

Stage de fin d'étude d'école d'ingénieur/master 2
6 mois en 2026

FELICIA

Étude de la perception et de l'acceptabilité de produits fermentés à base de sarrasin et de quinoa

Contexte :

Face aux défis environnementaux actuels, repenser notre alimentation devient une nécessité. Les politiques publiques encouragent une transition vers des régimes plus durables, où 50 % des protéines consommées proviendraient du végétal (de Boer, 2018 ; Willett, 2019). Les légumineuses et pseudo-céréales comme le quinoa ou le sarrasin offrent des alternatives crédibles aux protéines animales : riches en protéines, naturellement sans gluten et adaptées aux conditions climatiques changeantes. Dans un contexte de réchauffement climatique et de sécheresses accrues, ces cultures résilientes et peu consommatrices en eau constituent un levier stratégique pour une production locale durable, notamment dans l'Ouest de la France.

Mais réduire notre empreinte alimentaire ne passe pas uniquement par la production : les procédés de transformation doivent eux aussi devenir plus sobres. La fermentation, procédé ancestral, émerge aujourd'hui comme une voie prometteuse : naturelle, peu énergivore, et porteuse d'une richesse sensorielle et nutritionnelle unique. Elle permet de conserver, transformer et sublimer les matières premières tout en générant une grande diversité de produits.

Dans ce contexte, le projet FELICIA (Fermentation de Légumineuses et Céréales Innovantes pour des Consommateurs en quête d'Alimentation durable) s'inscrit dans cette dynamique. Il vise à développer des produits innovants, riches en protéines, peu transformés et issus de la fermentation du sarrasin et du quinoa.

Ces deux pseudo-céréales, cultivées localement et naturellement sans gluten, présentent des atouts majeurs. Cependant, elles restent peu connues et peu intégrées dans la culture alimentaire française. FELICIA explore donc à la fois :

- la création de nouveaux produits fermentés à base de sarrasin et de quinoa,
- la compréhension de leur acceptabilité auprès des consommateurs français.

Le stage proposé s'inscrit dans la Tâche 3 du projet FELICIA, coordonnée par l'ESA (R. Symoneaux), qui porte spécifiquement sur la perception et l'acceptabilité des produits fermentés à base de pseudo-céréales.

Objet du stage :

Le ou la stagiaire participera activement à la conception, la mise en œuvre et l'analyse d'études consommateurs visant à mieux comprendre :

- Comment les consommateurs perçoivent la fermentation de pseudo-céréales (sarrasin, quinoa) ;
- Quels sont les freins et leviers à leur adoption ;
- Quels bénéfices, risques ou intérêts ces produits évoquent ;

- Quelles caractéristiques sensorielles et extrinsèques (origine, durabilité, naturalité) favorisent leur acceptabilité.

Ce travail sera essentiel pour identifier des axes de valorisation et d'innovation autour de ces produits fermentés durables.

Missions réalisées :

Revue bibliographique : Réaliser une synthèse des connaissances scientifiques sur l'acceptabilité des produits fermentés d'origine végétale et les déterminants du comportement des consommateurs.

Étude qualitative – Focus groups : Participer à la conception, l'organisation et l'animation de focus groups avec différentes typologies de consommateurs. Analyser les échanges pour identifier les perceptions, freins et leviers à la consommation de produits fermentés à base de sarrasin et de quinoa.

Étude quantitative nationale : Contribuer à la mise en place et à l'analyse d'un questionnaire en ligne auprès d'un panel de consommateurs français. Participer au traitement statistique et à l'interprétation des résultats, en lien avec l'équipe de recherche.

Compétences qui pourront être acquises lors de ce stage :

- Etudes qualitative – Animation de Focus Groups et analyse qualitative
- Etude quantitative et statistiques associées,

Profil :

- **Profil recherché**

Nous recherchons un(e) étudiant(e) :

- en **Master 2** (Sciences des aliments, Évaluation sensorielle, Études consommateurs, Marketing agroalimentaire, Psychologie du consommateur) **ou** en **dernière année d'école d'ingénieur** (agroalimentaire, innovation, analyse sensorielle) ;
- disposant de **bonnes connaissances en comportement du consommateur et/ou en évaluation sensorielle** ;
- à l'aise à l'écrit comme à l'oral, avec des qualités d'**organisation, d'autonomie et de communication** ;
- capable de lire et comprendre des **publications scientifiques en anglais**.

Niveau d'étude : Stage de fin d'étude Ingénieur / Master 2.

Durée/lieux : 6 mois de janvier à septembre 2026 à l'ESA d'Angers

Indemnité : Selon la législation en vigueur.

Encadrement : Ronan Symoneaux

Contact : 02 41 23 56 05. E-mail : r.symoneaux@groupe-esa.com

Envoyer lettre de motivation + CV par courrier électronique.