



BURGUNDY  
SCHOOL OF  
BUSINESS

LEAD  
FOR  
CHANGE



## Sonia LEQUIN (Dr.)

29, rue Sambin  
BP 50608  
21006 Dijon Cedex

✉ [sonia.lequin@bsb-education.com](mailto:sonia.lequin@bsb-education.com)

### PROFESSEUR ASSOCIE

DÉPARTEMENT : MANAGEMENT, STRATÉGIE ET ENTREPRENEURIAT

ÉQUIPE DISCIPLINAIRE : ENTREPRENEURIAT ET INNOVATION (ENT)

AXE DE RECHERCHE : ENTREPRENEURIAT ET INNOVATION

## FORMATION ET DIPLÔMES

- 2010 Doctorat en Sciences de l'alimentation Université de Bourgogne, Dijon, France
- 2007 Master recherche en Sciences de l'Alimentation Université de Bourgogne, Dijon, France

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

### EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

- 2021 - ... Ingénieur de recherche (Burgundy School of Business, Dijon, France)
- 2010 - 2012 Attachée Temporaire D'études et de recherche (Université de Bourgogne - Institut Jules Guyot, Dijon, France)

### AUTRES ACTIVITÉS

- 2017 - 2020 Ingénieur de recherche (Burgundy School of Business, Dijon, France)
- 2013 - 2018 Chargée de développement scientifique (Burgundy School of Business)
- 2018 - ... Ingénieur de recherche (Burgundy School of Business, France)
- 2012 - 2013 Assistante administrative de la recherche (Groupe ESC Dijon-Bourgogne, France)
- 2019 Pédagogie active (Burgundy School of Business, Dijon, France)
- 2020 - ... Parcours entrepreneuriat (Burgundy School of Business, Dijon, France)
- 2020 - ... Suivi de stages et apprentissages (Burgundy School of Business, Dijon, France)
- 2019 - ... Suivi de thèses professionnelles (Burgundy School of Business, Dijon, France)

## ENSEIGNEMENTS

### ÉQUIPE DISCIPLINAIRE

- Entrepreneuriat et Innovation (Ent)

### **NIVEAUX D'ENSEIGNEMENT**

- Niveau L et M

### **LANGUES D'ENSEIGNEMENT**

- Anglais
- Français

## **ACTIVITÉS SCIENTIFIQUES**

### **AXE DE RECHERCHE**

- Entrepreneuriat et Innovation

### **DOMAINE D'INTERVENTION**

- Economie (Economie numérique) : Agro-alimentaire
- Stratégie - Management - Entrepreneuriat (Entrepreneuriat) : PME/TPE
- Stratégie - Management - Entrepreneuriat (Modèles des affaires) : PME/TPE

### **ACTIVITÉS DE RECHERCHE**

#### **Projets de recherche internationaux, nationaux ou régionaux**

- 2012 - 2018                      Coordination du montage de dossier de demande de financement des projets PARI BSB

### **PARTICIPATION AUX ACTIVITÉS DE REVUES ACADÉMIQUES**

#### **Révision d'articles**

- 2020 - ...                      Relecteur pour la revue Entreprendre & Innover

### **AUTRE**

- 2018 - ...                      Affiliation à l'équipe de recherche TEG
- 2020 - ...                      Conférence CIFEPME BSB
- 2018 - ...                      Ingénieur de recherche BSB
- 2017 - 2020                    Affiliation à la Chaire "évolution des Business Models dans la filière agroalimentaire" avec Vitagora BSB

- 2017 - 2020           Chaire avec Vitagora BSB
- 2017 - 2020           Ingénieur de recherche
- 2012 - 2018           Chargée de développement scientifique

## IMPLICATION DANS LES ACTIVITÉS DE L'ÉCOLE

- Activité de recherche dans le cadre d'un projet piloté par le CEREN ou avec un permanent de la Faculté de BSB
- Participation / présentation lors d'un séminaire de recherche organisé à BSB
- Participation à un ou plusieurs jurys d'admission (président , jury langue, corrections copies)
- Participation aux réunions académiques
- Participation aux réunions organisées au sein du département d'enseignement
- Suivis de stages / apprentissages
- Suivis de thèses professionnelles

## CONTRIBUTIONS INTELLECTUELLES

### Articles dans des revues à comité de lecture

Reboud, S., Lequin, S., Tanguy, C., Digitalisation des PME de l'agroalimentaire, vers une évolution des modèles d'affaires et des processus d'innovation. *Innovations - Revue d'Economie et de Management de l'Innovation*, 2021, vol. 1, n°64, p. 119-151. **CNRS 4, FNEGE 3, HCERES B**

Lequin, S., Grolleau, G., Mzoughi, N., Harnessing the power of identity to encourage farmers to protect the environment. *Environmental Science and Policy*, 2019, vol. 93, p. 112-117. **CNRS 3, HCERES B**

Duval, C., Sok, N., Laroche, J., Gourrat, K., Prida, A., Lequin, S., Chassagne, D., Gougeon, R., Dry vs soaked wood: Modulating the volatile extractible fraction of oak wood by heat treatments. *Food Chemistry*, 2013, vol. 138, p. 270-277.

Lequin, S., Chassagne, D., Karbowski, T., Bellat, J-P., Sorption equilibria of ethanol on cork. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2013, vol. 61, n°22, p. 5391-5396.

Lequin, S., Chassagne, D., Karbowski, T., Bellat, J-P., Cosorption of Sulfur Dioxide and Water on Cork. *American Journal of Enology and Viticulture*, 2012, vol. 63, p. 127-131.

Lequin, S., Chassagne, D., Karbowski, T., Simon, J-M., Paulin, C., Bellat, J-P., Diffusion of Oxygen in Cork. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2012, vol. 60, n°13, p. 3348-3356.

Lequin, S., Chassagne, D., Karbowski, T., Gougeon, R., Brachais, L., Bellat, J-P., Adsorption Equilibria of Water Vapor on Cork. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2010, vol. 58, n°6, p. 3438-3445.

Lequin, S., Karbowski, T., Brachais, L., Chassagne, D., Bellat, J-P., Adsorption Equilibria of Sulfur Dioxide on Cork. *American Journal of Enology and Viticulture*, 2009, vol. 60, n°2, p. 138-144.

Dury-Brun, C., Lequin, S., Chalier, P., Désobry, S., Voilley, A., Tracer Aroma Compound Transfer from a Solid and Complex-Flavored Food Matrix Packed in Treated Papers or Plastic Packaging Film. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2007, vol. 55, n°4, p. 1411-1417.

### **Chapitres d'ouvrages**

Voilley, A., Lequin, S., Hambleton, A., Chassagne, D., Karbowski, T., Debeaufort, F., Transfer of Water and Volatiles at Interfaces: Application to Complex Food Systems. Yanniotis, S., Taoukis, P., Stoforos, N.G., Karathanos, V.T., *Advances in Food Process Engineering Research and Applications*, Springer, 2013, p. 445-456.

### **Études de cas**

Asselineau, A., Lequin, S., Coca-Cola : quelle stratégie RSE pour la France ?. *CCMP*, 2018, n°G1936

### **Conférences académiques**

Ditter, J-G., Lequin, S., Les territoires agro-alimentaires face à la diffusion de l'économie numérique : l'exemple de la Bourgogne-Franche-Comté. *57ème colloque ASRDLF - Territoire(s) et numérique : Innovations, mutations et décision*, 1er-3 septembre 2021, Avignon, France.

Lequin, S., Reboud, S., Co-création d'un outil d'accompagnement à la stratégie des PME. *CIFEPME 2020 (online)*, 18-21 mai 2021, Nice, France.

Asselineau, A., Lequin, S., Le lien entre recherche en gestion et pratiques des entreprises : retour d'expérience 2006-2018 des chaires dans une école de management française. *ISEOR Colloque international en partenariat avec l'Academy Of Management*, 13-14 juin 2019, Lyon, France.

Tanguy, C., Reboud, S., Lequin, S., Ballereau, V., Digitalization and Environmental Transition in the Agri-Food Sector: Impacts on the Business Models of SMEs. *Spring of Innovation: Agro-innovation, food quality and safety*, 22 mars 2019, Athènes, Grèce.

Reboud, S., Ballereau, V., Lequin, S., Tanguy, C., L'agroalimentaire à la croisée des chemins : vers une remise en cause des modèles d'affaires et des dynamiques stratégiques, deux illustrations. *Congrès RRI (Réseau Recherche Innovation) - VIII Forum Innovation*, 4-5 juin 2018, Nîmes, France.

Reboud, S., Lequin, S., Ballereau, V., Tanguy, C., To what extent does digitization impact the business models of SMEs in a low-tech sector? Lessons from a traditional sector of the French economy: The agri-food sector. *ANZAM Conference*, 4-7 décembre 2018, Auckland, Nouvelle-Zélande.

Tanguy, C., Reboud, S., Lequin, S., Ballereau, V., L'agroalimentaire, le territoire et la transition numérique, vers la remise en cause d'un modèle ?. *ASRDLF*, 4-6 juillet 2018, Caen, France.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Co-sorption of sulphur dioxide and water on raw cork. *1ères Journées de l'Association Française de l'Adsorption*, 24-25 mai 2012, Dijon, France.

Karbowski, T., Lequin, S., Bellat, J-P., Chassagne, D., White wine aging Oxidation in bottles. *New York Wine Industry Workshop*, 14 avril 2011, Geneva, Etats-Unis.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Brachais, L., Chassagne, D., Proceeding: Adsorption of SO<sub>2</sub> on dry and hydrated raw cork used for manufacturing natural stoppers. *Wine Active Compounds*, 26-28 mars 2011, Beaune, France.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Brachais, L., Chassagne, D., Proceeding: Behaviour of wine active gaseous molecules in contact with cork. *Wine Active compounds*, 26-28 mars 2011, Beaune, France.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Gougeon, R., Brachais, L., Chassagne, D., Proceeding: Sorption equilibria of water vapour on dry cork stopper. *Wine Active Compounds*, 26-28 mars 2011, Beaune, France.

Lequin, S., Bellat, J-P., Simon, J-M., Karbowski, T., Chassagne, D., Oxygen diffusion through natural raw cork. *9th International Symposium of Oenology*, 15-17 juin 2011, Bordeaux, France.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Brachais, L., Chassagne, D., Adsorption properties of cork material for water, ethanol and sulphur dioxide. *First International Meeting on Material / Bioproduct Interactions*, 3-5 mars 2010, Paris, France.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Brachais, L., Chassagne, D., Poster: Adsorption equilibria of sulfur dioxide on cork. *The International Conference on the Fundamentals of Adsorption*, 23-28 mai 2010, Awaji Island, Japon.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Gougeon, R., Brachais, L., Chassagne, D., Adsorption properties of cork material for water vapour. *Euro Food Water 6th Conference on water in food*, 21-23 mars 2010, Reims, France.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Brachais, L., Chassagne, D., Poster et présentation : Equilibres d'adsorption du dioxyde de soufre sur le liège. *25ème réunion du Groupe Français des Zéolithes*, 1er-3 avril 2009, Portbail, France.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Brachais, L., Paulin, C., Chassagne, D., Sulphur dioxide concentration decrease in wine: could it be due to chemical interaction with Cork?. *VI symposium In vino Analytica Scientia*, 2-4 juillet 2009, Angers, France.

Karbowski, T., Bellat, J-P., Lequin, S., Ramarosan, V., Brachais, L., Alinc, J-B., Chassagne, D., Proceeding: Sorption of sulphur dioxide onto cork. *Wine Active Compounds*, 27-29 mars 2008, Beaune, France.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Brachais, L., Paulin, C., Chassagne, D., Propriétés de sorption du liège vis-à-vis de l'eau, de l'éthanol et du dioxyde de soufre. *Forum des jeunes chercheurs*, 12-13 juin 2008, Besançon, France.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Brachais, L., Paulin, C., Chassagne, D., Sorption properties of cork material for water, ethanol and sulphur dioxide. *8th International conference of food physicists physics and physical chemistry of food*, 24-26 septembre 2008, Plovdiv, Bulgarie.

### **Cahiers de recherche**

Reboud, S., Ballereau, V., Lequin, S., Tanguy, C., Transition numérique et virage stratégique des PME. Un arbre qui cache une forêt !. *Cahiers du CEREN*, 2018, n°51, p. 71-85.

### **Articles dans des revues/supports digitaux professionnelles**

Lagorce-Tachon, A., Lequin, S., Karbowski, T., Simon, J-M., Gougeon, R., Bellat, J-P., Diffusion de l'oxygène dans le liège. *Revue des Œnologues*, 2015, n°154, p. 46-50.

Lequin, S., Bellat, J-P., Karbowski, T., Brachais, L., Alinc, J-B., Chassagne, D., Quel est le rôle du liège sur la diminution de la teneur en SO<sub>2</sub> dans les vins conservés en bouteille ? . *Revue des Œnologues*, 2010, n°134, p. 47-49.

### **Tribunes de presse**

Ditter, J-G., Lequin, S., Reboud, S., Après le Covid-19, comment « reterritorialiser » l'industrie agroalimentaire ? . *The Conversation*, 9 juin 2020, [theconversation.com](https://theconversation.com)

Ditter, J.G., Lequin, S., Foodtech : la France s'organise pour combler son retard. *The Conversation*, 21 novembre 2019, [theconversation.com](https://theconversation.com)

Reboud, S., Lequin, S., La révolution numérique, une chance pour la filière agroalimentaire ?. *Les Échos.fr*, 13 juillet 2017, [www.lesechos.fr](http://www.lesechos.fr)

Lequin, S., Utilisation des pesticides : tous coupables!. *Les Échos.fr*, 22 février 2016, [www.lesechos.fr](http://www.lesechos.fr)

### **Conférences professionnelles**

Lequin, S., Les nouveaux modèles économiques dans l'agroalimentaire, focus sur l'impact de la crise sanitaire. *Les Jeudis de l'Agro*, 25 mars 2021, Nantes, France.

Lequin, S., Evolution des modèles d'affaires dans la filière agroalimentaire. *Créer demain*, 29 novembre 2019, Dijon, France.

Lequin, S., L'évolution des business models en agroalimentaire : vers une remise en cause des modèles d'affaires et des dynamiques stratégiques. *Entreprises agroalimentaires : Comment innover vers des modèles d'affaires plus durables ? Certia Interface – Agrobееz*, 20 juin 2019, Lille, France.

Reboud, S., Lequin, S., L'évolution des business models dans la filière agroalimentaire agroalimentaire. *Food use tech*, 19-20 septembre 2019, Dijon, France.

### **Interviews**

Lequin, S., Utilisation des pesticides : tous coupables!. *dijonsanté.fr*, 5 avril 2016, [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

### **Blog**

Lequin, S., Reboud, S., Tanguy, C., L'alimentation 2.0 : en quête de modèles d'affaires. *Alternatives Economiques - Le Blog du Réseau de Recherche sur l'Innovation*, 23 mai 2019, [blogs.alternatives-economiques.fr](http://blogs.alternatives-economiques.fr)

Reboud, S., Lequin, S., Lustrat, E., Industrie agroalimentaire : 4 scénarios d'évolution à horizon 2030 pour mieux se préparer. *Blog Vitagora*, 19 février 2019, [www.vitagora.com](http://www.vitagora.com)

### **Autres contributions**

Lequin, S., Présentation des travaux de la Chaire de recherche "Evolution des Business Models dans la filière agroalimentaire" au Club Vitagora, 2019, Dijon, France.

Reboud, S., Ballereau, V., Tanguy, C., Lequin, S., Poster : Transition numérique et virage stratégique des PME, un arbre qui cache une forêt ! – Comment la numérisation impacte-t-elle les modèles d'affaires des PME d'un secteur low-tech ? Apprentissages d'un secteur traditionnel de l'économie française : le secteur de l'agro-alimentaire, 2018, Toulouse, France.

Lequin, S., Présentation des travaux sur le bouchon de liège auprès de professionnels, *Invitation château d'Yquem*, 2011, Bordeaux, France.

Lequin, S., Présentation vulgarisée de la chimie du vin à un public de Lycéen, 2011, Langres, France.

Lequin, S., Incidence des propriétés physico-chimiques des matériaux obturateurs à base de liège sur le transfert de petites molécules actives vis-à-vis de processus oxydatifs en milieu hydroalcoolique, *Présentation au Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne*, 2010, Beaune, France.

Lequin, S., O<sub>2</sub>/SO<sub>2</sub> : Que se passe-t-il au niveau du liège ?, *Présentation au Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne*, 2010, Beaune, France.

Lequin, S., Vieillesse des vins en bouteilles : interactions entre le liège et les gaz, *Présentation aux étudiants de l'école du vin de Changin*, 2010, Dijon, France.

### **Vidéos**