

CONCOURS CRCN20-ALIMH-1

Chargé-e de recherche pour étudier les comportements de choix alimentaires des consommateurs et les arbitrages effectués entre goût, nutrition, préoccupations environnementales et prix

📍 21000 DIJON

[← RETOUR À LA LISTE DES POSTES DE LA CAMPAGNE](#)

Présentation d'INRAE

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est un établissement public de recherche placé sous la double tutelle du ministère en charge de l'agriculture et du ministère en charge de la recherche.

C'est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation créé le 1er janvier 2020. Institut de recherche finalisé issu de la fusion entre l'inra et Irstea, INRAE rassemble une communauté de 12 000 personnes, avec plus de 200 unités de recherche et 42 unités expérimentales implantées dans toute la France.

L'Institut se positionne parmi les tous premiers leaders mondiaux en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et se classe 11ème mondial en écologie-environnement. Face à l'augmentation de la population, au changement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, INRAE construit 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

Vous travaillerez au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, à Dijon. Ce centre multidisciplinaire comporte 10 équipes et la plateforme analytique et sensorielle ChemoSens (infrastructure de recherche distribuée). Vous rejoindrez l'équipe "Déterminants du comportement alimentaire au cours de la vie, relations avec la santé". Cette équipe multidisciplinaire (science du consommateur; nutrition; psychologie expérimentale) étudie le comportement alimentaire des consommateurs à différents âges de la vie, en veillant, d'une part, à évaluer les déterminants des comportements (déterminants sensoriels, nutritionnels ou psycho-cognitifs), d'autre part, à analyser les liens entre comportement alimentaire et état de santé ; et enfin, à développer des interventions (à l'échelle du laboratoire ou régionale) afin d'évaluer différents leviers de modifications des comportements alimentaires. Vous disposerez des salles d'observation disponibles pour la mise en place d'études expérimentales avec des consommateurs et des bases de données de consommateurs (PanelSens). Vous bénéficierez de l'expertise technique pour l'aide au déploiement de ces études (2 techniciennes) et l'expertise analytique (1 statisticienne). De plus, vous pourrez mettre en place des expérimentations de choix alimentaires sous contrainte économique en situation réelle dans un réseau de restaurants d'entreprises partenaires du projet "Dijon alimentation durable 2030" lauréat de l'AAP Territoire d'Innovation. Des moyens financiers pourront être mis à disposition pour assurer le démarrage de vos travaux.

Vous mettrez en place des recherches visant à étudier le comportement de choix alimentaires des consommateurs, afin d'étudier les arbitrages réalisés entre plaisir (goût des produits, préférences individuelles), nutrition (sensibilité au caractère plus ou moins sain des aliments, ou à l'affichage nutritionnel tel que le NutriScore), durabilité (impact carbone, provenance) et prix des produits. Vous développerez des méthodologies innovantes pour évaluer ces questions permettant de révéler les préférences ou le consentement à payer dans des conditions proches des choix réels des consommateurs (par exemple, en magasin ou restauration collective), en veillant à mettre vos données à disposition de la communauté scientifique. Vous développerez des collaborations avec des partenaires académiques, dans des réseaux locaux, nationaux (par exemple, avec des chercheurs INRAE en nutrition, en économie et/ou sciences sociales ou internationaux (européens notamment).

Vous réaliserez la veille bibliographique relative à votre sujet de recherche. Vous travaillerez dans le respect des réglementations relatives aux études impliquant la personne humaine. Vous veillerez à la bonne mise en œuvre de vos expériences en collaboration avec l'équipe technique. Vous analyserez vos données, et valoriserez vos travaux sous forme de publications et de participation à des conférences, éventuellement tournées vers le grand public. Vous participerez aux réunions de projets nationaux et internationaux.

Travail en horaires décalés (études lors du déjeuner/soir). Permis B fortement recommandé

Formations et compétences recherchées

Doctorat ou équivalent

INRAE | EUROPE ET INTERNATIONAL | ANNUAIRE | INTRANET RH | IN ENGLISH

Accès RH

FR

in | | | | |

INRAE jobs

Nous connaître Nos métiers Vous convaincre Votre carrière

Rechercher

interventions. Maîtrise du français indispensable afin de permettre les interactions avec les consommateurs. La maîtrise de l'anglais est souhaitée ainsi qu'une expérience internationale de longue durée (idéalement dans un pays anglo-saxon); les lauréats qui n'en auraient pas encore eu devront réaliser un séjour à l'étranger à l'issue de l'année de stage. Vous avez d'excellentes capacités rédactionnelles et de communication orale.

Votre qualité de vie à INRAE

En rejoignant INRAE, vous bénéficiez :

- de 30 jours de congés + 15 RTT par an (pour un temps plein)
- d'un soutien à la parentalité : CESU garde d'enfants, prestations pour les loisirs ;
- de dispositifs de développement des compétences : [formation](#) [conseil en orientation professionnelle](#) ;
- d'un accompagnement social : conseil et écoute, aides et prêts sociaux ;
- de prestations vacances et loisirs : chèque-vacances, hébergements à tarif préférentiel ;
- d'activités sportives et culturelles ;
- d'une restauration collective.

Modalités pour postuler

- Je télécharge le guide
Guide des candidats 2020
pdf - 2.35 MB
- Je note le numéro du profil
CRCN20-ALIMH-1
- Je m'inscris
GO

RÉFÉRENCE DE L'OFFRE

- N° profil : CRCN20-ALIMH-1
- Corps : CRCN
- Catégorie : A
- Numéro du concours : 6



LE CENTRE
Bourgogne-Franche-Comté

PLUS D'INFOS SUR LE CENTRE

Centre des sciences du goût et de l'alimentation

📍 21000 DIJON

SITE WEB

CONTACT

SOPHIE NICKLAUS
+33 (0)3 80 69 35 18
sophie.nicklaus@inrae.fr

SYLVIE ISSANCHOU
+33 (0)3 80 69 30 76
sylvie.issanchou@inrae.fr



EN SAVOIR PLUS

- PLAQUETTE DE PRÉSENTATION INRAE →
- DÉCOUVRIR NOS MÉTIERS DE LA RECHERCHE →
- LABELLISATION HR EXCELLENCE IN RESEARCH →
- VOUS ÉPANOUIR AU SEIN D'INRAE →
- VOUS CONSTRUIRE UN PARCOURS PROFESSIONNEL →
- REJOINDRE UN EMPLOYEUR ENGAGÉ →

NOUS SUIVRE [in](#) [|](#) [|](#) [|](#) [|](#) [|](#)