

OFFRE DE STAGE 6 MOIS :**Chaines de valeurs pour les produits agro-alimentaires de qualité :
quels facteurs d'engagements et de résilience au service des filières ?**

Mise en œuvre par les trois écoles d'ingénieurs agri/agro de la Région Occitanie et l'IRQUALIM, la Chaire de mécénat, de recherche et de formation, In'FAAQT constitue une plateforme de réflexion sur l'avenir des filières agricoles et agro-alimentaires impliquées dans les démarches de qualité des produits : dispositifs de qualification publics (AOP/AOC, IGP label rouge, AB, HVE), et nouveaux labels privés (Bleu Blanc Cœur, Zéro Résidu de Pesticides, Demain la Terre, Vignerons engagés...). <https://infaaqt.com/>

Dans le cadre des actions de la chaire INFAAQT, l'INP-ENSAT et l'UMR AGIR-ODYCEE proposent, un stage d'étude de 6 mois en 2021-2022 afin de mieux comprendre la manière avec laquelle les acteurs des filières se mobilisent pour adopter et promouvoir leurs productions à l'aide des démarches de qualité : ces démarches constituent-elles des leviers ou des freins aux dynamiques collectives à l'origine du fonctionnement des filières ? Comment sont-elles perçues ? S'agit-il d'un moteur de l'engagement ou à l'inverse le symbole d'une quête d'autonomie à l'endroit des organisations « traditionnelles » ? Dans un contexte grandissant d'incertitudes grandissantes (crises sanitaires ou climatiques, difficultés de renouvellement des générations...) L'adhésion à des signes ou labels de qualité favorise-t-elle la résilience des entreprises qui s'engagent ? Pour répondre à ces questions, il est envisagé de mener une série d'enquêtes auprès des acteurs des filières concernées en vue de construire une base de connaissances et de soumettre les éléments recueillis à une analyse qualitative systématique.

Mission

- Mise en place et réalisation d'un enquête
- Construction d'une typologie de profils d'acteurs,....
- Élaboration de recommandations à l'intention des mécènes.

Modalités de mise en œuvre

Recherches bibliographiques

Enquête de terrains réalisation d'entretiens en coopération avec les membres du projet (fondateurs INFAAQT et autre stagiaire)

Organisation d'actions de communication sur les résultats de l'étude

Conditions matérielles

- accueil dans les locaux AGIR ODYCEE de l'INP ENSAT
- frais de missions pris en charge,
- gratification des services publics : 582,40 €/ mois

Profil : niveau formation Bac+ 4 ou 5 (formation master en sciences humaines et sociales ou ingénieur agronome avec notions de sciences sociales).

Contacts : **Françoise Purseigle (PR Sociologie), Valérie Olivier (MCF Economie)** ENSAT UMR. AGIR – ODYCEE, Avenue de l'Agrobiopole , BP 32607, Auzeville Tolosane, F31326 Castanet-Tolosan Cedex
Francois.purseigle@toulouse-inp.fr Tel. : 05 34 32 39 57, Mob. : 06 13 66 04 43
valerie.olivier@toulouse-inp.fr Tel. : 05 34 32 39 28, Mob. : 06 37 06 83 52

Candidature : merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation par email.

**OFFRE DE STAGE 6 MOIS****Chaines de valeurs pour les produits agro-alimentaires de qualité :
Nouveaux cahiers des charges et opportunités de marché**

Mise en œuvre par les trois écoles d'ingénieurs agri/agro de la Région Occitanie et l'IRQUALIM, la Chaire de mécénat, de recherche et de formation, In'FAAQT constitue une plateforme de réflexion sur l'avenir des filières agricoles et agro-alimentaires impliquées dans les démarches de qualité des produits : dispositifs de qualification publics (AOP/AOC, IGP label rouge, AB, HVE), et nouveaux labels privés (Bleu Blanc Cœur, Zéro Résidu de Pesticides, Demain la Terre, Vignerons engagés, etc.). <https://infaaqt.com/>

Dans le cadre des actions de la chaire INFAAQT, l'INP-ENSAT et l'UMR AGIR-ODYCEE proposent, un stage d'étude de 6 mois en 2021-2022 afin de mieux comprendre comment les acteurs des filières organisent leur production dans un contexte d'hyper-segmentation (gestion des « bouquets de démarches de qualité, « empilement » des certifications). La multiplication des démarches de qualité signifie-t-elle que les conditions d'accès aux marchés se durcissent pour les producteurs ou bien que les opportunités de création de valeur se diversifient au bénéfice de ceux qui s'investissent dans ces nouveaux cahiers des charges ? Comment ces démarches sont adoptées par les producteurs ? comment modifient-elles les relations amont-aval ? sont-elles un gage pour le producteur de gain de compétitivité ? Pour répondre à ces questions, il est envisagé de mener une série d'enquêtes auprès des acteurs des filières concernées en vue de construire et de soumettre les éléments recueillis à une analyse qualitative systématique (Q-Analysis) pour mettre à jour les modalités de formation et de partage de la valeur.

Mission

- Diagnostic de filière au regard des engagements qualité pris par les acteurs et analyse des performances des acteurs impliqués : réponses aux questions posées par les acteurs des filières (exemples : filières vin, fromage) ;
- Construction d'une typologie des choix stratégiques des acteurs, en matière de Qualité en fonction des caractéristiques des marchés et de la filière locale considérée.
- Élaboration de recommandations à l'attention des mécènes de la chaire.

Modalités de mise en œuvre

Recherches bibliographiques

Enquête de terrain réalisation d'entretiens en coopération avec les membres du projet (fondateurs INFAAQT et autre stagiaire)

Organisation d'actions de communication sur les résultats de l'étude.

Conditions matérielles

- accueil dans les locaux AGIR ODYCEE de l'INP ENSAT
- frais de missions pris en charge,
- gratification des services publics : 582,40 €/ mois

Profil : niveau formation Bac+ 4 ou 5 (formation master en sciences humaines et sociales ou ingénieur agronome avec notions de sciences sociales).

Contacts : **Françoise Purseigle (PR Sociologie), Valérie Olivier (MCF Economie)** ENSAT UMR. AGIR – ODYCEE, Avenue de l'Agrobiopole , BP 32607, Auzeville Tolosane, F31326 Castanet-Tolosan Cedex
Francois.purseigle@toulouse-inp.fr Tel. : 05 34 32 39 57, Mob. : 06 13 66 04 43
valerie.olivier@toulouse-inp.fr Tel. : 05 34 32 39 28, Mob. : 06 37 06 83 52

Candidature : merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation par email.