

AVIS DE PRESENTATION DE TRAVAUX EN VUE DE L'OBTENTION DU DIPLOME D'HABILITATION   DIRIGER DES RECHERCHES

(Arrêté du 23 novembre 1988)

Madame Isabelle MAÎTRE

présentera ses travaux en vue de l'Habilitation   Diriger des Recherches,

spécialité **SCIENCES DE LA VIE**

sur le thème suivant :

De la perception du produit au plaisir de manger durablement

le **01/07/2024 à 13h30**

lieu : **ESA | Ecole Supérieure des Agricultures | Amphi 2110 | 55, rue Rabelais | 49007 ANGERS**

Le jury sera composé de :

Madame Gaëlle ARVISENET, Professeure Institut Agro Dijon, Rapporteur

Madame Gaëlle PANTIN-SOHIER, Professeure des Universités Université d'Angers, Examineur

Madame Catherine RENARD, Directrice de Recherche INRAE Pays de la Loire, Rapporteur

Madame Anne SAINT-EVE, Professeure AgroParisTech, Rapporteur

Madame Claire SULMONT-ROSSE, Directrice de Recherche INRAE Bourgogne-Franche-Comté, Examineur

Monsieur Ronan SYMONEAUX, Ingénieur de Recherche HDR ESA Angers, Directeur de Recherche

Monsieur Gilles TRYSTRAM, Professeur AgroParisTech, Examineur

Résumé des travaux

L'analyse sensorielle est un outil qui facilite le dialogue entre « production » et « consommation », à l'interface entre les produits et les consommateurs. Le produit a toujours été au cœur de mes travaux. Sa qualité sensorielle, qu'elle soit décrite objectivement ou perçue de façon hédonique par les consommateurs, a guidé tout un pan de ma recherche. Le premier enjeu relevé a été d'optimiser les produits pour qu'ils soient très appréciés. Il fallait pour cela s'assurer de la qualité des mesures descriptives et hédoniques, et relier appréciation des consommateurs et caractéristiques des produits. Puis, la connaissance des consommateurs eux-mêmes et de leur diversité est abordée, notamment chez les personnes âgées : diversité de perceptions, diversité de préférences et de rejets (ce que j'ai appelé les styles de mangeurs), diversité dans leur capacité à prendre du plaisir à manger, diversité des usages, notamment quand des difficultés apparaissent avec l'âge. Cette connaissance permet de mieux s'engager dans des projets plus volontaristes qui visent à mieux nourrir : identifier les facteurs associés au risque de dénutrition chez la personne âgée, aider à l'adoption de nouveaux produits par des expositions répétées, cocr er les produits avec les consommateurs et les usagers pour mieux répondre à leurs besoins en optimisant l'acceptation des produits et ses qualités nutritionnelles, ou environnementales, ou les deux. La question de l'enrichissement protéique des aliments pour personnes âgées a été au cœur de plusieurs projets, et tout spécialement le sujet des protéines végétales. Cela conduit à des questions relatives aux transitions alimentaires, notamment protéiques. In fine, les projets de recherche actuels et futurs portent sur les conditions d'une alimentation plus durable, qui intègrent la sensorialité, mais aussi la nutrition et la santé ainsi que l'environnement. Le projet pour le futur est construit autour de grandes questions : Comment faire adopter les légumes secs ? Comment accompagner les consommateurs pour adopter des comportements plus durables ? Comment assurer un développement durable de la fourchette à la fourche ? Je propose plusieurs pistes de recherche autour d'approches gastronomiques couplées à l'identification d'aliments modèles, d'identification des freins et des moteurs à l'adoption de nouveaux comportements, de travail sur des modèles de changement du comportement alimentaire, et de processus de co-construction d'une alimentation durable.