

**MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE
L'INSTITUT AGRO DIJON
26 Bd du Dr. Petitjean – BP 87999 _ 21079 DIJON**

**Département d'enseignement des Sciences des Aliments Nutrition (DSAN)
Laboratoire de rattachement :
Centre des Sciences du Goût et de l'alimentation (CSGA).
Equipe « Culture – Expertise – Perception » (CEP)**

**RECRUTEMENT D'UNE CHAIRE DE PROFESSEUR JUNIOR
Section CNU 68, 16
Référence galaxie : 4036
Prise de fonction : à compter du 01/11/2024**

Evolution des représentations que les consommateurs ont de l'alimentation dans le contexte de transition alimentaire

Acronyme éventuel du projet : EVOCATION

Mots-clés : consommateurs, représentations mentales, perception, alimentation durable, comportement alimentaire

L'Etablissement

L'Institut Agro (36 Unités de Recherche, 300 enseignants chercheurs du MASA et du MESR et 4900 étudiants) est un établissement de 1er rang sur les questions de l'alimentation, de l'agriculture, de l'environnement et du paysage au niveau national et international (24ème rang mondial et 1er français au classement de Shanghai 2023 dans le domaine « Food Science and Technology »). Face à l'urgence climatique, écologique et alimentaire, il s'engage dans la transformation des systèmes agricoles et alimentaires. Pour y parvenir, il développe des pôles thématiques transdisciplinaires, à l'interface avec les secteurs économiques permettant d'adapter les formations et de porter les transitions au cœur des filières et des territoires. L'Institut Agro aborde également les transitions dans une dimension internationale au travers de partenariats historiques et du réseau d'universités Euro League for Life Sciences (ELLS).

Les trois écoles de l'Institut Agro situées à Dijon, Montpellier, Rennes et Angers, sont solidement implantées dans les politiques de site. Dijon est un des hauts lieux de la formation et de la recherche dans le domaine de l'alimentation. La recherche à l'Institut Agro Dijon est développée au sein de 6 Unités de Recherche parmi lesquelles le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA). L'Institut Agro Dijon souhaite créer des synergies entre son écosystème académique régional et le national au service des transitions. Pour y parvenir, il a identifié 3 leviers d'action auxquels la CPJ pourra contribuer : 1 - Animer une thématique originale et développer des collaborations inter-Unités et inter-sites ; 2 - Développer des formations en langue anglaise en s'appuyant sur le réseau ELLS et la Graduate School TRANSBIO du site Bourgogne Franche-Comté ; 3 - Doter le site d'un restaurant expérimental « l'Auberge » permettant l'étude du comportement alimentaire en situation réelle.

Le Laboratoire d'accueil

La personne recrutée exercera ses recherches dans l'UMR CSGA (INRAE, CNRS, UB, Institut Agro), institut de recherche pluridisciplinaire qui fédère plusieurs équipes (200 membres, dont 130 permanents) autour de l'étude des mécanismes multifactoriels à l'origine de la perception des aliments et des comportements alimentaires. Une des priorités scientifiques de l'UMR pour 2024-2029 est l'étude des transitions

alimentaires, et notamment l'utilisation et l'acceptabilité de nouvelles sources de protéines, selon une approche systémique allant des mécanismes moléculaires de la perception jusqu'au comportement des consommateurs.

La personne recrutée exercera ses recherches au sein de l'équipe Culture, Expertise, Perception (CEP), actuellement composée de 4 enseignants-chercheurs et une technicienne. Cette équipe s'intéresse aux mécanismes impliqués dans la perception, la catégorisation et le choix des aliments par les consommateurs adultes. L'équipe CEP approfondit en particulier le sujet de l'impact de la culture des consommateurs et de leur niveau d'expertise sur la perception des caractéristiques organoleptiques et la construction des représentations mentales sur les aliments. L'approche utilisée repose sur l'interdisciplinarité (au croisement des sciences des aliments, de la psychologie cognitive, de l'anthropologie et de l'analyse sensorielle). Le poste de CPJ vient soutenir cette dynamique interdisciplinaire, et s'inscrit dans la recherche de validité écologique des résultats (utilisation d'aliments réels comme stimuli, mesures en situations réelles ou réalistes de consommation).

Description du projet de recherche

La personne recrutée étudiera la formation et l'évolution des représentations sur l'alimentation chez l'adulte, en ancrant ses travaux dans le contexte de la transition alimentaire. Des produits choisis pour leur intérêt dans la transition alimentaire seront utilisés comme objets d'étude (légumineuses, nouveaux aliments protéiques...). La catégorisation de ces aliments et la place de la perception des propriétés sensorielles dans les représentations de ces produits seront étudiées selon une approche transdisciplinaire alliant des méthodes issues de l'évaluation sensorielle, de la psychologie cognitive et de la psychologie sociale. Une partie des travaux de recherche devra être menée dans le futur restaurant expérimental de l'Institut Agro Dijon (« l'Auberge »), afin de prendre en compte l'influence de l'environnement physique, culturel et social dans lequel se trouvent les consommateurs sur leurs réactions, perception, et choix. La personne recrutée sera en charge de la mise en place de ce restaurant expérimental dans lequel différents types de données pourront être collectées, afin d'étayer la recherche théorique et interventionnelle (fréquences de choix, appréciation, quantités consommées, mesures d'émotions, questionnaires). D'autres équipements et méthodes développés au CSGA pourront également être utilisés à ces fins (supermarché en ligne, salle contexte, réalité virtuelle...).

Après une période d'intégration, la personne recrutée aura à développer un réseau international afin de porter un projet cross-culturel sur l'évolution des représentations sur l'alimentation en contexte de transition alimentaire.

Programme d'enseignement

La personne recrutée effectuera ses enseignements (64 h équivalent TD par an) dans l'Unité Pédagogique « Goût et consommateurs » du Département Sciences des Aliments et Nutrition (DSAN) de l'Institut Agro Dijon.

Les transitions sociales et écologiques nécessaires dans les domaines agronomique et alimentaire n'aboutiront pas sans une forte adhésion des consommateurs. Or, les changements d'habitudes et de comportements alimentaires sont un processus long et complexe. Des stratégies de changement efficaces doivent s'appuyer sur la connaissance des attentes et attitudes des consommateurs face au changement d'offre alimentaire. Le programme d'enseignement de la personne recrutée portera sur ces questions et s'adressera à des publics d'étudiants en formation d'ingénieur ou en Master orienté vers la recherche. Les enseignements à réaliser seront ainsi ciblés sur les freins et leviers à l'adoption d'une alimentation plus durable, les stratégies possibles pour accompagner les consommateurs dans cette démarche et l'évaluation de l'efficacité de ces stratégies.

En particulier, la personne recrutée aura pour mission de créer un module optionnel, à destination des élèves en formation d'ingénieur en spécialités agronomie et agroalimentaire, sur la façon dont des informations

délivrées aux consommateurs peuvent impacter les attentes et la perception des propriétés des aliments. Elle sera l'intervenante principale de ce module et pourra inviter des experts extérieurs à y participer. Elle assurera par ailleurs l'encadrement de projet d'étudiants en 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} année de la formation ingénieurs (en particulier dans les dominantes de spécialisation NutriSensAs et « SenS&Co » en 3^{ème} année). Elle effectuera également des enseignements en anglais dans le Master 2 « Physiological and psychological food choice determinants » (P2FOOD), sur les déterminants des choix alimentaires. Elle développera des enseignements sur les méthodes d'étude des attitudes, représentations et comportements des consommateurs. Ceci comprend les mesures directes, indirectes, implicites (temps de réactions, mesures physiologiques, ...), les nudges, etc. Enfin, elle sera impliquée dans la coordination et l'organisation du master P2FOOD, en collaboration avec l'actuelle responsable et s'impliquera dans le réseau ELLS dont l'Institut Agro est membre.

Profil recherché

Vous êtes titulaire d'une thèse en sciences du consommateur, évaluation sensorielle, sciences cognitives appliquées à l'alimentation, et vous avez continué à travailler dans ce domaine après votre thèse. Un profil pluridisciplinaire serait un plus.

Vous êtes capable de construire et conduire des projets de recherche ambitieux. Vous savez gérer les contraintes des recherches impliquant des personnes humaines (rédaction de dossiers pour des comités éthiques, plan de gestion des données, protection des données personnelles...).

Vous avez participé à des consortiums autour de projets de recherche. Vous avez une expérience de l'encadrement de la recherche et avez formé et encadré des stagiaires et/ou doctorants.

L'excellence de vos recherches se traduit par une production scientifique significative (publications dans des revues à comité de lecture reconnues dans la discipline, communications dans des conférences internationales à comité de lecture de haut niveau dans le domaine).

Vous avez une expérience de l'enseignement supérieur et êtes capable de créer des enseignements.

Vous maîtrisez suffisamment la langue française pour interagir de façon fluide avec les participants aux recherches, et la langue anglaise pour pouvoir enseigner en anglais (niveau B2 minimum pour ces deux langues)

Aucune condition d'âge ni de nationalité n'est imposée

Conditions et accompagnement du poste

La durée du contrat sera de 6 ans. Au moment de la titularisation, l'HDR sera exigée.

Le service d'enseignement à réaliser est de 64 heures par an (h équivalent TD) sans possibilité de faire des heures d'enseignement complémentaires

La personne recrutée bénéficiera d'un accompagnement tout au long du projet par un référent scientifique et d'un soutien ANR de 200 k€ (financement de doctorant, post-doc, fonctionnement du projet, ...).