

---

# Maxime Sebbane

Responsable du programme de Recherche en Alimentation Durable

## Coordonnées

Tél. : +33 (0)4 72 18 54 65

[Envoyer un mail](#)



## Discipline(s)

Sciences de gestion, Marketing

## Activités / CV

### MES ACTIVITES

En charge du programme de recherche sur la durabilité en restauration hors foyer, mes travaux s'inscrivent dans le champ du marketing et du marketing social. Ils visent à mieux comprendre les motivations et barrières qui sous-tendent les comportements des professionnels et des consommateurs afin de concevoir et évaluer des stratégies d'intervention permettant de répondre aux enjeux environnementaux auxquels le secteur de la restauration est confronté.

### MON PARCOURS

- Mars 2019 : Responsable de programme de recherche. Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse
- 2018 : Thèse de doctorat en sciences de gestion - Université de Montpellier / Montpellier SupAgro
- 2013 : Master en Sciences Sociales appliquées à l'Alimentation - ISTHIA / Université Toulouse le Mirail
- 2004-2013 : consultant en restauration - B.E.T ALMA Consulting
- 2004 : Licence Management International Hôtellerie Restauration, Université Paris Dauphine

## Informations complémentaires

### MES PROJETS DE RECHERCHE COLLABORATIFS

Mes projets de recherche en cours portent principalement sur la réduction du gaspillage alimentaire, et le rééquilibrage des sources de protéines (animales versus végétales) dans les offres de restauration.

### MES RECHERCHES EN 5 MOTS CLEFS

Marketing social - Développement durable - Restauration - Alimentation -Gaspillage

### MES PUBLICATIONS

#### *Publications dans des revues à comité de lecture*

- Sebbane M et Costa S (2018) Food leftovers in workplace cafeterias: An exploratory analysis of stated behavior and actual behavior. *Resources, Conservation and Recycling* 136: 88-94.

- Sebbane M, Costa S et Sirieix L (2017) Gaspillage alimentaire en restauration collective: une analyse qualitative des normes personnelles et sociales. *Décisions Marketing* 88: 35-50.

### **Working Papers**

- Sebbane M (2017) Food leftovers in workplace cafeterias: an investigation of beliefs and psychosocial factors. *Working Paper MOISA*.
- Sebbane M, Costa S et Sirieix L (2017) Redonner du contrôle aux usagers : Evaluation des effets d'une intervention comportementale sur la réduction du gaspillage en restauration collective. *Working paper MOISA*.

### **Communications scientifiques**

- Sebbane M, Costa S et Sirieix L (2017) Redonner du contrôle aux usagers : Evaluation des effets d'une intervention comportementale sur la réduction du gaspillage en restauration collective. 11ème Journée de Recherche en Sciences Sociales. Lyon.
- Sebbane M, Costa S et Sirieix L (2017) Redonner du contrôle pour réduire le gaspillage : Evaluation des effets d'une intervention comportementale en restauration collective. 12ème Journée AFM du Marketing Agro-alimentaire. Montpellier.
- Sebbane M (2017) Reducing food waste in worksite cafeteria : assessing the effect of plate size choice on psychosocial determinants and behaviors. 5th French-Austrian-German Workshop on Consumer Behavior. Vienne (Autriche).
- Sebbane M, Costa S et Sirieix L (2016) Identification des croyances associées au gaspillage alimentaire chez des usagers de la restauration collective. Congrès de l'Association Française de Marketing. Lyon.
- Sebbane M (2016) Gaspillage alimentaire en restauration collective : analyse du comportement du consommateur et évaluation de stratégies d'actions visant à modifier les comportements. Colloque doctoral de l'Association Française de Marketing. Lyon.
- Sebbane M, Costa S et Sirieix L (2015) Gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise. Une analyse qualitative des normes personnelles et sociales. Congrès de l'Association Française de Marketing. Marrakech (Maroc).
- Sebbane M (2014) Comportements de gaspillage en restauration collective. Colloque international Restauration Collective Durable. Université de Constantine (Algérie).

### **Communications professionnelles et grand public**

- Sebbane M (2017) Comment réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective. Journée de formation du CNFPT. Toulouse.
- Sebbane M (2016) Les déterminants psycho-sociaux du gaspillage alimentaire en restauration collective. Colloque DRAAF/ADEME/Chaire Unesco Alimentations du Monde : Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie!. Montpellier.
- Sebbane M (2015) Gaspillage alimentaire en restauration collective. Rencontre régionale du réseau d'Animateurs de Plans et Programmes de Prévention des déchets (A3P). Montpellier.
- Sebbane M (2014). Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. Les matinées consommateurs de l'Agence pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes (APRIFEL). Paris

### **MON PROFIL**

Mon profil LinkedIn : [ici](#)

## **A la une**

[Séminaire de Recherche - 21 janvier 2021 \(M. Dyen, N. Kalampalikis\)](#)

## **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

Bénédicte Simon  
*Partnerships and Communication Manager*  
[Envoyer un email](#)  
+33 (0)4 26 20 71 85

## Carrière

- > [Doctorant en science politique](#)
- > [Stage en Psychologie de la santé](#)
- > [Research Scientist](#)
- > [Chef\(fe\) R&D](#)
- > [PhD increasing softer dairy food intakes](#)