

RECHERCHE SUR LE DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX OUTILS PÉDAGOGIQUES POUR UNE ÉDUCATION À L'ALIMENTATION SANTÉ POUR TOUS

CoSensAlim

Restauration scolaire : facteurs cognitifs et sensoriels influençant les rejets alimentaires et les choix des aliments des enfants de 3 à 6 ans

Durée du projet :
24 mois
Financement :
30 000 €



Le programme CoSensAlim a pour objet général d'étudier **les facteurs cognitifs et sensoriels influençant les rejets et les choix alimentaires des enfants**, en portant un accent particulier à la compréhension des mécanismes sous-jacents aux rejets. Il s'agira dans un premier temps d'acquérir des connaissances sur les représentations cognitives (liées aux connaissances individuelles) et sociales (liées au savoir de sens commun) d'enfants de 3 à 6 ans sur les aliments, et de formuler des hypothèses sur les caractéristiques sensorielles et symboliques qui s'imposent lors du processus de choix. Dans un second temps sera testée l'efficacité de facteurs identifiés comme critiques pour inverser la réticence à goûter certains aliments dans un contexte de restauration scolaire.

Des recommandations seront développées pour l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire **afin d'encourager la consommation d'aliments habituellement rejetés**. Les résultats pourront également servir de réflexion au développement de nouveaux outils éducatifs autour de l'alimentation.

Néophobie alimentaire Rejets alimentaires
Enfants de maternelle **Restauration SCOLAIRE**

Porteur du projet et partenaires principaux :

Projet coordonné par le Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse (Lyon), en partenariat avec le Centre de Recherche en Psychologie de la Connaissance, du Langage et de l'Emotion (Aix Marseille Université), la société Bonduelle et la société Elres – Elior Restauration



www.alimentation-sante.org

Contact :

Agnès Giboreau