

Stage de Master 2 ou de fin d'étude d'ingénieur

Evaluation de la contribution à la transition agroécologique d'innovations couplées entre agriculture, transformation et restauration collective

Lieu du stage : Campus Agro Paris-Saclay, 22 place de l'Agronomie, Palaiseau (91)

Durée : 6 mois (printemps 2024)

Encadrement : Juliette Migairou-Leprince (UMR Agronomie et SayFood, juliette.migairou-leprince@inrae.fr), Caroline Pénicaud (UMR SayFood, caroline.penicaud@inrae.fr)

Contexte

Pour répondre aux enjeux de préservation des écosystèmes, de santé globale et de sécurité alimentaire auxquels notre société fait face, dans un contexte de changement climatique, les systèmes agro-alimentaires doivent effectuer une transition agroécologique, i.e. une transition vers plus de durabilité. La conception d'innovations couplées entre les domaines agricole et alimentaire a été identifiée comme une piste déterminante pour accompagner cette transition. Les innovations couplées sont des nouveautés conçues de façon coordonnée alors qu'elles relèvent de domaines d'innovation habituellement gérés de manière indépendante (e.g. innovations dans les pratiques agricoles et en cuisine collective). Par ailleurs, en raison de la diversité des publics qu'elle touche et des volumes d'aliments concernés d'une part, et de son lien direct (ou indirect) aux systèmes agricoles d'autre part, la restauration collective peut jouer un rôle déterminant dans cette transition. Ainsi, le projet Innov'Co, financé par INRAE¹, vise à étudier comment des innovations couplées existantes, entre les secteurs de l'agriculture, de la transformation et de la restauration collective, ont émergé et contribuent à la transition agroécologique.

Objectifs du stage

L'objectif de ce stage est de **développer un prototype d'outil d'évaluation de la contribution d'innovations couplées à la transition agroécologique et de le tester sur plusieurs cas d'étude**. Ce travail s'appuiera sur des innovations couplées étudiées et déjà identifiées dans le projet Innov'Co. Le développement et la mise en œuvre de l'outil se feront en partenariat avec les acteurs socio-économiques impliqués dans les innovations couplées étudiées.

Missions

Les missions confiées au stagiaire seront :

- Revue de la littérature scientifique pour extraire des indicateurs pertinents d'évaluation de la contribution d'innovations couplées à la transition agroécologique ;
- Analyse d'entretiens réalisés auprès d'acteurs socio-économiques de la restauration collective et des filières d'approvisionnement pour identifier leurs propres indicateurs d'évaluation ;
- Construction d'une liste d'indicateurs d'évaluation sur la base de la revue de littérature et de l'analyse des entretiens
- Formalisation d'un premier prototype de l'outil (on envisage de développer un outil simple de type DEXi) ;
- Organisation et réalisation d'ateliers participatifs avec les acteurs pour mettre en débat les indicateurs et la forme de l'outil ;
- Développement d'un second prototype d'outil d'évaluation, nourri par les résultats de l'atelier ;
- Mise en place d'une phase de test du prototype sur quelques cas d'innovations couplées pour évaluer leur contribution à la transition agroécologique par une série d'entretiens auprès d'une diversité d'acteurs socio-économiques.

¹ Financement INRAE via le métaprogramme METABIO : <https://metabio.hub.inrae.fr/rubriques-verticales2/nos-actions/projets-exploratoires/innov-co-projet-exploratoire-2023-2025>

Encadrement et partenariat

Le travail sera directement encadré par Juliette Migairou-Leprince (doctorante) et Caroline Pénicaud (chargée de recherche INRAE). Le-la stagiaire travaillera également en étroite collaboration avec les autres scientifiques du projet Innov'Co (3 chercheur-ses). Il-elle interagira aussi fortement avec les acteurs de terrain.

Profil recherché

Elève ingénieur-e ou master dans le domaine agricole et/ou alimentaire, avec des connaissances en évaluation de la durabilité. Ce stage nécessitant une interaction étroite avec différents partenaires, d'excellentes compétences relationnelles et la maîtrise du français sont requises. Une expérience dans l'animation d'ateliers collectifs serait un plus. Des qualités d'organisation et de rigueur sont également indispensables.

Conditions matérielles du stage

Le-la stagiaire sera accueilli-e au sein de l'UMR SayFood localisée à Palaiseau en Ile de France.

Déplacements : Déplacements en Ile de France (sur la journée) et en France (1 à 2 jours) à prévoir (frais de missions pris en charge)

Gratification : ~ 600€/mois, minimum légal

Mobilité : Remboursement à hauteur de 50% des frais pour le pass Navigo Ile de France

Restauration : restaurant CROUS à proximité et espace cuisine mis à disposition (frigo, micro-onde)

Logement : Logements étudiants disponibles sur place (à la charge de l'étudiant-e). Plus d'informations sur : <https://www.universite-paris-saclay.fr/vie-de-campus/logement>

Candidatures

Adresser CV et lettre de motivation à Juliette Migairou-Leprince (UMR Agronomie et SayFood, juliette.migairou-leprince@inrae.fr) et Caroline Pénicaud (UMR SayFood, caroline.penicaud@inrae.fr) avant le 30 novembre 2023.