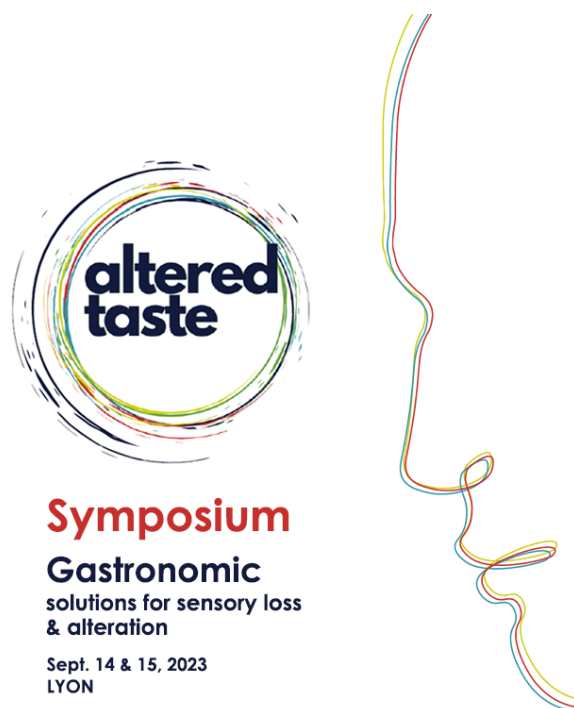

Symposium international sur les altérations du goût - 3ème édition



Symposium international sur les goûts altérés

Un changement de relation avec la nourriture peut survenir pour de nombreuses raisons, de la maladie au vieillissement en passant par des changements dans l'environnement alimentaire. Les conséquences peuvent aller d'une perte de plaisir à l'égard de la nourriture et de l'alimentation, à une diminution de l'apport alimentaire et à une éventuelle dénutrition, en passant par une baisse de l'engagement social et même une altération de la relation à soi-même et au monde extérieur. Les changements sensoriels déclenchent le dégoût pour des aliments autrefois appréciés, ou même pour l'odeur d'un être cher. Des aliments autrefois délicieux deviennent insipides. Dans l'ensemble, l'altération du goût et de la sensibilité peut modifier la valeur de nos rencontres avec la nourriture, la cuisine et l'alimentation, en les faisant passer de faciles et agréables à problématiques et désagréables.

Dans le cadre de notre **3ème symposium international**, nous avons invité les auteurs à présenter des articles qui tiennent compte des dimensions psychosociales et culturelles de l'altération du goût et de l'alimentation. Nous abordons également les solutions à ces problèmes, du point de vue gastronomique au point de vue social, afin de voir comment les gens font face à l'altération du goût et la compensent. Comment l'altération du goût affecte-t-elle les relations sociales ? Quels types de solutions, de stratégies ou d'interventions culinaires peuvent répondre à ces questions ? Comment pouvons-nous aborder les dimensions environnementales de l'altération du goût ?

Le symposium rassemble des contributions de différentes disciplines ainsi que des connaissances spécialisées et soutient particulièrement les articles interdisciplinaires. Ce symposium rassemble des scientifiques, des chefs et des professionnels intéressés par le thème de l'altération du goût et des solutions alimentaires potentielles.

Aperçu du programme

14 septembre : Atelier culinaire (17h - 19h)

A l'Institut Lyfe (anciennement Institut Paul Bocuse)

Chefs et scientifiques ont échangé et les participants ont assisté à une démonstration culinaire accompagnée d'une dégustation d'échantillons.

Un drink de réseautage a clôturé la session (19h00 à 20h30). Un dîner de rencontre payant suivra dans un cadre de réseautage amical.

Le lancement du symposium coïncide avec [Journée mondiale du goût et de l'odorat 2023](#)



15 septembre : Conférence scientifique

Cité Internationale de la Gastronomie, Lyon

Une sélection d'exposés et de posters issus des propositions reçues a apporté différentes perspectives sur la question des éléments psychosociaux et culturels importants pour la compréhension de l'altération du goût.

Pour consulter le programme complet, cliquez [ici](#)

Organisateurs



Le **Centre de recherche et d'innovation de l'Institut Lyfe (anciennement Institut Paul Bocuse)** mène des recherches multidisciplinaires sur les questions d'alimentation et d'hôtellerie en relation avec le plaisir et la santé, dans le monde entier. Le Centre mène des projets de recherche collaborative privilégiant les études en situation réelle, propose un programme doctoral avec des universités partenaires et développe des connaissances opérationnelles pour les entreprises, basées sur la coopération entre chercheurs et experts professionnels. Les travaux de recherche s'appuient sur les concepts théoriques de plusieurs disciplines académiques (sociologie, sciences cognitives, nutrition, sciences alimentaires, marketing) pour aboutir à des connaissances et identifier des pistes d'optimisation et d'innovation afin de contribuer au défi d'une alimentation savoureuse, saine et durable pour tous.



L'université Flinders a été créée en 1966 et a consolidé 50 ans de réalisations avec l'ambition d'être reconnue internationalement comme un leader mondial de la recherche, un innovateur dans l'éducation contemporaine, et la source des diplômés les plus entreprenants d'Australie. La recherche est la pierre angulaire de la mission de Flinders grâce à son large éventail de domaines de recherche - ingénierie et technologie, santé et médecine, personnes e t s o c i é t é . . .



**Northumbria
University**
NEWCASTLE

L'université de Northumbria trouve son origine dans le Rutherford College, fondé en 1880.

Northumbria est une université moderne à forte intensité de recherche qui jouit d'une réputation mondiale en matière d'excellence académique. Elle a été nommée université britannique de l'année 2022 dans le cadre des Times Higher Education Awards.



L'Université Lyon 1 a été créée il y a 50 ans et compte aujourd'hui plus de 47 000 étudiants. Elle allie une formation académique et une recherche de qualité dans un environnement attractif et bénéficie d'un rayonnement international dans les domaines des sciences, des technologies, de la santé et du sport. Lyon 1 s'engage aussi dans le soutien, la création et le partage avec ceux qui la font vivre.

Public cible

Scientifiques, développeurs alimentaires, professionnels de la R&D, chefs cuisiniers, professionnels de la santé, professionnels de l'alimentation, professionnels de la restauration, professionnels travaillant dans les domaines de la nutrition, de la diététique, des sciences cognitives et des sciences sociales.

Comité scientifique

- M. Bensafi, Lyon Neuroscience Research Centre, France
- A. Braud, Hôpital Rothschild, APHP-Sorbonne Univ., France
- A. Bruyas, Hospices Civils de Lyon, France
- D. Burges Watson, Northumbria Univ., United Kingdom
- F. Carrouel, Claude Bernard Lyon 1 Univ., France
- J. Coveney, Flinders Univ., Australia
- L. Cunha, Porto Univ. Portugal
- A. Dougkas, Institut Lyfe Research & Innovation Center, France
- V. Deary, Northumbria Univ., United Kingdom
- A. Giboreau, Institut Lyfe Research & Innovation Center, France
- C. Kelly, Abscent, United Kingdom
- E. Monteleone, Firenze Univ., Italy
- P. Singer, Beilinson Hospital, Tel Aviv Univ., Israël
- S. Spinelli, Firenze Univ., Italy

Avec le soutien de :

Inscriptions :

[Billetterie Weezevent](#)

Information

symposium@institutlyfe.com

Contact

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development
[Send an email](#)
+33 (0)4 26 20 97 63