

## ANNONCE D'UN POSTE DE RECHERCHE EN VUE D'OBTENIR UNE THESE DE DOCTORAT

**Titre du poste : Analyse sociologique d'un projet de mise en place d'outils et d'accompagnement pour la création d'une filière d'alimentation d'approvisionnement local**

<b>Coordinateur du poste :</b>	<b>Institut de recherche coordinateur du poste :</b>
<u>EcoTransFaire</u> 4 rue John Lennon L-4371 Belvaux	<u>Université de Luxembourg</u> 11, Porte des Sciences L-4366 Esch-sur-Alzette

### 2. Coordination du poste

EcoTransFaire et Université du Luxembourg

### 3. Description du poste de recherche

**Thèse de doctorat à réaliser par un/une sociologue bilingue (français allemand) en formation doctorale, spécialisation en sociologie de l'alimentation ou du développement durable.**

**Rôle du/de la doctorant/e :**

Le/la doctorant/e travaille en marge du projet INTERREG AROMA « Organisation transfrontalière d'approvisionnement en produits alimentaires locaux des restaurations hors domicile », déjà financé. La personne à embaucher fournira une réflexion critique afin d'optimiser ce type de processus d'intervention socio-technique dans le contexte d'une alimentation qualitative et durable. Elle assurera aussi le suivi sociologique dans les différents groupes de travail mis en place pour l'identification des outils à développer pour l'organisation transfrontalière ainsi que leur mise en place.

Déployant une approche de recherche qualitative (entretiens approfondis avec ca. 80 acteurs implantés aux quatre territoires de la Grand Région), elle sera encadrée par Dr. Rachel Reckinger (*Research Scientist* à l'Université du Luxembourg et PI du projet Pratiques Alimentaires Durables) qui dispose déjà d'entretiens de ce type pour le cas du Luxembourg et par Bernard Lahure (gérant EcoTransFaire, gérant et *project manager* en projets agricoles d'impact local). Des effets de synergie sauront ainsi profiter tant à AROMA qu'au projet de recherche Pratiques Alimentaires Durables.

Nous avons observé dans de nombreux projets qu'il est indispensable, outre l'approche technique, d'associer une approche plus qualitative et sociologique pour permettre une meilleure analyse de l'appropriation des outils produits par les personnes engagées dans celui-ci et une meilleure dissémination sur le terrain. Dans le cas potentiel de non-appropriation des outils produits, il est d'autant plus important d'en analyser les raisons profondes.

La personne à embaucher appréhendera l'impact de la mise en place de ces outils, les raisons d'y adhérer (ou pas) de la part de la cible et elle aura à charge de proposer une analyse critique et empirique de la modélisation de la méthodologie de transférabilité proposée par le consortium d'AROMA. En bref, elle fournira une perspective

sociologique au sujet d'innovations sociotechniques, en se focalisant sur l'appropriation empirique des boîtes à outils créés.

### **Problématique de recherche : Alimentation locale, une demande sociétale de plus en plus forte**

Comme le montrent les enquêtes de consommation, une demande sociétale de plus en plus forte s'exprime en faveur de la consommation alimentaire saine, locale et de qualité. Les principales préoccupations sont notamment : l'origine géographique, la saisonnalité, le respect de l'environnement, la variété équilibrée et les conditions de production. Or les producteurs de tels produits peinent à approvisionner la restauration collective, en tant qu'acteur territorialisé de taille, touchant un maximum de consommateurs.

### **Objectifs principaux du projet**

L'enjeu de la réussite d'un projet d'alimentation territorialisé sera de créer les conditions favorables à la mise en place de filières locales de consommation, déclinées à différentes échelles de territoires et porté par un consortium d'acteurs ayant la volonté de collaborer de manière transversale.

- Améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation tout en la rendant plus accessible à toutes les populations
- Développer des filières locales de production et d'approvisionnement viables économiquement, notamment pour la Restauration Hors Domicile
- Réduire l'empreinte environnementale de l'alimentation en diminuant les émissions de GES dans les modes de production, de distribution et de consommation.

### **Description des actions envisagées et méthodologie prévue**

A partir de la littérature scientifique et des travaux de recherche conduits autour des politiques alimentaires dans d'autres régions, un travail de capitalisation sera réalisé pour mettre en place des outils méthodologiques adaptés aux territoires luxembourgeois et transfrontalier permettant de mieux comprendre le fonctionnement des systèmes d'alimentation et leurs impacts économique, social et environnemental.

La méthodologie utilisée sera résolument qualitative, basée sur des entretiens approfondis semi-directifs et de l'observation participante, en trois temps :

- Un état des lieux des pratiques, innovations, réseaux et doléances des acteurs concernés
- Une analyse du processus de développement d'outils
- Une analyse de l'appropriation des outils développés et le cas échéant l'intégration de critiques émises de la part des acteurs concernés.

### **Résultats attendus. Volet 1 :**

Réalisation d'un diagnostic agricole et alimentaire à l'échelle des bassins de consommation étudiés.

Au sein d'AROMA, un travail de collecte et de synthèse des données chiffrées existantes sera conduit pour évaluer les flux des productions et les volumes de la demande locale.

Dans le cadre de la thèse de doctorat, une enquête exploratoire pour repérer les acteurs de la chaîne – exemplifiée par les acteurs d'AROMA –, suivie d'entretiens qualitatifs au sujet de leurs visions, pratiques et contraintes seront conduits. Cet état des lieux permettra de mesurer un état initial de la durabilité du système et de ses composantes :

- Identification des différents acteurs du système, de leurs rôles, de leurs liens entre eux et de leurs interactions avec les territoires
- Etat des lieux des circuits de proximité, longs ou hybrides existants sur les territoires donnés (typologie des circuits, modalités d'organisation etc.) et de leurs impacts socio-économiques et environnementaux

- Analyse de la demande au niveau des acteurs de la restauration collective (motivations, freins, type d'acheteurs et d'organisations) et de la consommation individuelle (réseaux de consommateurs etc.). L'utilisation de la grille d'entretien produite par AROMA permettra d'avoir une cohérence dans la collecte des données et d'évaluer un premier transfert de l'outil à développer par AROMA de territoire à territoire.

#### **Résultats attendus. Volet 2 :**

##### Analyse des transferts d'outils, services et processus utiles aux acteurs pour développer des filières d'alimentation locales du territoire.

Dans le cadre de la thèse de doctorat, une analyse critique et empirique des processus AROMA sera effectuée :

- Etude du développement des outils d'analyse et d'aide à la décision par le consortium AROMA, pour guider la recherche de solutions collectives en matière de logistique ou de commercialisation
- Etude de l'appropriation de ces outils par les acteurs locaux, ainsi que des raisons de non-appropriations potentielles
- Suggestion d'adaptations nécessaires, basées sur les retours de la part des acteurs concernés, révélés par l'enquête qualitative.

#### **Résultats attendus. Volet 3 :**

##### Analyse du processus participatif de formation, d'échange et de communication, ainsi que des expérimentations des outils et services produits en réponse aux besoins des acteurs des systèmes alimentaires territorialisés, au sein d'AROMA.

Seront mis en pratique des dispositifs matériels ou organisationnels qui contribuent à faire évoluer les pratiques vers plus de durabilité et à apporter une réelle valeur ajoutée pour structurer et développer les filières locales. Ces initiatives seront accompagnées d'une démarche d'animation et de participation à des formations et des échanges, pour favoriser une mise en relation des acteurs, susciter des collaborations et favoriser les synergies visant à augmenter les capacités d'actions individuelles et collectives.

Dans le cadre de la thèse de doctorat sera assurée une réflexivité critique de ce processus, basée sur l'observation participante :

- Etude de la réception et de l'adhésion aux outils développés en fonction des résultats d'expérimentations pilotes conduites
- Analyse des processus de négociation de formation et de dialogue critique
- Approfondissement de l'enquête de type « avant-après », selon les expériences menées par les acteurs.

#### **Livrables, innovations et transfert des connaissances :**

Le présent projet de recherche-action s'inscrit dans des démarches de projets alimentaires multi acteurs et interterritoriaux à transnationaux. Il porte l'ambition d'analyser le transfert d'outils crée par un projet sur un territoire à un autre, de faire des suggestions d'adaptations basée sur l'enquête empirique auprès des acteurs concernés, d'en appréhender l'appropriation par les acteurs locaux et par leur pérennité sur le territoire. L'enjeu sera notamment de repérer les freins et les leviers d'actions, avec un livrable principal qui sera la mise en place d'une méthodologie adaptée, permettant d'envisager une dissémination et appropriation de ces outils à grande échelle pour la création de nouveaux réseaux locaux.

#### **4. Comité d'encadrement de la thèse (CET) et Comité de pilotage pour le projet AROMA**

Dr. Rachel Reckinger, *Research Scientist* à l'Université du Luxembourg et habilitée à diriger les recherches, se charge de la direction scientifique du/de la doctorant(e). Dr. Reckinger dirigera le comité d'encadrement de la thèse (CET), à vocation scientifique, qui sera composé par les autres universitaires partenaires du projet ainsi que de toute autre universitaire que la directrice de thèse jugera utile.

La personne retenue sera embauchée au sein d'EcoTransFaire, pour s'y consacrer exclusivement à son travail de thèse. Cette affiliation s'explique par le fait qu'un poste de doctorant(e) est prévu pour le compte d'EcoTransFaire dans la candidature du projet AROMA.

Un comité de pilotage pour la gestion spécifique de ce poste de doctorant(e) dans le cadre du projet AROMA sera mis en place, comprenant un référent du Département de l'Environnement du MDDI, un référent d'EcoTransFaire, le/la doctorant(e), ainsi que la directrice de thèse. Ce comité de pilotage traitera d'une part du contenu des aspects techniques du travail réalisé par le/la doctorant(e) et d'autre part des aspects financiers liés à cette activité dans le cadre du projet AROMA.

## 5. Compétences requises du/de la candidat(e)

- MA en Sociologie, Anthropologie, Histoire et/ou Géographie dans le champ des *food studies* ou des champs d'étude pertinents.
- Expérience dans la gestion et la conduite de projets de recherche, idéalement dans des contextes interdisciplinaires.
- Connaissance approfondie du système alimentaire de la Grande Région, tant des interrelations existantes que des enjeux culturels et socio-économiques, est un prérequis.
- Une/des expérience(s) de recherche antérieure sur les pratiques alimentaires durables est un plus.
- Expérience et très bonnes connaissances des méthodes qualitatives (entretiens individuels et de groupe, histoire orale, ethnographie, observation participante etc.), ainsi que bonnes connaissances des méthodes quantitatives (statistiques).
- Compétences en *food studies*, recherche transformative et *transition studies*, de même qu'en théorie des pratiques, et des approches sur l'identité et la gouvernementalité.
- Capacité de travailler de façon indépendante et en même temps au sein d'une équipe transdisciplinaire.
- Motivation de réaliser une enquête de terrain dans la Grande Région. Etant donné que le transport public ne sera pas toujours une option, le permis de conduire est nécessaire.
- Compétences linguistiques aisées en l'anglais et idéalement dans deux des trois langues officielles du Luxembourg (luxembourgeois, français ou allemand).
- Capacité d'établir des contacts au niveau national et international.

## 6. Informations pratiques

Les candidatures, rédigées en anglais, français ou allemand, seront à envoyer à [rachel.reckinger@uni.lu](mailto:rachel.reckinger@uni.lu) et [blahure@ecotransfaire.eu](mailto:blahure@ecotransfaire.eu) et elles incluront :

- Une lettre de motivation
- Un *curriculum vitae*
- Les copies de vos diplômes
- Le cas échéant, votre liste de publications
- Une brève description de vos tâches professionnelles et projets de recherche précédents.

Délai pour les candidatures : 9 novembre 2018.

## 7. Contact

Dr. Rachel Reckinger  
Université du Luxembourg  
Campus Belval



11, Porte des Sciences  
L-4366 Esch-sur-Alzette  
(+352) 46 66 44 6626  
rachel.reckinger@uni.lu