

Fiche de proposition de stage 2A -Césure/M1

Titre du stage : Etude des tensions entre réduction du sel et végétalisation des assiettes en restauration collective

Environnement de travail, missions :

La diminution de la consommation de sel est un des enjeux de santé publique majeur dans le monde. En France, la consommation moyenne de sel est entre 7 et 9 g/jour alors que la limite recommandée est de 5 g/jour¹. Une des sources significatives ciblée par l'Anses d'apport en sodium est le sel de table utilisé lors de la cuisson et de l'assaisonnement des plats en cuisine ou à table.

L'objectif de ce stage est d'étudier l'applicabilité en contexte réel de pratiques de salage pouvant induire une baisse de la consommation de sel et leurs interactions/répercussions sur la végétalisation des assiettes. Le restaurant d'expérimentation de Palaiseau sera utilisé pour ce stage. Ce restaurant permet d'observer à l'aide notamment de caméras connectées et de logiciels permettant de suivre la trajectoire des participants le comportement naturel des consommateurs dans un espace mimant un restaurant universitaire. Les résultats attendus permettront de mieux adapter les recommandations de salage pour la restauration collective type Crous.

Votre mission consistera à élaborer avec nous les menus proposés aux consommateurs, à établir des questionnaires pour les participants, à réaliser l'ensemble des expérimentations, et à traiter l'ensemble des données issues des expériences (données issues de questionnaires, des quantités ingérées et jetées ainsi que les données vidéos).

Formation et compétences recherchées :

Élevé ingénieur.e ou équivalent master, en année de césure, avec une bonne connaissance scientifique, généraliste ou spécialisée en agroalimentaire. Intérêt et forte motivation pour la compréhension du comportement des consommateurs, pour le développement durable, et l'environnement.

Période : à partir d'avril pour une période de 2 à 6 mois selon les besoins.

Lieux du stage : Equipe CIDS, UMR SayFood, 22 Place de l'Agronomie, 91120 PALAISEAU

Responsable(s) du stage, équipe d'accueil & coordonnées complètes :

Raphaël Monod, raphael.monod@agroparistech.fr

Département SPAB, UMR SayFood, Equipe CIDS (Consommateurs / Innovation / Données / Structure)

Marine Masson, marine.masson@agroparistech.fr

Département SPAB, UMR SayFood, Equipe CIDS (Consommateurs / Innovation / Données / Structure)

¹ Santé publique France. Étude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition (Esteban), 2014-2016. Volet Nutrition. Chapitre Consommations alimentaires. Saint-Maurice : Santé publique France, 2018. 193 p. Disponible sur (consulté le 04.11.2020)