

Stage de M2 ou de fin d'études d'ingénieur (ou équivalent)

Évaluation de la contribution de la restauration collective durable au dynamisme des territoires et à la reconnexion entre agriculture et alimentation

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

Durée : 6 mois (démarrage possible entre Janvier et Mars 2023)

Contexte

La demande sociétale pour une alimentation plus durable est de plus en plus prégnante. 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 pourrait jouer un rôle déterminant dans la transition vers des systèmes alimentaires territorialisés, durables et résilients (Gaitán-Cremaschi et al., 2022). En France, une première étude conduite par Ecocert en partenariat avec l'INRAE a permis de mettre en évidence une diversité de trajectoires de transition vers la durabilité en restauration collective (Martin et al., 2022). Suite à cette étude, un outil a été co-conçu avec les acteurs de la restauration collective afin d'évaluer l'impact de ces structures sur leur territoire. Plus précisément, au travers de 15 indicateurs, cet outil a pour vocation d'évaluer le dynamisme territorial induit par la restauration collective, c'est-à-dire la capacité d'un territoire à se développer économiquement, socialement et culturellement en réponse à des changements de pratiques dans les cantines. Au cours de la démarche de co-conception avec les acteurs, l'outil a déjà été testé sur cinq cantines et leur territoire en France. Les premiers résultats montrent que la majorité des cantines engagées vers plus de durabilité ont un impact moyen ou fort sur le dynamisme de leur territoire. Cependant, il a également été observé que la façon dont elles y contribuent varie en fonction des situations.

Objectifs du stage

L'objectif majeur de ce stage est de mettre à l'épreuve cet outil d'évaluation du dynamisme territorial sur une grande diversité de cas (20 à 30). Sur la base des résultats obtenus, un second objectif sera d'apporter de potentielles modifications à l'outil proposé. Particulièrement, le stage étant financé dans le cadre du Métaprogramme METABIO d'INRAE (plus d'informations [ici](#)), une attention particulière sera portée sur la capacité de l'outil à rendre compte de l'impact de la transition des cantines sur le développement de la filière bio. Enfin, un troisième objectif est de contribuer à la réflexion autour de l'usage de cet outil d'une part par la recherche et d'autre part par les acteurs de l'accompagnement de la transition agroécologique des systèmes alimentaires.

Missions

Pour répondre à ces objectifs, le/la stagiaire aura à :

1. Prendre en main l'outil d'évaluation co-conçu (une version sous forme de fichier excel macro sera disponible au démarrage du stage)
2. Sélectionner des cas pertinents pour répondre aux objectifs puis recueillir les données nécessaires à l'estimation des 15 indicateurs (réalisation d'enquêtes auprès des acteurs de la restauration collective en présentiel ou à distance en fonction de la localisation des territoires)
3. Analyser les résultats issus des évaluations des différents territoires.
4. Restituer les résultats obtenus auprès des acteurs, notamment lors d'événements nationaux regroupant différents professionnels de la restauration collective.
5. Animer des discussions et comprendre les besoins des futurs usagers de l'outil co-conçus et testé.

Encadrement et partenariat

L'encadrement sera assuré par Margot Leclère (Chargée de Recherche à l'INRAE) et Lise Pujos (Responsable du Label Ecocert en Cuisine, <https://labelbiocantine.com/>). Le travail sera réalisé en partenariat étroit avec l'équipe de chercheurs impliqués dans le projet Innov'Co dans lequel s'inscrit ce stage (3 chercheurs et 1 doctorante) et différents partenaires d'Ecocert comme l'association Un Plus Bio (<https://www.unplusbio.org/>) ou l'agence de conseil en stratégie du développement durable Transition (<https://transitions-dd.com/>).

Profil recherché - Compétences souhaitées

Le/La candidat.e aura des compétences dans le domaine de l'agronomie, des transformations alimentaires ou de la transition agroécologique et dans les approches systémiques. Il/elle sera curieux.se, organisé.e et autonome. Il/elle possèdera de bonnes capacités pour interagir avec une diversité d'acteurs, et aura un intérêt pour la question du développement d'une alimentation durable. Une expérience dans la conduite d'entretiens semi-directifs et/ou une connaissance du milieu de la restauration collective et de son fonctionnement serait un plus. Maîtrise du Pack Office (et particulièrement d'Excel) indispensable pour la prise en main de l'outil. Permis de conduire indispensable. Déplacements en Ile de France (sur la journée) et en France (1 à 2 jours) à prévoir (frais de missions pris en charge).

Conditions matérielles du stage

Le/la stagiaire sera accueilli(e) au sein de l'UMR Agronomie localisée à Palaiseau, 91 (<https://agronomie.versailles-grignon.hub.inrae.fr/>)

Gratification : ~ 600€/mois

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). Plus d'informations sur : <https://www.universite-paris-saclay.fr/vie-de-campus/logement>

Contacts

CV et lettre de motivation à adresser avant le 15 Novembre 2023 à Margot Leclère (margot.leclere@inrae.fr), et Lise Pujos (lise.pujos@ecocert.com).