

Offre de stage	Stagiaire « Analyse des nouvelles tendances de pratiques alimentaires en lien avec le dérèglement climatique » (H/F) - Unité Évaluation des risques liés aux aliments (UERALIM) & Direction Sciences sociales, Economie et Société (DISSES)
Période du stage	Stage conventionné de 6 mois, à temps plein Février/Mars – Juillet/Août
Localisation	Maisons-Alfort (94700)

L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) assure des missions de veille, d'expertise, de recherche et de référence sur un large champ couvrant la santé humaine, la santé et le bien-être animal, et la santé végétale. Elle offre une lecture transversale des questions sanitaires et appréhende ainsi, de manière globale, les expositions auxquelles l'Homme peut être soumis à travers ses modes de vie et de consommation ou les caractéristiques de son environnement, y compris professionnel.

L'Anses informe les autorités compétentes, répond à leurs demandes d'expertise. L'Agence exerce ses missions en étroite relation avec ses homologues européens.

L'Anses en chiffres

- 1400 agents et 800 experts extérieurs
- Budget annuel : 141 millions d'euros
- Plus de 14 000 avis émis depuis l'origine (1999)
- 66 mandats de référence nationale
- 394 publications scientifiques par an
- Plus de 100 doctorants et post-docs

Pour en savoir plus : www.anses.fr

DESCRIPTION DU STAGE

Entités d'accueil

La Direction de l'évaluation des risques (DER) assure l'ensemble des missions d'évaluation dans le domaine des bénéfices et des risques nutritionnels et sanitaires liés à l'alimentation, des risques liés à la santé-environnement, des risques liés à la santé au travail, des risques liés à la santé, à l'alimentation et au bien-être des animaux, et des risques liés à la santé des végétaux. Elle fait appel aux collectifs d'experts constitués auprès de l'Agence en coordonnant leurs travaux. Elle peut également faire appel aux compétences scientifiques de ses personnels, et travaille en liaison avec les autres entités de l'Agence. Dans son domaine de compétence, elle assure des missions d'alerte et de vigilance, organise les études et enquêtes nécessaires à la collecte des données utiles à ses travaux d'expertise, gère les observatoires et bases de données qui y sont associés et mène à bien les développements méthodologiques nécessaires à l'accomplissement de ses missions. Au sein de la DER, l'Unité « **Evaluation des risques liés aux aliments** » (UERALIM) a pour mission principale la coordination des travaux de collectifs d'experts pour l'évaluation des risques sanitaires liés à la présence de contaminants biologiques ou chimiques dans les aliments, sous la responsabilité d'un chef d'unité et d'un adjoint (unité de 15 personnes). Elle contribue à la communication scientifique des produits de l'expertise et présente l'activité scientifique de l'unité auprès des instances nationales ou communautaires. Elle collabore avec les autres directions et les laboratoires de l'Agence. Elle participe à des projets de recherche nationaux ou internationaux.

La Direction « sciences sociales, économie et société » (DISSES) est placée sous l'autorité hiérarchique du directeur général délégué en charge du « Pôle sciences pour l'expertise ». Elle est chargée de développer et coordonner la contribution des sciences sociales (principalement sociologie, sciences politiques et économie) aux activités d'expertise de l'Agence ainsi que de susciter et de renforcer les interactions avec les parties prenantes (associations de citoyens, syndicats de salariés, fédérations d'entreprises, etc.) dans le cadre des missions de contribution au débat public.

Le stagiaire sera rattaché à la DER et travaillera avec les deux équipes.

Contexte

Ce stage s'inscrit dans le cadre du projet de recherche ANR SafeFood4ClimDiet qui vise à identifier les risques microbiologiques associés aux nouvelles habitudes alimentaires influencées par le dérèglement climatique. Bien que l'impact du changement climatique sur les producteurs et les industries alimentaires ait été étudié, son influence sur les choix alimentaires des consommateurs reste peu explorée.

Objectif

Le dérèglement climatique incite d'une part les consommateurs à adopter des pratiques alimentaires plus durables (réduction des déchets, régimes végétaux, aliments locaux) pour réduire leur empreinte carbone. D'autre part, les phénomènes climatiques extrêmes perturbent l'agriculture, entraînent des pénuries et hausses de prix, affectent la diversité alimentaire et augmentent l'insécurité alimentaire, surtout chez les populations vulnérables.

L'objectif principal de ce stage est **d'identifier et analyser les nouvelles tendances des pratiques alimentaires des consommateurs en France (hexagonale et des Outre-mer) en lien avec le dérèglement climatique**. Le/la stagiaire développera une compréhension approfondie des nouvelles pratiques alimentaires en combinant une approche descriptive (qualitative et quantitative), incluant l'analyse de la littérature, des médias et des réseaux sociaux ainsi que des entretiens avec des acteurs concernés.

Vous serez amené(e) à :

- recenser les publications scientifiques et des études existantes sur les nouvelles tendances alimentaires en lien avec le dérèglement climatique ;
- recueillir des données à partir des articles de presse, des blogs, et des réseaux sociaux pour identifier des signaux faibles sur des pratiques émergentes ou non conventionnelles ;
- analyser les pratiques alimentaires mentionnées dans les publications académiques et les études de consommation existantes ;
- conduire des entretiens qualitatifs individuels ou collectifs avec des consommateurs (ou leurs représentants) ou des acteurs concernés pour explorer en profondeur les comportements alimentaires liés au changement climatique ;
- structurer et analyser les données collectées pour établir une typologie multidimensionnelle des pratiques alimentaires en lien avec le dérèglement climatique et les éventuels risques sanitaires associés ;
- participer à la constitution d'un comité de suivi du projet de recherche et aux échanges les acteurs concernés.

Ce stage représente une excellente opportunité de travailler au croisement des problématiques climatiques, des risques alimentaires et des sciences sociales, dans un cadre interdisciplinaire, avec un impact sur la santé publique.

PROFIL RECHERCHÉ

Diplôme en cours ➤ Formation supérieure en alimentation, sciences sociales, santé publique, transition écologique, science de la consommation etc. (master, formation d'ingénieur)

Intérêt pour les problématiques alimentaires et les enjeux liés au dérèglement climatique

Compétences

- Compétences en recherche qualitative (revue de littérature, entretiens)
- Capacité d'analyse et de formalisation des données
- Bonnes capacités de communication et rédactionnelles
- Bon niveau d'anglais scientifique pour l'analyse de la littérature
- Rigueur, esprit d'initiative et sens des responsabilités
- Capacité de travail en équipe multidisciplinaire

POUR POSTULER

Date limite de réponse : 22/11/2024

Renseignements sur le stage : Estelle CHAIX, Coordinatrice d'expertise Scientifique - Unité évaluation des risques liés aux aliments (estelle.chaix@anses.fr) et Yann LE BODO, Chargé de projets - Direction sciences sociales, économie et société (yann.lebodo@anses.fr)

Adresser les candidatures par courriel (lettre de motivation + cv) en indiquant la référence Stage-2024-035 à :
estelle.chaix@anses.fr et yann.lebodo@anses.fr