

Qualité environnementale et nutritionnelle des choix de consommation en restauration collective d'entreprise

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est un établissement public de recherche rassemblant une communauté de travail de 12 000 personnes, avec plus de 270 unités de recherche, de service et expérimentales, implantées dans 18 centres sur toute la France. INRAE se positionne parmi les tout premiers leaders mondiaux en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et en écologie-environnement. Ses recherches visent à construire des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

Environnement de travail, missions et activités

De par sa puissance d'achat, la restauration collective est considérée comme un important levier pour améliorer la durabilité des systèmes alimentaires. En restauration collective d'entreprise des stratégies voient le jour pour développer une offre alimentaire soutenant la transition vers plus de durabilité. La durabilité recouvre différentes dimensions pour ces acteurs. Parmi elles, la qualité nutritionnelle des repas proposés et l'impact environnemental associé sont à la fois mis en avant et rarement évalués. Ainsi, produire des connaissances détaillées concernant les liens entre offre alimentaire, choix de consommation, impacts environnementaux et qualité nutritionnelle, en restauration collective d'entreprise, permettrait d'envisager des améliorations.

Le stage s'inscrit dans le projet de recherche ICAD (Innovations Couplées pour une Alimentation Durable, 2022-2026), financé par l'ANR (Agence Nationale de la Recherche), qui vise à contribuer à construire une offre alimentaire plus durable en restauration collective d'entreprises, dans un processus participatif associant les différentes parties prenantes du territoire couvert par un projet alimentaire territorial « de la Plaine aux Plateaux » (PAT-PAP) dont fait partie le Plateau de Saclay.

Vous serez accueilli·e au sein de l'UMR SayFood, au sein du Campus Agro Paris-Saclay. Les travaux des scientifiques de l'UMR SayFood portent sur les transformations des bioressources en aliments et bioproduits et visent à (i) repenser la (bio-)transformation jusqu'à la consommation et développer les potentialités des nouveaux systèmes alimentaires, (ii) contribuer à une innovation produits-procédés intégrant les contraintes de la production amont et les besoins/attentes des consommateurs.

Votre mission consistera à (i) évaluer les impacts environnementaux et la qualité nutritionnelle de plateaux-repas en restauration collective au sein de deux restaurants d'entreprises présentes sur le territoire du PAT-PAP et (ii) mettre en forme les résultats obtenus pour qu'ils soient des supports à des discussions collectives au sein du PAT-PAP. Les compositions de plusieurs milliers de plateaux des convives de deux restaurants ont été collectées pendant l'année 2023 (une semaine de collecte par saison et par restaurant). Il s'agit maintenant d'analyser les performances environnementales et nutritionnelles de ces plateaux, et de mettre en forme ces résultats pour qu'ils puissent être appréhendés par les acteurs de la restauration collective et les autres participants du Projet Alimentaire Territorial.

L'Analyse du Cycle de Vie (ACV) sera la méthode d'évaluation environnementale utilisée. L'ACV est une méthode quantitative d'analyse des impacts environnementaux des produits, en considérant toutes les étapes de leur cycle de vie.

Les profils nutritionnels des plateaux seront évalués à l'aide d'indicateurs tels que la richesse en nutriments, la densité énergétique, le Nutriscore ou encore le score Sain/Lim.

Vous serez plus particulièrement en charge de :

- Réaliser les ACV et quantifier les indicateurs nutritionnels des plateaux-repas ;
- Comparer les plateaux-repas selon leurs performances environnementales et nutritionnelles (analyses statistiques) pour établir des typologies et des liens entre environnement et nutrition ;
- Identifier les leviers d'action principaux pour proposer des recommandations visant à améliorer la durabilité de l'offre alimentaire de ces repas ;
- Proposer une formalisation des résultats qui soit un support aux échanges avec les acteurs du territoire du PAT et en particulier lors de la journée annuelle du Projet Alimentaire Territorial

Conditions particulières d'activité : Ce stage ne comporte pas de dimension expérimentale, le goût pour le traitement des données est nécessaire.

Formation et compétences recherchées

Formation recommandée : Ingénieur-e ou Master dans le domaine de l'alimentation

Connaissances souhaitées : Analyse du Cycle de Vie, statistiques, langage de programmation Python

Expérience appréciée : Traitement de données

Aptitudes recherchées : Des qualités d'organisation et de rigueur sont indispensables. Un intérêt pour les questions liées à l'alimentation durable est un plus.

Votre qualité de vie à INRAE

En rejoignant INRAE, vous pourrez bénéficier :

- d'une prise en charge à hauteur de 75% d'un abonnement de transport en commun ;
- d'un accès restauration au tarif étudiant à la cantine de l'Université Paris-Saclay ;
- d'une possibilité de télétravail 1 à 2 jours par semaine si la convention de stage le prévoit ;
- jusqu'à 2 jours de congés par mois de stage ;
- d'activités sportives et culturelles.

Modalités d'accueil

- Nom de l'unité d'accueil : UMR SayFood
- Code postal + ville du lieu d'exercice : 91 120 Palaiseau
- Type de contrat : Stage
- Durée du contrat : 6 mois
- Date d'entrée en fonction : Février-Mars 2026
- Rémunération : environ 650€/mois, minimum légal

Modalités pour postuler

Merci de transmettre un CV et un descriptif succinct des cours suivis et éventuellement de projets réalisés

Par e-mail : caroline.penicaud@inrae.fr

✗ Date limite pour postuler : 30 novembre 2025
Les candidatures seront traitées au fil de l'eau, n'attendez pas la date limite pour postuler.

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