



Centre des Sciences
du Goût et de
l'Alimentation

INRAE

DOCTORAT EN NUTRITION COMPORTEMENTALE

« Durabilité des choix alimentaires en restauration d'entreprise : diagnostic de l'offre, évaluation longitudinale des arbitrages des consommateurs et mise en place d'interventions »

A partir d'octobre 2021

Présentation d'INRAE

L'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) est un établissement public de recherche rassemblant une communauté de travail de 12 000 personnes, avec 268 unités de recherche, de service et expérimentales, implantées dans 18 centres sur toute la France. INRAE se positionne parmi les tous premiers leaders mondiaux en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal. Ses recherches visent à construire des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

Environnement de travail, missions et activités

L'équipe

Vous serez accueilli(e) au sein du Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA), dans l'équipe « Déterminants du comportement alimentaire au cours de la vie, relation avec la santé » (Dijon). Cette équipe rassemble des chercheurs présentant des compétences multidisciplinaires : étude du comportement humain, évaluation sensorielle, psychologie développementale et cognitive, nutrition et statistiques, qui s'intéressent à la compréhension de la formation et de l'évolution des comportements alimentaires au cours de la vie afin d'identifier les leviers pour favoriser une alimentation qui préserve à la fois la santé et l'environnement.

Le contexte

Ce doctorat s'inscrit dans le cadre du projet financé par le PIA 'Territoires d'innovation' « Dijon Alimentation Durable 2030 », projet collaboratif territorial porté par Dijon Métropole impliquant de nombreux partenaires académiques et socio-économiques locaux, qui vise à promouvoir une transformation territoriale en vue de mieux produire et de mieux manger, dans le sens de la promotion d'une alimentation plus saine et durable. Au sein de l'action « Restauration Hors Foyer Durable », le présent doctorat visera à étudier l'offre et les choix des consommateurs en restauration d'entreprise, en partenariat avec un ou plusieurs acteurs ou prestataires partenaires du projet. La restauration hors domicile peut être vue comme un

système alimentaire en miniature où il est possible de mettre en place des leviers d'action pour orienter l'offre proposée ainsi que les choix alimentaires des consommateurs. Cette configuration peut être mise à profit afin de tendre à une alimentation durable.

Une réduction de la consommation de viande pourrait notamment permettre d'améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation, tout en réduisant l'impact environnemental (en limitant les émissions de gaz à effets de serre, l'utilisation de l'eau et des sols, et l'acidification et l'eutrophisation des milieux) (Clark et al ; 2019). La consommation de viande en France suit une tendance à la baisse (-12% entre 2007 et 2016) qui doit être encouragée (Tavoularis et Sauvage, 2018). Néanmoins, si les achats de viande par les ménages pour leur consommation à domicile diminuent, les viandes représentent le premier poste d'achat en restauration hors foyer (FranceAgriMer, 2019). Dans un contexte où les dépenses en restauration hors domicile représentent plus d'un quart du budget alimentaire des ménages d'après l'INSEE (Ferret & Demoly, 2019) et où la consommation hors domicile est en croissance continue ces dernières années (Desclos, 2019), il apparaît crucial d'étudier l'offre et les choix des consommateurs en restauration d'entreprise afin de comprendre comment réduire la consommation de viande hors du domicile.

Trois questions seront explorées :

- 1) Quelles sont les options proposées et les choix effectués par les consommateurs en restauration d'entreprise en termes de différents types de plats végétariens ou non ?
Etude des séries temporelles de menus et de choix alimentaires via les tickets d'achats disponibles dans les bases de données des restaurants, de manière rétrospective et prospective.
- 2) Quel est le consentement à payer des consommateurs pour des options végétariennes ?
Mise en œuvre d'une étude en économie expérimentale en laboratoire.
- 3) Est-il possible de moduler les choix des consommateurs en vue de promouvoir les alternatives végétariennes en restauration d'entreprise ?
Test de différents types d'interventions en vie réelle : information, modification de l'offre et/ou du contexte.

Les missions

- Veille bibliographique relative aux études en lien avec le sujet de thèse
- Rédaction de synthèses bibliographiques
- Recueil de données et structuration de bases de données
- Traitement statistique des données (calcul des indicateurs pour caractériser la durabilité de l'offre et des choix, analyses de séries temporelles...)
- Elaboration et validation des protocoles expérimentaux et des plans d'analyse
- Mise en place d'études au laboratoire et en vie réelle (dans les restaurants)
- Reporting des résultats d'analyses ; synthèse et discussion des résultats
- Rédaction de publications scientifiques
- Participation à la dissémination scientifique des résultats.

Formations et compétences recherchées

Le-a candidat-e devra suivre un Master en Nutrition, Comportement alimentaire, Epidémiologie nutritionnelle, Economie expérimentale et/ou un cursus Ingénieur en Agronomie/Agro-alimentaire avec une expérience avérée de la recherche (stage). Des formations dans d'autres domaines pourront être considérées si elles sont pertinentes compte tenu du sujet de thèse. Une expérience management de bases de données, analyses de données en lien avec l'alimentation (consommation, composition nutritionnelle, etc.) sera considérée comme un atout majeur du-de la candidat-e. Une connaissance des problématiques liées à une alimentation durable serait appréciée.

Compétences métier

- Connaissance et maîtrise d'un logiciel d'analyses statistiques (R ou SAS)
- Langues : français et anglais (très bonne compréhension et expression écrites et orales)

Savoir-faire / savoir être

- Travailler en équipe et avoir de très bonnes qualités relationnelles
- Savoir gérer son temps et hiérarchiser les priorités
- Avoir des capacités d'initiative et de proposition avec une autonomie dans le travail
- Avoir de bonnes capacités rédactionnelles
- Savoir respecter la confidentialité et les principes éthiques relatifs aux études chez l'homme

Encadrement

Dr Lucile MARTY

Dr Sophie NICKLAUS

Pour toutes questions ou renseignements complémentaires merci de contacter Lucile MARTY. Vos candidatures (CV + lettre de motivation) sont à adresser à Lucile MARTY et Sophie NICKLAUS **avant le 16 mai 2021, minuit**, aux adresses emails suivantes : lucile.marty@inrae.fr, sophie.nicklaus@inrae.fr en mettant en objet « Candidature Doctorat Restauration Hors Foyer Durable »

Les entretiens auront lieu début juin 2021. Le-a candidat-e retenu-e pour ce doctorat présentera son parcours ainsi que le projet de thèse devant le jury de l'école doctorale Environnements Santé de l'Université de Bourgogne à l'une des dates suivantes : 29-30 juin et 1er juillet 2021.