

---

# Maxime Sebbane

Research Program Leader in Food Sustainability



## Activities / CV

### FIELD(S)

Management Sciences, Marketing

### ACTIVITIES

In charge of the research program on sustainability and foodservice, my work is rooted in the field of marketing and social marketing. It aims to better understand the motivations and barriers that underlie the behavior of professionals and consumers in order to design and evaluate intervention strategies to address the environmental challenges facing the restaurant sector.

### PROFESSIONAL CAREER

- March 2019 : Research Program Leader. Institut Paul Bocuse Research Center
- 2018 : PhD in Management Sciences – University of Montpellier / Montpellier SupAgro
- 2013 : Master's degree in food social sciences - ISTHIA / University Toulouse le Mirail
- 2004-2013 : Food service consultant – B.E.T ALMA Consulting
- 2004 : Bachelor's degree International Management in hotel and catering, University of Paris Dauphine

## Additional information

### MY COLLABORATIVE RESEARCH PROJECTS

My current research projects focus on the reduction of food waste, and the rebalancing of protein sources (plant-based versus animal-based) in catering offers.

### MY RESEARCHES IN 5 KEY-WORDS

Social Marketing - Sustainability – Food service- Eating – Waste

### MY PUBLICATIONS

#### *Scientific Publications*

- 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*.

#### *Scientific Communications*

- 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).

### **General and Professional communications**

- 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

### **DETAILS**

[maxime.sebbane@institutpaulbocuse.com](mailto:maxime.sebbane@institutpaulbocuse.com)

+33 4 72 18 54 65

### **MY PROFILE**

My Linkedin profile : [here](#)

.....

## **Page One**

[Nutrition & Eating behaviour : Research Seminar - february 18th, 2021 \(A. Giboreau, M. Clegg\)](#)

## **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*  
[Send an email](#)  
+33 (0)4 26 20 71 85

## **Career**

- > [PhD Student in Political Science](#)
- > [Internship in Health Psychology](#)

- > [Research Scientist](#)
- > [R&D Chef](#)
- > [PhD increasing softer dairy food intakes](#)