

Quel est l'impact d'un amorçage (olfactif vs. visuel) sur la consommation de produit carné?

Contexte de l'étude :

Cette étude s'inscrit dans un large programme proposé par l'INRA qui vise à mieux comprendre l'installation, la plasticité et les différences individuelles des réponses sensorielle, affective et cognitive des consommateurs, face à des aliments et des régimes alimentaires riches en produits animaux ou en produits végétaux et à des changements de l'un vers l'autre. L'objectif des travaux menés dans ce programme est de caractériser et de comprendre les déterminants neuro-sensoriels et comportementaux des préférences pour les sources de protéines animales ou végétales et notamment de leur acquisition chez le jeune humain ainsi que de leur possible flexibilité chez l'adulte.

Objectif du stage :

Dans le cadre du présent stage, il s'agira de répondre à la question suivante : Quels sont les facteurs qui influencent les préférences individuelles et le plaisir anticipé pour les protéines végétales et animales?

L'objectif sera de déterminer le poids de différents signaux sensoriels (visuels vs. olfactifs) dans l'attraction vis-à-vis des produits carnés.

Pour se faire un paradigme d'amorçage (Gaillet et al., 2013 ; 2014 ; Chambaron, Chisin, Issanchou, Chabanet et Brand, in prep.) sera utilisé. Les participants seront invités à venir participer à une étude en laboratoire sous un faux prétexte (*cf* processus de mémoire implicite). Ils patienteront dans une salle d'attente dans laquelle sera diffusée soit une odeur (produit carné), soit un message visuel (affiche). Les mesures porteront de manière indirecte sur l'influence de cet amorçage (olfactif vs visuel) sur les intentions de choix alimentaires.

Niveau souhaité :

- Master 2

Formation initiale :

- Psychologie cognitive / Neurosciences
- Sciences du consommateur

Compétences requises :

- Bonnes connaissances en Psychologie, Neurosciences
- Et/ou connaissances en Analyse Sensorielle, Sciences des aliments
- Maîtrise de l'outil informatique (word, excel, ...)
- Connaissances et compétences en statistiques (R, SAS)

Profil recherché :

- Intérêt pour le domaine alimentaire
- Précision, rigueur, bonnes relations humaines, persévérance, organisation, curiosité

Missions :

- Conduite de tests auprès de participants adultes
 - Recrutement des participants, Organisation et planification des séances, Animation de séances
- Saisie et participation à l'analyse de données
- Rédaction d'un rapport

Durée du stage :

- 6 mois, à partir de Janvier 2015
- Ce sujet bénéficie de la gratification due aux stagiaires conformément à la Loi en vigueur

Envoyer CV, lettre de motivation ET relevés de notes à :

S. Chambaron, S. Issanchou, L. Jacquot et G. Brand : schambaron@dijon.inra.fr;
Sylvie.Issanchou@dijon.inra.fr; laurence.jacquot@univ-fcomte.fr; gerard.brand@univ-fcomte.fr