande expérience en matière d'observation du consommateur.



Favoriser les échanges européens

Aujourd'hui, la directrice de ce centre de recherche, tout en poursuivant son travail dans le domaine de la formation, s'investit davantage dans le développement des deux autres missions du centre, les études et conseils proposés aux entreprises et la recherche. "Nous souhaitons accélérer le lancement des activités de recherche en accueillant des post-doctorants et des chercheurs en résidence, mais aussi favoriser les échanges européens, et recevoir des chercheurs qui souhaitent procéder à des essais dans notre centre", déclare-t-elle. A terme, elle voudrait également pouvoir déposer des projets ANR (Agence Nationale de la Recherche) au nom de l'Institut Paul Bocuse, notamment en collaboration avec des équipes universitaires du CRNH de Lyon, plus particulièrement sur l'alimentation hospitalière. "Nous avançons, progressivement, selon nos moyens", conclut-elle.



Pour en savoir plus,
 contacts :

Institut Paul Bocuse - Centre de Recherche - <http://www.institutpaulbocuse.com> :
 - Agnès Giboreau, directrice - email : agnes.giboreau@institutpaulbocuse.com
 - Bérengère Foyard, responsable communication - email : berengere.foyard@institutpaulbocuse.com

Rédacteur : ADIT - Jean-François Desessard - email : jfd@adit.fr

Origine :

BE France numéro 233 (19/09/2009) - ADIT / ADIT - <http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/60851.htm>

Code brève
 ADIT : 60851



[[Plan du site](#) | [Données personnelles & politique de confidentialité](#) | [Limites de responsabilité](#) | [FAQ](#) | [Contacts](#)]

[[Page d'accueil](#) | [Découvrir](#) | [Consulter](#) | [Recevoir](#) | [Rechercher](#) | [Utiliser](#) | [S'exprimer](#)]

bulletins-electroniques.com tous droits réservés - votre contact : François Moille

4444444001 999920091020 3333333061 1010101003 1111111048 55555550092009 6666666059 7777777001