

---

# Estelle Petit

Manager de l'équipe innovation

## Coordonnées

Tél. : +33 (0)4 72 18 54 60

[Envoyer un mail](#)



## Discipline(s)

Sciences des aliments, Analyse sensorielle, Innovation, Etudes consommateurs

## Activités / CV

### MES ACTIVITES

Responsable du Pôle Recherche & Développement

- 4 offres : Concept - Innovation - Expertise - Evaluation
- Présentation sur mesure : **Toutes cibles - Toutes restaurations confidentiels**
- En France et à l'International
- Experts en Arts Culinaires, en Hôtellerie et en Restauration

L'objectif est d'innover, créer des nouvelles méthodes, des nouveaux produits, des nouveaux services.  
Commercialisation - Relation client - Développement de l'activité - Coordination des prestations

### MON CV

- 2017 - aujourd'hui : Responsable R&D Centre de Recherche Institut Paul Bocuse
- 2014 - 2017 : Responsable des études Centre de Recherche Institut Paul Bocuse (études auprès de consommateurs et experts en Hôtellerie-Restauration et Arts Culinaire)
- 2011 - 2017 : Développement et animation du Comité Recherche & Innovation (Comité comprenant une vingtaine de membres : Elixior, Seb, Valrhona, Biofortis, Bonduelle, Toupargel, Nestlé, Danone - 3 secteurs : agroalimentaire, hôtellerie - restauration et recherche & conseil)
- 2010 - 2014 : Chargée d'études Centre de Recherche Institut Paul Bocuse - Etudes Quantitatives - Qualitatives - Comportementales
- 2010 : Master 2 Professionnel Gestion des Propriétés Sensorielles des Aliments, Agrosup Dijon - Université de Bourgogne. Mention Bien.
- 2009 : Unité Mixte de recherche FLAVIC INRA, Dijon, Juin - Août : Animation Test consommateur & saisie de données
- 2009 : Master 1 Qualité des Aliments et Sensorialité Agrosup Dijon - Université de Bourgogne. Mention Assez Bien. Option marketing et management de l'entreprise.

## Informations complémentaires

## MOI EN 5 MOTS CLEFS

Créativité - Innovation - Expertise - Industries Agroalimentaire - France & International

## MA PAGE PROFIL

<https://www.linkedin.com/in/estelle-petit-b0802a116/>

## A la une

[3rd edition - International Symposium on Altered Taste - 14 & 15 September, 2023](#)

## Institut Paul Bocuse

Château du Vivier - Ecully - France  
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

20, place Bellecour - Lyon - France  
Tel: +33 (0)4 78 37 23 02

## Contact

Raphaëlle Mouillefarine  
*Partnerships Development*  
[Envoyer un email](#)  
+33 (0)4 26 20 97 63

## Carrière

- > [PhD Position - HealthFerm - Socail Science](#)
- > [PhD Position - Computational Neuroscience - Cognitive Neuroscience](#)
- > [Chercheur en sciences sociales F/H](#)