

## Proposition de stage

### Vers des comportements d'achats responsables dans la restauration collective : une analyse des tensions multi niveaux.

**Lieu** : Laboratoire CLeRMa, 11 Bd Charles de Gaulle, 63000 Clermont-Ferrand

**Co-encadrement** : Virginie Noireaux (CLeRMa) et Sylvie Huet (LISC), INRAE

**Durée** : 6 mois dont 15 jours de congé

**Début possible** : entre décembre 2024 et avril 2025

**Indemnité de stage** : 600 Euros par mois environ

**Niveau souhaité** : master ou ingénieur, stage de fin d'étude

Le **profil recherché** est relativement ouvert du fait du caractère analytique de l'étude. Les candidatures suivantes seront considérées : étudiant.e en sciences de gestion, géographie, économie, aménagement du territoire, développement territorial, agronomie territoriale

**Lettre de motivation et CV à envoyer à :**

Virginie Noireaux ([virginie.noireaux@uca.fr](mailto:virginie.noireaux@uca.fr)) et Sylvie Huet ([sylvie.huet@inrae.fr](mailto:sylvie.huet@inrae.fr))

#### Contexte :

Le stage s'intègre dans un projet de recherche financé par I-Site dans l'axe 4 de l'IRC-SAE (<https://cap2025.fr/challenges-scientifiques/les-agroecosystemes-durables-dans-un-contexte-de-changement-global/connexion-societale>).

Le projet de recherche se propose de développer la compréhension de la transition d'un système alimentaire territorial vers davantage de circularité. Il prend en compte l'ensemble des composantes du système (acteurs, politiques publiques, filières, territoires, scénario climatique) et leurs interactions. Il s'inscrit dans une démarche interdisciplinaire et intégrée, alliant l'étude des dynamiques d'acteurs, la modélisation et l'étude des systèmes complexes.

Plus particulièrement, le stage proposé vise à caractériser les différentes organisations présentes dans la restauration collective scolaire, et à analyser comment ces organisations influencent des comportements d'achats plus responsables de la part des acteurs qui les composent. Les achats responsables sont ici appréhendés sous plusieurs aspects : la qualité (labels, modes de productions...) et la proximité géographique, tout en tenant compte du coût et du service rendu.

#### Objectif du stage :

Le stage a pour but d'analyser les tensions existantes dans les organisations de restaurations collectives scolaires. En effet, les revendications réglementaires et sociales incitent les acteurs à aller vers une alimentation de qualité (plus saine et plus durable). Mais ces attentes se heurtent à la maîtrise des coûts et à la qualité de service (délais, quantités assurées...). Cette situation est source de tensions pour les acteurs.

Afin de répondre à cet objectif, il faudra réaliser les étapes suivantes à travers la conduite d'entretiens semi-directifs et l'analyse thématique de données :

- Affiner les formes d'organisation existantes en restauration collective scolaire. Ces formes d'organisation ont un impact sur les modes de décisions et sur les pratiques des acteurs.
- Identifier comment les différents types d'organisations identifiées répondent aux tensions : quels sont les résolutions organisationnelles existantes (politique, utilisation de systèmes d'information, formations, prises de décisions...), et les choix qu'implique chacune de ses réponses pour la durabilité des achats ;
- Identifier, à l'intérieur de chaque type d'organisation, comment les acteurs peuvent individuellement aller vers davantage de durabilité dans les achats, en trouvant des solutions non proposées par l'organisation (groupes de paroles, réseaux sociaux, liens personnels...).

Le stagiaire sera amené à restituer son travail au sein du groupe de recherche et auprès des acteurs sollicités pour participer à la collecte de données.