

Conception et valorisation d'outils nutritionnels et comportementaux pour les seniors

Projet ANR Co-Party-Senior

Contexte général

Le vieillissement de la population constitue un enjeu majeur de santé publique, les seniors étant particulièrement vulnérables à des troubles physiologiques et métaboliques souvent liés à une alimentation inadéquate. Ces troubles peuvent être influencés par des facteurs socio-économiques, sensoriels, dentaires, de mobilité ou de perte d'appétit.

Le projet **Co-Party-Senior** vise à développer des méthodologies et outils permettant de concevoir des produits alimentaires adaptés aux besoins des seniors, en intégrant leurs préférences et comportements dès la phase de conception. Cette démarche participative mobilise agriculteurs, chefs, diététiciens, chercheurs et seniors eux-mêmes pour identifier freins, leviers et solutions favorisant des comportements alimentaires plus sains et durables.

Objectif et approche du stage

L'objectif du stage est d'analyser qualitativement les entretiens semi-structurés menés auprès des seniors sur leurs perceptions, connaissances et pratiques autour des légumineuses, afin d'identifier freins et leviers au changement de comportement alimentaire. Le ou la stagiaire contribuera ensuite à la finalisation d'outils innovants de dissemination (jeux et guide nutritionnel) pour encourager une consommation adaptée et durable, et participera à l'organisation d'un séminaire de clôture destiné aux seniors et aux professionnels pour valoriser les résultats du projet. L'approche combine nutrition, sciences du comportement et sciences sociales pour proposer des solutions alimentaires attractives et cohérentes avec les besoins des seniors.

Missions principales

- **Analyser qualitativement les entretiens** : conduire et traiter les entretiens semi-structurés avec les seniors et les professionnels pour identifier freins, leviers et besoins.
- **Finaliser les outils innovants** : compléter le jeu nutritionnel et le guide pratique destinés aux seniors.
- **Valoriser les résultats** : synthétiser les données collectées et préparer des supports de communication adaptés aux différents acteurs.
- **Organiser le séminaire de clôture** : planifier et animer un événement destiné aux seniors et aux professionnels pour présenter et valoriser les résultats du projet.
- **Gestion de projet et coordination** : assurer le lien entre les différents interlocuteurs, suivre l'avancement des tâches et contribuer à la planification globale du projet.

Mots-clés

Nutrition, sciences du comportement, sciences sociales, seniors, analyse qualitative, co-conception, produits alimentaires adaptés.

Qualifications requises

- Étudiant(e) en Master 2 Ingénierie Agroalimentaire ou équivalent.
- Intérêt pour la nutrition et le comportement alimentaire des seniors.
- Compétences en analyse qualitative et en animation de groupes.
- Maîtrise du français et de l'anglais à l'écrit et à l'oral.
- Esprit d'initiative, autonomie et capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire.

Présentation des équipes de recherche :

- **UMR SayFood** (AgroParisTech, INRAE, Université Paris Saclay): Les travaux de l'unité mixte de recherche s'inscrivent dans un thème général autour de l'ingénierie « durable » pour la conception de procédés, d'aliments et de bio-produits qui intègre à la fois des recherches liées aux produits, aux procédés et aux consommateurs. L'équipe CALICO (Conception d'Aliments par et pour les Consommateurs) développe entre autres, des approches participatives et sensorielles pour concevoir des produits sains et durables adaptés aux consommateurs.
- **Centre de recherche de l'Institut Lyfe** : Association de recherche dédiée à l'étude des relations entre les humains et l'alimentation, avec un accent particulier sur les pratiques, perceptions et décisions liées à la nutrition. L'équipe Nutrition et Comportement Alimentaire s'intéresse aux facteurs influençant le plaisir alimentaire, l'appétit et la qualité de vie liée à l'alimentation, en tenant compte des spécificités

individuelles et des besoins des populations ciblées, notamment les seniors. L'équipe de sciences sociales complète cette approche en étudiant les comportements alimentaires, les interactions sociales autour de l'alimentation et les facteurs culturels et sociaux influençant les choix alimentaires.

Supervision

- Dr Lucy Espinosa (SayFood, ingénierie sensorielle) & Dr Anne Saint-Eve (SayFood, ingénierie sensorielle)
- Dr Audrey Cosson (LYFE, équipe Nutrition et Comportement Alimentaire) & Dr Maxime Michaud (LYFE, équipe sciences sociales)

Conditions

- **Durée** : 6 mois
- **Début** : Février – Mars 2026
- **Lieu** : UMR SayFood (AgroParisTech, INRAE, Université Paris-Saclay) basé à Palaiseau.
- **Avantages** :
 - Restauration collective à un tarif « stagiaire » et de l'accès à un restaurant universitaire
 - Possibilité de télétravail ponctuel, en accord avec les encadrant-es
 - 2,5 jours de congés par mois de stage effectué
 - Prise en charge partielle de l'abonnement transports en commun domicile-travail sur justificatifs

Procédure de candidature

- **Date limite** : 30/11/2025
- **Dossier à envoyer (en un seul PDF)** : CV + lettre de motivation
- **Destinataires** : Dr Lucy Espinosa et Dr Audrey Cosson
- **Contact** : lucia.espinosa-brisset@inrae.fr et acosson@institutlyfe.com