

Maître de Conférences en Science et technologie des aliments

Affectation

- Campus de Rennes, Département P3AN
- UMR STLO

CADRE DE TRAVAIL

L'Institut Agro Rennes-Angers (Ecole nationale supérieure des sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage) est, avec l'Institut Agro Montpellier et l'Institut Agro Dijon, une école de l'Institut Agro (Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Au cœur du 1er bassin agricole et alimentaire d'Europe et implanté sur 2 campus de formation et de recherche, à Rennes et à Angers, l'Institut Agro Rennes-Angers met les compétences de ses 130 enseignants-chercheurs au service de 2000 étudiants inscrits dans 4 cursus d'ingénieurs et autres formations allant de la licence au doctorat (110 doctorants, co-accréditation dans 4 écoles doctorales).

L'Institut Agro Rennes-Angers mène des recherches académiques et finalisées, en partenariat étroit avec l'INRAE, l'Université, le CNRS, Ifremer et des activités de transfert et de développement en lien avec 3 pôles de compétitivité (Vegepolys Valley, Valorial, MerBretagne).

CONTEXTE

La prise en compte croissante et indispensable de la durabilité des systèmes alimentaires pousse (i) à repenser le modèle actuel de production de denrées alimentaires de masse, (ii) à identifier de nouvelles sources de protéines, moins impactantes pour notre environnement, ainsi qu'(iii) à réduire les gaspillages et les déchets. Dans ce contexte, la valorisation de nouvelles sources de protéines issues des algues et/ou des coproduits halieutiques ou carnés répond aux enjeux de demain en termes de décarbonation du secteur alimentaire, de souveraineté protéique, d'intrication locale des domaines de production et de transformation et d'innovation alimentaire.

La formation, au sein de l'Institut Agro Rennes-Angers, d'ingénieurs en sciences halieutiques constitue une singularité dans le paysage de l'enseignement supérieur agronomique français. Combinée à la formation en sciences des aliments, production et sécurité des aliments, elle permet de former des ingénieurs en halioalimentaire au profil unique, allant de la connaissance approfondie de la matière première halieutique à sa transformation en vue de sa commercialisation, ce qui assure un fort taux d'employabilité de ces diplômés.

Le/la maître de conférences recruté(e) devra concevoir et proposer, en cohérence avec les stratégies des pôles « Alimentation durable » et « Halieutique, mer et littoral » de L'Institut Agro, l'enseignement d'une approche durable des modes de transformation et de valorisation des produits halieutiques. Cet enseignement intègrera l'acquisition de connaissances sur ces matières premières spécifiques et sur les technologies mises en œuvre pour leur transformation, tenant compte des spécificités des filières de production. Cette approche pourra être étendue à la filière des produits carnés de par certaines similitudes entre ces filières, notamment en termes d'enjeux. La singularité de l'expertise scientifique du maître de conférences recruté(e) viendra renforcer le spectre des compétences en innovation alimentaire de l'UMR STLO et soutenir les acteurs des filières halieutique et carnée s'engageant dans le changement des systèmes de production des denrées alimentaires riches en protéines.

MISSIONS D 'ENSEIGNEMENT

Le/la Maître de Conférences rejoindra le département d'enseignement et de recherche Productions Animales-AgroAlimentaire-Nutrition (P3AN). Il/elle sera intégré(e) à l'unité pédagogique (UP) de Science des Aliments et Procédés Industriels (SAPI). Il/elle aura la charge de l'enseignement de la qualité et des technologies de transformation des produits halieutiques et carnés au sein d'unités d'enseignements allant du L3 au M2 des spécialités agronomie et agroalimentaire (représentant à ce jour 4 unités d'enseignements de 24h eq TD). Le/la maître de conférences recruté(e) participera également à l'encadrement des projets et des stages du niveau L3 au niveau M2. Il/elle sera en particulier pleinement impliqué(e) dans l'encadrement de groupes d'étudiants du M1 agroalimentaire réformé à la rentrée 2025 et qui sera à cette occasion construit en enseignement par projets. S'ajouteront à cela de nouveaux enseignements à développer, en particulier sur la valorisation des algues ou de co-produits halieutiques et/ou carnés, ainsi que la participation à des activités collectives.

Par ailleurs, le/la maître de conférences recruté(e) aura à termes la charge de la responsabilité de l'option "Production et Valorisation halieutiques Ecoresponsables" de la spécialisation "Sciences halieutiques et aquacoles". L'enseignement sera donc partagé entre les départements P3AN (UP SAPI, Pôle Alimentation durable) et Ecologie (UP Écologie halieutique, Pôle Halieutique, mer et littoral).

ACTIVITES DE RECHERCHE

Le/la Maître de Conférences recruté(e) intégrera l'UMR Sciences et technologie du lait et de l'oeuf (STLO) dont le personnel scientifique se répartit en 3 équipes disciplinaires : « Microbiologie », « Bioactivité – Nutrition », « Procédés – Structure – Fonctionnalité ». En fonction de son profil, le/la maître e conférences recruté(e) sera intégré(e) à l'une des deux dernières équipes précédemment citées. L'UMR a fondé sa réputation sur la connaissance de l'impact des procédés technologiques sur la transformation et la digestion des produits laitiers et des ovoproduits, mais s'est ouvert depuis quelques années à d'autres matrices riches en protéines (légumineuses et plus largement protéines végétales, coproduits issus de l'industrie de la viande...). L'étude de la transformation et de la digestion des co-produits d'origine halieutique et/ou carnée, ou encore des algues, constitue une extension de l'ouverture amorcée par l'UMR STLO pour répondre aux enjeux de durabilité des systèmes alimentaires. A ce jour, un projet sur l'étude de la qualité nutritionnelle de la spiruline (projet financé par la région Bretagne, en lien avec des partenaires industriels) a été mené au sein de l'UMR STLO, qui est par ailleurs également impliquée dans un projet ANR sur la qualité nutritionnelle des protéines d'algues (projet ANR 2030 PROMALG-Health). Le/la maître de conférences recruté(e) aura ainsi l'opportunité d'être intégré(e) dans ces projets afin d'initier ses travaux de recherche sur ces thématiques novatrices au sein de l'UMR et lui permettant de faire le lien avec ses enseignements.

ANIMATION ET RAYONNEMENT

En enseignement, le/la maître de conférences recrutée aura à termes la charge de la responsabilité de l'option "Production et Valorisation halieutiques Ecoresponsables" de la spécialisation "Sciences Halieutiques et Aquacoles". Il/elle sera en interaction avec les membres des pôles « Halieutique, mer et littoral » et « Alimentation durable » auxquels il/elle apportera son expertise spécifique en matière de valorisation des algues et des co-produits de la pêche.

COMPETENCES REQUISES

Le candidat devra être titulaire d'un doctorat ou équivalent en science et/ou technologie des aliments. Une connaissance des filières halieutiques et/ou des produits carnés sera appréciée ainsi qu'une expertise sur les protéines alimentaires. Le(la) candidat(e) devra démontrer des aptitudes pédagogiques et sa motivation pour le travail en équipe. Son parcours (doctoral, post-doctoral) permettra de démontrer son intérêt pour la recherche finalisée, son autonomie, son adaptabilité et

sa polyvalence, ainsi que sa capacité à développer un réseau de collaborations nationales et internationale.

PERSONNES A CONTACTER

Pour tout renseignement scientifique et pédagogique :

Valérie Lechevalier, co-directrice du département Productions Animales, Agroalimentaire et Nutrition

valerie.lechevalier@institut-agro.fr

Amélie Deglaire, responsable de l'unité pédagogique SAPI

amelie.deglaire@institut-agro.fr

Pour tout renseignement administratif et organisationnel : Romain Jeantet, Directeur de l'Institut Agro Rennes-Angers

concours-enseignants@agrocampus-ouest.fr