

Offre de thèse - projet PLEXMEAL

Complexité des sens : Un levier pour augmenter la consommation d'aliments végétaux au sein de repas et favoriser des comportements plus sains, durables et appréciés

Unité d'accueil : UMR SayFood (AgroParisTech, Palaiseau)

<https://umr-sayfood.versailles-saclay.hub.inrae.fr/>

Sélection du candidat pour le concours de l'école doctorale ABIES pour un début de thèse fin 2026.

Contexte scientifique

Dans un contexte de transition alimentaire, marqué par des enjeux majeurs de santé publique, de durabilité environnementale et d'acceptabilité sociale, augmenter la part des aliments d'origine végétale dans nos régimes alimentaires constitue une priorité. Toutefois, cette évolution se heurte à des freins importants liés à l'expérience sensorielle et au plaisir alimentaire.

La complexité sensorielle, définie par la diversité des composants et des modalités sensorielles d'un aliment ou d'un repas, ainsi que par leurs interactions, leur structuration et leur évolution dynamique lors de la consommation, apparaît comme un levier prometteur pour améliorer l'expérience et l'attractivité des aliments végétaux. Elle résulte d'interactions entre plusieurs dimensions : propriétés intrinsèques des aliments (composition, structure), perceptions multisensorielles, contexte de consommation et processus oral dynamique.

Bien que plusieurs niveaux de complexité aient été proposés dans la littérature (stimulus, perception, plaisir), leur mesure, leur modélisation et leur mobilisation dans des contextes appliqués, notamment en restauration collective, restent encore largement à développer. Mieux comprendre comment la complexité sensorielle influence le plaisir, l'acceptation et les comportements alimentaires permettra d'identifier des leviers pour rendre les repas végétaux plus attractifs, selon l'expérience ou la familiarité des individus avec les ingrédients végétaux et ainsi favoriser des choix plus sains et durables.

Sur le plan socio-économique, cette connaissance constitue un levier essentiel pour concevoir des repas végétaux attractifs et compétitifs, tout en soutenant l'innovation agroalimentaire en disposant de cadres conceptuels, de méthodes et d'outils permettant d'intégrer cette complexité dans les repas, notamment en restauration collective.

Objectifs de la thèse

L'objectif général de cette thèse est de caractériser la complexité sensorielle d'aliments végétaux afin d'identifier des leviers permettant d'augmenter leur consommation.

Plus précisément, le travail visera à développer un cadre méthodologique permettant de définir et de mesurer la complexité sensorielle des aliments végétaux en intégrant sa dimension dynamique au cours de la consommation (processus oral), à analyser la contribution des différents composants d'un

repas (plats, accompagnements, séquences de consommation) à la complexité globale perçue, à étudier les effets de cette complexité, en termes de niveau, de structure et de temporalité, sur le plaisir et l'acceptabilité, les comportements alimentaires (choix, quantités consommées) ainsi que sur les sensations d'appétit et de satiété, à explorer les variations interindividuelles en fonction notamment de la familiarité avec les aliments végétaux et de la diversité sensorielle du régime habituel, et enfin à traduire ces résultats en recommandations opérationnelles pour la conception de repas végétaux, en particulier dans des contextes d'innovation culinaire et de restauration collective.

Approches méthodologiques

Le projet s'appuiera sur une approche interdisciplinaire combinant :

- Analyse sensorielle (statique et dynamique).
- Méthodes expérimentales en conditions contrôlées et écologiques (repas complets).
- Méthodologies participatives et co-conception culinaire.

Missions principales :

Le·la doctorant·e sera amené·e à :

- Coordonner le projet et assurer la collaboration entre les partenaires du projet.
- Réaliser une revue de littérature sur la complexité sensorielle et la perception des aliments végétaux.
- Concevoir et tester des outils méthodologiques pour mesurer la complexité sensorielle.
- Organiser des ateliers de co-conception avec des chefs et des consommateurs.
- Mener des expérimentations en restauration collective et analyser les données.
- Publier des articles scientifiques et participer à des congrès scientifiques.

Mots clés

Innovation culinaire, Restauration collective, Complexité sensorielle, Perception sensorielle, Transition alimentaire, Méthodologies participatives

Encadrants de thèse

Anne Saint-Eve (SayFood, INRAE/AgroParisTech)
Valérie Guénard Lampron (SayFood, INRAE/AgroParisTech)
Lucy Espinosa (SayFood, INRAE/AgroParisTech)
Audrey Cosson (Centre de recherche de l'Institut Lyfe)

Equipes d'accueils :

La thèse sera réalisée au sein de l'UMR SayFood et s'inscrit dans les thématiques de l'équipe CALiCo (Conception d'Aliments par et pour les Consommateurs), à l'interface de l'analyse sensorielle, de la conception alimentaire et des sciences du consommateur. Les travaux de l'équipe portent en partie sur le développement d'outils innovants pour l'évaluation de l'expérience alimentaire, sur des méthodologies de conception centrées sur l'utilisateur, ainsi que sur des approches systémiques intégrant de manière conjointe le produit, le contexte et les caractéristiques des consommateurs. Dans ce cadre, la thèse contribuera aux enjeux de transition vers des régimes alimentaires plus sains et durables. Enfin, la co-construction de recommandations opérationnelles à destination de la restauration collective, identifiée comme un levier prioritaire par la SNANC, confère à ce projet une forte portée applicative.

La thèse sera réalisée en collaboration avec l'institut Lyfe (Ecully, France) au sein de son centre de recherche créé en 2008 (<https://www.institutlyfe.com/institut-lyfe/recherche-science-innovation/>). Ce centre, acteur clé des transitions alimentaires, allie science et innovation pour répondre aux enjeux de goût, santé et durabilité, en lien avec les attentes des consommateurs et des professionnels de la restauration, de l'agroalimentaire et des collectivités. Ses projets de recherche, fondés sur une approche globale et pluridisciplinaire, visent à concilier qualité sensorielle, santé et durabilité, en s'appuyant sur une coopération étroite entre chercheurs, experts culinaires et professionnels du secteur (<https://recherche-innovation.institutlyfe.com/>).

Profil recherché

- Titulaire d'un Master 2 ou diplôme d'ingénieur en sciences des aliments, analyse sensorielle, nutrition, ou psychologie des consommateurs.
- Expérience ou intérêt marqué pour l'analyse sensorielle.
- Fort intérêt pour l'interdisciplinarité (sensoriel, comportement, innovation alimentaire).
- Intérêt pour les enjeux de transition alimentaire et de durabilité.
- Expérience de recherche ou stage de recherche en cours.
- Capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire et à communiquer en anglais (niveau courant requis).
- Dynamisme, autonomie et sens de l'organisation.

Conditions

Durée : 36 mois (début prévu en octobre 2026).

Lieu : UMR SayFood (Campus Agro Paris Saclay, AgroParisTech, INRAE, Palaiseau).

Financement : Contrat doctoral ABIES (salaire selon les grilles ABIES).

Environnement de travail

Ce projet s'inscrit dans une collaboration entre le centre de recherche de l'Institut Lyfe (69130 Ecully, France) et l'UMR SayFood, (AgroParisTech/INRAE Université Paris-Saclay). La majorité des travaux se déroulera au sein de l'unité mixte de recherche SayFood (UMR 782 INRAE/AgroParisTech, 91120 Palaiseau), offrant un accès privilégié à des laboratoires spécialisés en sciences des aliments, analyse sensorielle et génie des procédés. Des séjours ponctuels à l'Institut Lyfe sont prévus.

Candidature : Concours de l'école doctorale ABIES (AgroParisTech/INRAE) début juin.

Entretien en ligne prévu la semaine du 13 avril 2026.

Envoyer un dossier unique (PDF) à envoyer avant le 9 avril 2026, incluant :

1. Une lettre de motivation (avec date de disponibilité).
2. Un CV détaillé (publications, expériences pertinentes).
3. Un résumé d'une expérience de recherche ou du stage de recherche en cours.
4. Deux lettres de recommandation.
5. Relevés de notes de Master ou équivalent.

Les candidatures seront traitées au fil de l'eau, n'attendez pas la date limite pour postuler.

Contact pour informations et candidater : anne.saint-eve@agroparistech.fr,
valerie.guenardlampron@agroparistech.fr, lucia.espinosa-brisset@inrae.fr, acosson@institutlyfe.com

Les personnes accueillies à INRAE, établissement public de recherche, sont soumises aux dispositions du Code de la fonction publique notamment en ce qui concerne l'obligation de neutralité et le respect du principe de laïcité. A ce titre, dans l'exercice de leurs fonctions, qu'elles soient ou non au contact du public, elles ne doivent pas manifester leurs convictions, par leur comportement ou leur tenue, qu'elles soient religieuses, philosophiques ou politiques. >En savoir plus : site fonction.publique.gouv.fr