

Séminaire de recherche, jeudi 20 Juin 2019, 14h – 16h, Ecully

Salle Four Season - 2ème étage Pédagogie

Ouvert aux chercheurs et membres de notre Comité Recherche et Innovation.

(possibilité de participer par webconférence) - Inscription gratuite



14:00 à 14:40 – Maxime Sebbane - Research Program Leader – Food Sustainability at Institut Paul Bocuse Research Center

‘Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : analyse des déterminants psychosociaux et évaluation d’une intervention comportementale’

La réduction du gaspillage alimentaire est un enjeu majeur pour orienter nos systèmes alimentaires vers un développement plus durable. En tant que contributeur au problème mais également qu’espace de sensibilisation, le secteur de la restauration collective occupe une place stratégique pour réduire le phénomène.

Ce séminaire sera l’occasion d’exposer les travaux réalisés dans le cadre de mon doctorat sur les comportements de gaspillage en restauration collective. S’appuyant sur les méthodes du marketing social, les études réalisées ont permis d’identifier, mettre en place et évaluer une intervention comportementale dans un restaurant d’entreprise. Dans un premier temps, des recherches formatives ont permis d’apporter un éclairage sur les motivations, barrières et opportunités qui orientent les comportements de gaspillage. Les résultats montrent que les individus partagent des motivations favorables à la réduction du gaspillage mais font face à des barrières qui entravent la traduction de ces motivations en comportements effectifs. Ces premières enquêtes soulignent également un fort écart entre les comportements déclarés et le niveau de gaspillage mesuré à l’échelle individuelle. A partir de ces résultats, une quasi-expérimentation en situation naturelle a été développée afin de renforcer le contrôle des individus vis-à-vis des quantités servies. Plus précisément, l’effet de l’introduction d’un choix entre deux tailles d’assiette pour le plat principal a été évalué en analysant l’évolution des niveaux de gaspillage en relation avec l’évolution des facteurs comportementaux proposés par le modèle de la Théorie du Comportement Planifié. L’analyse des données en coupes transversales valide la pertinence de l’action, avec une réduction significative du gaspillage et un renforcement du sentiment de contrôle des individus. Cependant, la modélisation sur données longitudinales ne permet pas de conclure sur le fait que la réduction du gaspillage s’explique par le renforcement du contrôle perçu. Les apports théoriques, méthodologiques et managériaux de ces travaux seront discutés.

14:40 à 16:00 - Emilie Lanciano (Université de Lyon –Saint-Etienne, Coactis), **Séverine Saleilles** (Université de Lyon 1, LSAF, associée COACTIS)

Au sein du laboratoire Coactis, Emilie Lanciano et Séverine Saleilles ont co-animé plusieurs projets pluridisciplinaires de recherche consacrés aux circuits courts alimentaires (PSDR INRA Liproco), à la gouvernance alimentaire des villes (PSDR INRA Frugal) et à la justice alimentaire (JUST-ALIM, API Lyon 2)



Des circuits courts justes? Quels modèles d'affaires pour la justice alimentaire? Dispositif d'analyse et premiers résultats d'une enquête menée dans la métropole lyonnaise

L'objectif de notre intervention dans ce séminaire est double.

- En premier lieu, nous présenterons les dispositifs de recherche, qui nous ont amené à nous intéresser de la question de l'émergence des circuits courts alimentaires à celle de la gouvernance et de la justice alimentaire.
- En second lieu, nous présentons un travail d'enquête et de recherche en cours, réalisé dans le cadre de FRUGAL et de Just'alim. Les questions de l'accès à l'alimentation de qualité pour tous et de justice alimentaire constituent un impératif d'action publique, politique et académique. L'objectif de notre contribution est d'explorer comment des organisations se saisissent des enjeux de justice alimentaire à travers leurs pratiques et leurs modèles d'affaires.

Tout d'abord, une analyse qualitative nous a permis de décrypter les modèles d'affaires de distributeurs alimentaires en circuits courts (systèmes de paniers, épiceries, groupements d'achats) ambitionnant de réduire les inégalités alimentaires.

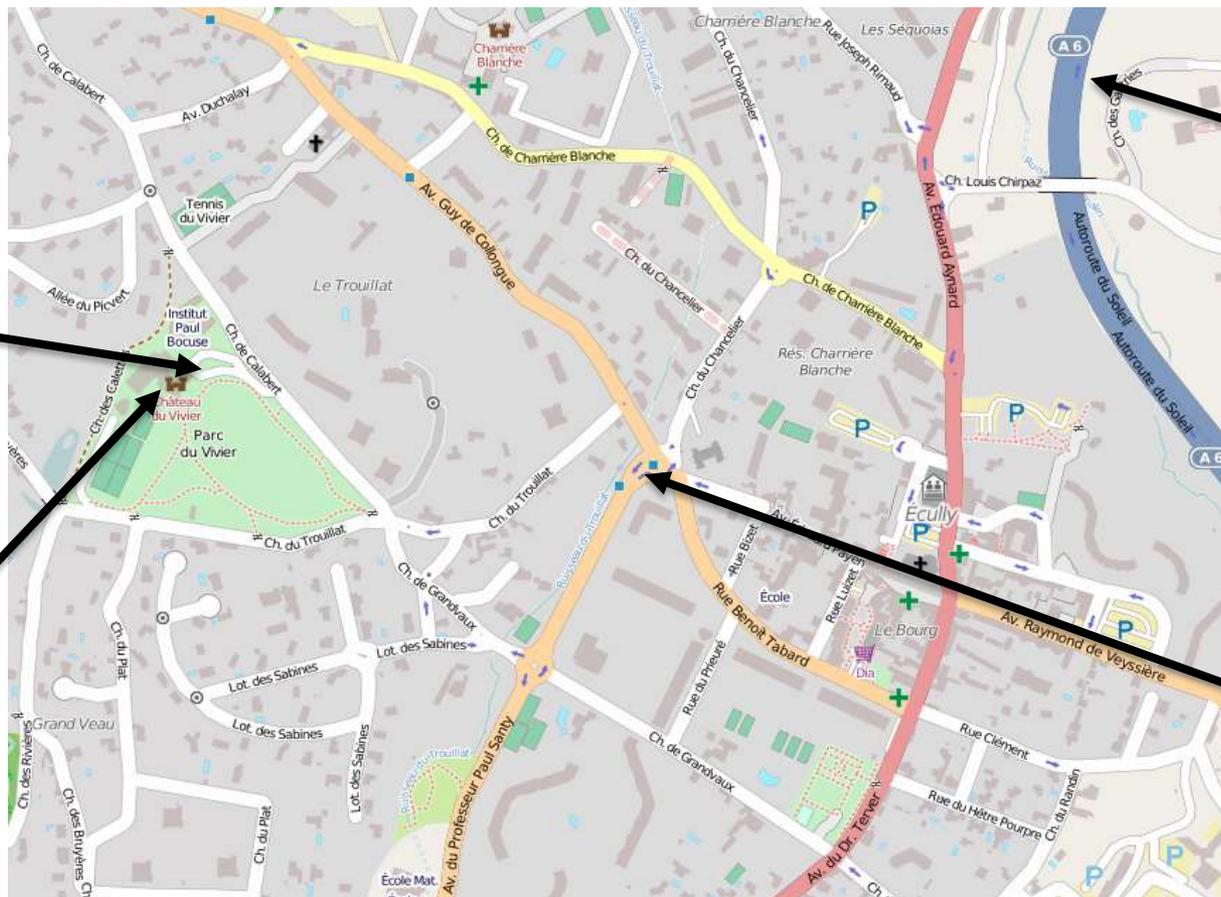
Puis nous avons conçu un outil d'autodiagnostic (via un questionnaire en ligne) des pratiques mises en place pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

L'outil permet aux organisations de mieux connaître leurs marges de progrès en matière d'accessibilité alimentaire et aux acteurs publics de connaître les pratiques sur leur territoire, et ainsi d'intervenir de manière plus efficace dans le cadre de leurs politiques d'accessibilité sociale à l'alimentation. Dans le champ académique des Sciences de Gestion, il s'agit de mieux appréhender, sous l'angle des pratiques, les modèles d'affaires hybrides mais également de proposer un cadre d'analyse opérationnel du concept de justice alimentaire.



Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse associe chercheurs et spécialistes des arts culinaires et de la restauration dans des programmes de recherche portant sur la compréhension du plaisir alimentaire et de sa contribution à la santé. Toutes les études sont menées en contexte réel de repas grâce à une plateforme expérimentale originale, comprenant cuisine et restaurant équipés de matériel de suivi du comportement, plateforme labellisée EnoLL, European Network of Living Labs.

<http://recherche.institutpaulbocuse.com/>



Autoroute A6
Sortie
« Ecully »



Arrêt de bus
« Le Trouillat »

**Bâtiment
pédagogique
(situé derrière le
château)**

Merci de confirmer votre présence à symposium@institutpaulbocuse.com
Institut Paul Bocuse, 1 chemin de Calabert, Ecully. Accès en bus 55 (de la gare de Perrache) ou en bus 3 (de Gorge de loup).
Arrêt « Le Trouillat », puis montez le Chemin du Trouillat jusqu'au Château / Parc du Vivier.