

APPEL À CANDIDATURE POST-DOC

Post-doctorat (H/F) en Sciences de Gestion, spécialité marketing

Titre du projet : Marketing de l'innovation alimentaire

Financement : BPI France INALOVEG / ALINOVEG

Informations générales

Lieu de travail : COACTIS, Université Lyon, MSH - 16 av Berthelot, 69363 Lyon Cedex 07

Date de publication : 15/09/2023

Nom du responsable scientifique : Maud Dampérat

Type de contrat : Post-Doctorat

Durée du contrat : 18 mois

Date de début du post-doc : 1^{er} décembre 2023

Quotité de travail : Temps complet

Rémunération : 2700 à 3200 € brut mensuel

Laboratoire de rattachement : COACTIS UR4161 (<https://coactis.org/>)

Description du sujet de la thèse

Le post-doc s'inscrit dans le cadre du projet ALINOVEG Innover pour une alimentation d'origine végétale financé par la BPI France. Ce projet ALINOVEG a été officiellement lancé en février 2023 pour une durée de 5 ans (<https://presse.bpifrance.fr/alinoveg-innover-en-alimentation-dorigine-vegetale-lancement-dun-projet-collaboratif-ambitieux-soutenu-par-letat-dans-le-cadre-de-france-2030-et-opere-par-bpifrance>).

Le projet ALINOVEG a l'ambition de développer une filière française de sources végétales protéiques à base de légumineuses, et de concevoir de nouveaux produits plus sains et plus durables pour la consommation humaine et la préparation culinaire.

Le consortium ALINOVEG s'est constitué autour d'une véritable stratégie industrielle « de la semence à l'assiette ». Il est porté par la société ROQUETTE et comporte cinq (5) partenaires : INRAE, AGRI-OBTENTIONS, GREENCELL, EURIAL et l'Université Lumière Lyon 2. Il couvre la totalité de la chaîne de valeur avec des spécialistes de chacun des domaines concernés : Agri-Obtention, leader français des obtenteurs pour le pois et la féverole d'hiver ; Roquette, leader mondial de la production de protéines de pois ; GreenCell, leader de l'écologie microbienne pour la fermentation industrielle et la bio-fertilisation notamment ; EURIAL, 2^{ème} coopérative laitière française et leader français du fromage et ultra-frais de chèvre, de mozzarella, et en Marques de Distributeurs ; et des spécialistes académiques dont l'INRAE pour l'agriculture et l'alimentation, et l'Université Lyon II pour la question de l'acceptabilité par les agriculteurs et les consommateurs.

Au sein de l'Université Lumière Lyon II, les laboratoires impliqués sont : COACTIS, laboratoire de Sciences de gestion ; le Centre Max Weber, laboratoire de Sociologie ; le LER, Laboratoire d'Études Rurales ; et le GRéPS, Groupe de Recherche en Psychologie Sociétale.

Le sujet du post-doc s'inscrit dans le cadre de l'étude de l'acceptabilité par les consommateurs finaux et de la diffusion de produits à base de protéines végétales (lot#5), afin de lever les verrous marketing liés à la consommation de produits à base de protéines végétales.

Le succès d'une organisation dépend de la capacité de ses équipes à produire des idées créatives et à les incorporer dans des produits ou services destinés à des marchés cibles (George et Zhou, 2007 ; Godart *et al.*, 2015). L'innovation s'étend de la phase amont du processus de développement d'un produit - *fuzzy front-end* - jusqu'à la réaction des consommateurs suite à l'expérience de consommation de ce produit (Hauser *et al.*, 2006). Ce travail vise à étudier l'ensemble de ce processus, dans le contexte particulier d'innovations alimentaires, afin de lever les verrous de l'acceptabilité des consommateurs et favoriser la diffusion de la consommation de nouveaux produits à base de protéines végétales.

Le travail s'inscrira dans une approche marketing plus globale qui permettra de (1) *proposer une modélisation du processus d'innovation basé sur le design thinking* adapté au cas particulier de l'innovation alimentaire, et ce afin d'établir une méthode et un protocole pour le développement de nouveaux produits à base de protéines végétales ; (2) *identifier les différents segments de consommateurs potentiels* via des tests de goût de nouveaux produits à base de protéines végétales ; (3) *étudier l'expérience client* vis-à-vis de ces produits alimentaires innovants ainsi que les biais cognitifs et comportementaux des consommateurs (familiarisation, préoccupations environnementale et santé), afin de favoriser l'adoption de produits à base de protéines végétales ; et (4) *prioriser les facteurs de diffusion* des innovations alimentaires, en les adaptant au cas particulier de produits à base de protéines végétales.

Le lot #5 du projet ALINOVEG se décompose en plusieurs phases successives :

Phase 1 : Etude auprès d'acteurs du secteur agro-alimentaire.

Phase 2 : Etude du processus de développement d'une innovation alimentaire.

Phase 3 : Etude de l'expérience client via des tests de goût en laboratoire.

Il s'agira pour le/la post-doctorant/e de contribuer à la réalisation du lot #5 avec une perspective marketing visant au développement d'une innovation alimentaire.

Contexte de travail

Le/la post-doctorant.e sera recruté.e par l'Université Lumière Lyon 2 pour une durée de 18 mois. Il/elle sera accueilli.e par le laboratoire de Sciences de gestion COACTIS.

Conditions

- Etre titulaire d'un doctorat
- Justifier d'une formation en analyse de données quantitatives
- Maîtrise de l'anglais

Modalités de candidature

Adresser votre candidature à maud.damperat@univ-lyon2.fr avant le 14 octobre minuit, en incluant :

- Un CV
- Le rapport de soutenance de thèse
- Le manuscrit de la thèse

- Une lettre de motivation (1 à 2 pages) expliquant brièvement, l'adéquation du profil avec le poste proposé, ainsi que les compétences (notamment en analyses de données quantitatives et en anglais) permettant d'intégrer le projet et répondre à la question de recherche.
- Une proposition de projet de recherche en marketing (4 pages) qui soit en adéquation avec les attendus du Lot#5 du projet ALINOVEG.

Calendrier

14/09/2023 : Publication de l'appel à candidature.

14/10/2023 : Date limite réception des candidatures à adresser à maud.damperat@univ-lyon2.fr

20/10/2023 : Audition

Composition du comité de sélection des candidatures

- Mme DAMPERAT Maud (PR ULL2 COACTIS CNU06)
- Mme VERFAY Stéphanie (MCF ULL2 COACTIS CNU06)
- Mme PRIM-ALLAZ Isabelle (PR ULL2 COACTIS CNU06)
- Mme JONGMANS Eline (MCF UGA CERAG CNU06)