Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt

Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

(Institut Agro)

**Ecole : Institut Agro Dijon**

26 boulevard Docteur Petitjean, BP 87999, 21079 DIJON Cedex

**Intitulé du poste : Offre de thèse, contrat doctoral 2025-2028**

**COMMENT AUGMENTER LA PART DE LÉGUMINEUSES DANS L’ASSIETTE DES CONSOMMATEURS ? : DU LABORATOIRE À LA VIE RÉELLE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Agent contractuel de catégorie : contrat doctoral**  **Poste vacant** | | |
| **CDD de 36 Mois (non renouvelable) à pourvoir à compter du 1er Octobre 2025**  **Temps de travail : 100 %**  **Salaire : selon article 1 de l’arrêté du 26 décembre 2022 fixant le montant de la rémunération du doctorant contractuel : à compter du 1er janvier 2025 : 2200 € brut par mois** | | |
| **Présentation de l'environnement professionnel** | L’Institut national d’enseignement supérieur pour l’agriculture, l’alimentation et l’environnement (Institut Agro) a un statut d’EPSCP Grand Etablissement (Etablissement Public à caractère Scientifique, Culturel et Professionnel). Il regroupe 1 380 agents et 4 900 étudiants. L’Institut Agro est structuré en trois écoles : Institut Agro Dijon, Institut Agro Montpellier et Institut Agro Rennes-Angers.   |  | | --- | | Le poste se situe au sein de l’école Institut Agro Dijon, établissement public d’enseignement et de recherche dans les domaines de l’agronomie et de l’agroalimentaire, sous la double tutelle du Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire et du Ministère de l’enseignement supérieur et de la recherche. Il forme des ingénieurs dans ces deux domaines et porte des Masters co-accrédités avec l’Université. Il développe ses travaux de recherche au sein d’Unités Mixtes de Recherche. Il contribue à l’appui au système éducatif de l’enseignement technique agricole.  **Institution d'accueil :**  Le-la Doctorant-e recruté-e rejoindra le Centre des Sciences du Goût et de l’Alimentation (CSGA), Unité Mixte de Recherche multipartenaires sous la tutelle de l'Institut Agro Dijon, du CNRS, d'INRAE et de l’Université Bourgogne Europe dédiée à l’étude de la perception des aliments et du comportement alimentaire. Le CSGA est structuré en 10 équipes de recherche, une plate-forme et un plateau technique ainsi que des services d’appui à la recherche. Il regroupe environ 200 personnes, réparties en 133 statutaires (chercheurs, enseignants-chercheurs, médecins, ingénieurs, techniciens et personnels d’appui) et 70 agents non permanents (CDD, doctorants, post-doctorants, stagiaires).  L’objectif général du CSGA est une meilleure compréhension des mécanismes physicochimiques, biologiques et psychologiques qui sous-tendent les perceptions sensorielles et le comportement alimentaire tout au long de la vie. Les études vont de la libération des molécules à partir de l’aliment, au comportement du consommateur, en passant par les mécanismes biologiques à la base des perceptions sensorielles. Les perceptions sensorielles et les comportements sont également étudiés en conditions physiologiques (développement, expérience, vieillissement) ou physiopathologiques (déséquilibres alimentaires).  **Groupe de recherche d'accueil :**  Au sein du CSGA, le-la Doctorant-e recruté-e rejoindra deux équipes de recherche : l’équipe « Culture, Expertise, Perception (CEP) qui explore les mécanismes perceptifs et cognitifs sous-jacents aux choix alimentaires chez l'adulte, en particulier les mécanismes dépendants de l'expérience liée à l'environnement social et culturel. Et l’équipe « Comportement alimentaire : plaisir, santé et durabilité (MIAM) » qui se focalise sur l’étude des déterminants sensoriels et cognitifs du comportement alimentaire (préférences, choix, consommation), leur développement pendant l'enfance et leur évolution au cours de la vie. Les deux équipes sont composées de chercheurs et enseignants-chercheurs, ingénieurs et techniciens, ainsi que de plusieurs doctorants, post-docs et stagiaires. Ces deux équipes sont habituées à travailler ensemble de par la proximité de leurs travaux de recherche.  Pour en savoir plus :  <https://www.institut-agro.fr/>  <https://institut-agro-dijon.fr/> | | |
| **Objectifs du poste** | **Contexte scientifique :**  Au fil des dernières années, une grande attention a été portée sur l’importance d’une alimentation plus saine et durable à travers le monde. Malgré les efforts en communication de la part des politiques publiques auprès des consommateurs afin d’améliorer leur alimentation, les habitudes alimentaires actuelles restent encore éloignées des recommandations [[1]](#footnote-1).  Un point de départ pour expliquer la difficulté du changement des habitudes alimentaire est la complexité de facteurs intervenant au moment de faire un choix alimentaire : facteurs environnementaux, facteurs économiques, facteurs psychologiques, facteurs intrinsèque et extrinsèque de l’aliment. Parmi les facteurs psychologiques la motivation et les attitudes ont un rôle clé. La motivation permet à un individu de passer à l’action, et une attitude positive à l’égard d’un objet (aliment) constitue une condition préalable à son adoption. Le comportement découle de l'interaction de facteurs environnementaux (ex : comportement des autres, normes sociales) et personnels (ex : croyances, attitudes implicites et explicites)[[2]](#footnote-2). L'attitude implicite est déclenchée de manière automatique, tandis que l'attitude explicite demande une réflexion délibérée. Ainsi, même si une personne déclare explicitement une attitude positive envers un produit, des freins à la consommation peuvent s’instaurer si son attitude implicite est négative. De plus, deux modes de pensée régissent les prises de décision : un système automatique et un système contrôlé [[3]](#footnote-3). L’être humain ayant une prédisposition à réduire l’effort, le système contrôlé n’entre en action que dans des situations où le système automatique ne peut pas gérer. Ainsi, 95 % des choix quotidiens seraient traités par le système automatique, y compris les choix alimentaires [[4]](#footnote-4).  Changer les comportements alimentaires s’avère être un processus long et complexe. Toutefois, arriver à optimiser les habitudes alimentaires en comprenant les processus cognitifs sous-jacents aux comportements alimentaires afin de les impacter et/ou en agissant sur l’environnement dans lequel évoluent les mangeurs-consommateurs sont possibles[[5]](#footnote-5). Agir sur l’environnement renvoie au fait de travailler sur des produits, sur le contexte social, économique et sur l’environnement physique en tant que tel [[6]](#footnote-6). Pour impacter les comportements des consommateurs, différentes stratégies sont identifiées dans la littérature comme l’apport d’informations (connaissances), l’utilisation des « nudges » et l’exposition répétée, entre autres.  **Objectif :**  L’objectif principal de cette thèse sera d’étudier la mise en place de différentes stratégies pour augmenter la part de légumineuses dans les habitudes alimentaires des consommateurs. Pour y parvenir, il sera nécessaire de développer ou d’adapter des méthodologies issues de la psychologie cognitive pour comprendre les mécanismes sous-jacents et de mesurer l’efficacité de chaque stratégie de façon innovante en utilisant des mesures explicites et implicites.  Différents groupes expérimentaux seront créés afin d’exposer les participants à différentes stratégies, et des comparaisons seront fait avec un groupe contrôle. Chaque stratégie va être ciblée sur un des facteurs qui interagissent dans le comportement : le facteur cognitif (ex : connaissances), les influences environnementales (ex : contexte social) et le comportement (ex : compétences). Des études seront menées en laboratoire et contexte réel (i.e. restaurant expérimental). Les variables qui pourront être mesurées dans l’ensemble du projet de thèse sont très variées et peuvent comprendre des mesures quantitatives (scores, temps de réaction), jusqu'au choix de repas ou la mesure du gaspillage alimentaire. L’efficacité des stratégies sera mesurée avant et après de façon explicite et implicite afin d’analyser des possibles effets à court et moyen terme. Une partie de ce travail également fait en contexte « cross culturel » afin de comparer les résultats obtenus ici en France et dans un autre pays. | |
| **Description des missions à exercer ou des taches à exécuter** | **Missions principales de la thèse :**   * Rédaction de synthèses bibliographiques concernant le sujet de thèse * Création et élaboration de protocoles expérimentaux * Réalisation d'études en laboratoire et dans un contexte réel (ex : restaurant expérimental) * Collecte de données et organisation de bases de données * Analyse statistique des données selon le type de données collectées * Rédaction de publications scientifiques et valorisation de résultats (ex : diffusion scientifique lors de congres, auprès du grand public …) | |
| **Champ relationnel du poste** | Pour ce projet, des collaborations avec différents collègues, internes et externes au CSGA, en psychologie, nutrition, sciences du consommateur, développement informatique et des chefs cuisiniers sont prévues. | |
| **Conditions particulières d'exercice** | Le / la candidat(e) devra être issu.e d’un Master de Sciences du consommateur, Sciences des aliments, Psychologie (cognitive) et/ou un cursus d'Ingénieur en Agronomie/Agro-alimentaire avec une expérience concrète en recherche (stage). Une compréhension des défis liés à la transition alimentaire serait appréciée. | |
| **Compétences liées au poste** | **Savoirs** | **Savoir-être** |
| Le / la candidat(e) devra :   * Avoir des connaissances statistiques et la maîtrise d’un logiciel d'analyses statistiques (R, SPSS, SAS, Xlstat...) * Avoir un bon niveau d’expression (orale et écrite) en français et en anglais * Une expérience des approches pluridisciplinaires serait un plus | Savoir être :   * Savoir gérer son temps et organiser les priorités * Être créatif-ve et curieux-se * Posséder des compétences d'initiative et être force de proposition avec une autonomie dans le travail * Travailler en équipe et posséder des compétences relationnelles solides * Savoir respecter la confidentialité et les principes éthiques liés aux études chez l'homme |
| **Personnes à contacter** | Merci de contacter par mail [juliana.melendrez-ruiz@inrae.fr](mailto:juliana.melendrez-ruiz@inrae.fr) ET [stephanie.chambaron-ginhac@inrae.fr](mailto:stephanie.chambaron-ginhac@inrae.fr) en mettant dans le titre de votre mail « Candidature Offre de Thèse Légumineuses ». | |
| **Modalités de candidature** | Merci de joindre à votre candidature :   * Un CV * Une lettre de motivation * Le classement obtenu à votre Master 2 * Une lettre de recommandation d’un de vos encadrants de Master 2 si vous en avez   Les candidatures incomplètes ne seront pas examinées.  Date limite de candidature fixée : 15 mai 2025  Les entretiens auront lieu entre le 15 et 30 juin 2025 | |

1. Programme National Nutrition Santé 2019-2023 [Internet]. Paris: Ministre des Solidarités et de la Santé; 2019 sept. [↑](#footnote-ref-1)
2. Bandura, A. (1993). La théorie sociale-cognitive des buts. Revue québécoise de psychologie, 14(2). [↑](#footnote-ref-2)
3. Kahneman D. Thinking, fast and slow. London: Penguin Books; 2012. 499 p. [↑](#footnote-ref-3)
4. Purnhagen, K., & van Kleef, E. (2018). Commanding to “Nudge” via the Proportionality Principle? A Case Study on Diets in EU Food Law (pp. 151-167). Springer International Publishing. [↑](#footnote-ref-4)
5. Mas, M., Brindisi, M. C., & Chambaron, S. (2021). Facteurs socio-économiques, psychologiques et environnementaux de l’obésité: vers une meilleure compréhension pour de nouvelles perspectives d’action. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 56(4), 208-219. [↑](#footnote-ref-5)
6. Cardello, A. V., & Meiselman, H. L. (2018). Contextual influences on consumer responses to food products. In Methods in Consumer Research, Volume 2 (pp. 3-54). Woodhead Publishing. [↑](#footnote-ref-6)