

AVIS DE SOUTENANCE DE THÈSE

DOCTORAT (Arrêté du 26 août 2022 modifiant l'arrêté du 25 mai 2016)

Madame Ida FARTSI

candidate au diplôme de Doctorat de l'Université d'Angers, est autorisée à soutenir publiquement sa thèse

le 12/01/2024 à 10h45

Faculté de droit, d'économie et de gestion

Salle du Conseil

13, allée François Mitterrand

BP 13633

49036 ANGERS Cedex 01

sur le sujet suivant :

La transformation alimentaire est-elle toujours compatible avec les promesses de valeur du bio ? Une étude du point de vue des consommateurs à travers les représentations mentales et la valeur perçue

Directeur de thèse : **Monsieur Ivan DUFEU**

Composition du jury :

Monsieur Gildas APPÉRÉ, Professeur des Universités Université d'Angers, Co-directeur de thèse

Madame Gwénaëlle BRIAND-DECRE, Maîtresse de Conférences Université de Nantes, Co-encadrante

Madame Sihem DEKHILI, Professeure ESSCA Strasbourg, Rapporteur

Monsieur Ivan DUFEU, Professeur des Universités Université d'Angers, Directeur de thèse

Madame Marine LE GALL-ELY, Professeure des Universités Université de Bretagne Occidentale, Rapporteur

Monsieur Bernard PRAS, Professeur émérite Université Paris Dauphine, Examineur

Madame Sandra CAMUS, Professeure des Universités Université d'Angers, Membre Invité

Madame Muriel TRAVERS, Professeure des Universités Université de Nantes, Membre Invité

Résumé de la thèse

La recherche en transformation alimentaire a permis de développer des nouvelles technologies permettant une meilleure conservation des qualités naturelles des aliments. Dans un contexte d'asymétrie d'information, les entreprises transformatrices de produits bio s'interrogent sur l'acceptabilité de ces technologies. La réglementation européenne de la production biologique (Eurofeuille), quant à elle, introduit des principes applicables à la transformation biologique. Toutefois, il n'existe pas de définition, ni de critères opérationnels précis de la transformation biologique. Une tension entre l'univers de la bio et l'univers de la transformation alimentaire émerge de cette recherche et interroge la compatibilité possible du point de vue des consommateurs. Une première étude qualitative a permis de dégager des représentations mentales des consommateurs vis-à-vis de ces produits et de révéler la primauté de la naturalité perçue. Une deuxième étude expérimentale examine l'impact des technologies de transformation alimentaire sur les réactions des consommateurs lorsqu'il s'agit de produits bio. Deux produits (purée de pommes et plat préparé) ont été soumis à analyse avec un plan factoriel complet : 2 (mode de production : conventionnel versus biologique) × 3 (technologies : conduction versus ohmique versus hautes pressions hydrostatiques). Les résultats de cette recherche confirment des effets d'interaction entre le bio et les technologies usuelles (par rapport aux technologies alternatives), toutefois, des disparités entre les produits sont observées. La présente thèse ouvre un nouveau champ de recherche et invite à poursuivre les investigations sur cette thématique.