

Caractérisation de pratiques culinaires innovantes pour introduire des produits alimentaires issus des cultures mineures en restauration collective

Contexte

La diversification des systèmes agricoles est l'une des clés pour opérer une transition vers l'agroécologie. Cela passe par une diversification des cultures qui peut s'appuyer sur de multiples leviers, parmi lesquels l'introduction de cultures mineures (par ex. pois chiche, millet, épeautre, amidonnier) dans les systèmes de culture. Certains agriculteurs, en particulier en agriculture biologique, souhaitent produire ces cultures mineures. Toutefois, il s'agit d'un défi de taille. En effet, la sole européenne est actuellement dominée par un faible nombre de grandes cultures (blé, orge, maïs, colza, tournesol), qui concentrent l'essentiel des connaissances sur les techniques de production et de transformation et d'investissements sur la sélection variétale ou les infrastructures de transformation. Les produits issus de cultures mineures peinent à trouver des débouchés, peu connus des consommateurs et, par répercussion, suscitant peu d'intérêt des organismes de collecte et des industriels de la transformation. La restauration collective, en raison de son rôle structurant sur l'évolution des pratiques de production et de consommation, apparaît comme un levier pour soutenir le développement et la valorisation de ces cultures mineures. Quelques cuisiniers y expérimentent déjà des pratiques culinaires innovantes pour intégrer ces cultures mineures dans les assiettes.

Objectifs du stage

Explorer et décrire un panorama de pratiques culinaires mises en œuvre en restauration collective pour introduire des produits alimentaires issus des cultures mineures dans les repas sans augmenter la complexité du travail et le temps nécessaire en cuisine.

Matériel et Méthode

Le travail s'organisera en 3 étapes :

- Des enquêtes auprès de cuisiniers de restauration collective utilisant des produits des cultures mineures pour caractériser en détails leurs pratiques d'utilisation de ces produits, ainsi que leurs stratégies pour favoriser leur acceptation (par exemple dissimulation par l'usage de farines) et éviter des conséquences négatives sur leurs conditions de travail.
- Une analyse quantitative et qualitative des données récoltées pour caractériser les stratégies déployées pour introduire ces produits selon la taille du restaurant collectif, le type de convives, etc. et documenter des exemples emblématiques répliquables à grande échelle.
- Une restitution des résultats auprès d'un réseau de cuisiniers, par l'organisation de webinaires et la réalisation de fiches techniques.

Profil recherché : Le stage proposé s'adresse à un étudiant en fin d'études de master ou d'ingénieur dans le domaine de l'agriculture ou l'alimentation. Des compétences en analyse des systèmes, et dans les méthodes d'enquêtes et de traitement de données quantitatives et qualitatives sont nécessaires.

Lieux :

- INRAE Occitanie Toulouse – UMR AGIR, 24 chemin de borderouge, 31326 Castanet Tolosan
- Déplacements à prévoir pour réaliser certaines enquêtes, permis B nécessaire.

Durée : stage de 6 mois à commencer entre janvier et mars 2025, selon la disponibilité de l'étudiant.

Versement forfaitaire : Selon la grille en vigueur, 4.35€/h sur la base de 35 heures/semaine

Encadrement :

Lise PUJOS (Ecocert France) : lise.pujos@ecocert.com

Winnie BEAUNE (Ecocert France) : winnie.beaune@ecocert.com

Guillaume MARTIN (INRAE UMR AGIR) : guillaume.martin@inrae.fr

Clémentine MEUNIER (INRAE UMR AGIR) : clementine.meunier@inrae.fr