



Adoption d'innovations par le consommateur



Entreprise : **Danone Nutricia Research**

Période : **2019 - 2020**

Tuteur entreprise :

Lieu(x) :

« ONE PLANET, ONE HEALTH », ça vous parle ?

Entreprendre ensemble pour un monde en bonne santé, telle est notre mission chez Danone. Nous sommes convaincus que l'Alimentation peut changer le monde. C'est pourquoi, nous lançons un appel à rejoindre notre mouvement, celui d'une Révolution de l'Alimentation !

Devenez acteur de la Révolution de l'Alimentation, en rejoignant nos équipes au Centre de Recherche à Palaiseau en tant que stagiaire ingénieur Recherche & Innovation (R&I) !

<https://www.youtube.com/watch?v=i4v5W8IDozM>

CONTEXTE

Danone Research, ce sont près de 1500 hommes et femmes de 48 pays répartis sur 6 centres. Nous construisons chaque jour des ponts entre science et nutrition, tout en s'adaptant aux habitudes culturelles et alimentaires des différentes régions du monde et en s'engageant pour améliorer la qualité nutritionnelle et l'impact environnemental des produits.

Plongé au cœur de la Recherche et Innovation de Danone, votre stage se déroulera dans l'équipe Dairy et Plant-based du département Sensory and Behavior Science. Son rôle est de mettre le consommateur au centre des innovations de demain en créant, au-delà du produit, toute une expérience.

MISSIONS

Pour que le lancement d'une innovation soit fructueux, il est indispensable que cette dernière réponde aux habitudes et comportements du consommateur.

Votre rôle consistera à déterminer les leviers permettant à une innovation de maximiser son adoption dans la routine du consommateur. Sur la base de la littérature existante vous identifierez les leviers d'adoption d'innovations et les barrières qui conduisent à l'échec de certaines. Votre regard critique et vos convictions conduiront à l'établissement d'un document de référence séparant les croyances des éléments concrets et applicables menant à



de bonnes innovations.

Vos compétences en psychologie, ou sciences du comportement seront appréciées pour identifier des profils de consommateurs adeptes d'innovations au-delà de leur déclaratif.

encadré(e) et formé(e) par un manager expérimenté, vous pourrez entre autre évoluer sur les missions suivantes

- Analyse et synthèse critique de la littérature
- Etablissement d'un document de référence
- Mise en place d'un protocole d'identification de consommateurs sur la base de leurs comportements
- Brief d'agence le cas échéant
- Suivi de terrains quali/quantitatif pour identifier des populations cibles et/ou tester des innovations/concepts
- Analyse critique des résultats et présentations orales

LA CERISE SUR LE GATEAU

- Une expérience responsabilisante dans un groupe international innovant, avec de réels challenges à relever
- Une intégration et un suivi RH personnalisé tout au long de votre parcours
- La possibilité d'apporter des recommandations concrètes et un regard neuf (c'est ce qui fera la différence !)
- Une gratification allant de 1120€ (Bac+4) à 1300€ (Bac+5) brut/mois

VOS ATOUTS POUR DEVENIR UN BON CHEF CUISINIER

- Vous êtes issu(e) d'une formation Bac+4/5 en école d'ingénieur ou en université en sciences psychologie cognitives, sociales, psychologie expérimentale ou marketing comportemental.
- Vous maîtrisez les outils Word, Excel, Powerpoint. L'utilisation du logiciel R en routine vous sera un atout considérable.
- Des connaissances en études qualitatives/quantitatives seront également appréciées.

-



- Vous avez une passion pour le comportement et aimez aller plus loin que les évidences. Votre ouverture d'esprit et votre aisance à générer des insights à partir d'informations complexes seront déterminantes.
- Vous avez également de bonnes capacités de communication écrites et orales avec un fort esprit d'équipe

DE QUOI VOUS METTRE L'EAU A LA BOUCHE

Près de 70% de nos opportunités Jeunes Diplômés sont pourvues par d'anciens stagiaires ou alternants !

D'après la dernière enquête Happy Trainees, 93% de nos stagiaires et alternants estiment avoir progressé professionnellement grâce à leur expérience Danone.

NE LAISSEZ PAS REPOSER TROP LONGTEMPS

Si cette offre vous correspond, postulez sans plus attendre car cette offre disparaîtra une fois le candidat idéal trouvé !

Le process de recrutement consistera en 1 entretien téléphonique RH puis un entretien physique avec le manager du poste.

Nous avons quelque chose de spécial en nous, et vous ?

LES INGREDIENTS SECRETS DE LA RECETTE DANONE

Mélangez 75g d'Activia, 130g d'un petit pot Blédina, 50 cl d'une bouteille Evian et ajoutez-y une goutte de Fortimel... vous obtenez 4 marques représentant les 4 divisions du groupe Danone **Produits Laitiers Frais et Végétaux** (Activia, Danette, Actimel, Alpro, etc.), **Eaux** (Evian, Badoit, Volvic, Salvetat), **Nutrition Médicale** (Fortimel, etc.), et **Nutrition Infantile** (Blédina, Gallia).

A travers son message « One Planet, One Health », Danone s'engage à apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre.

UN PETIT AVANT-GOÛT ?

- Besoin de conseils pour postuler ?
- Suivez notre actualité recrutement sur Facebook
- Apprenez-en plus sur nos métiers en vidéos sur Jobteaser
- Un aperçu des nouveaux locaux de notre siège social à Paris et du tout nouveau siège de Blédina à Limonest
- Ce que nos stagiaires/alternants pensent de nous Happy Trainees #4
- Et bien sûr, découvrez nos pages Corporate sur Instagram, Facebook, LinkedIn, Twitter

MASTER
P I C



PROJET - INNOVATION - CONCEPTION

Nous encourageons la diversité et invitons toutes personnes possédant les compétences mentionnées dans l'affichage de poste à soumettre leur candidature.

