

Professeur en Eco-innovation des produits alimentaires – H/F

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 interne 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 1^{er} 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 des 1800 étudiants inscrits dans 4 cursus d'ingénieurs et autres formations allant de la licence au doctorat (110 doctorants, co-accréditation dans 8 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

L'innovation est un levier essentiel de la compétitivité et de la responsabilité des entreprises. Elle leur permet de se différencier avec des produits et services à plus forte valeur ajoutée, de conquérir de nouveaux marchés, de répondre toujours mieux aux attentes et aspirations des consommateurs et des citoyens. Pour répondre aux défis des transitions dans l'agroalimentaire, les pistes d'innovations portent sur les synergies à rechercher en termes de fonctionnalités nutritionnelles, organoleptiques, technologiques pour des aliments plus sains et plus durables.

Dans ce contexte, l'Institut Agro Rennes-Angers souhaite recruter un professeur (PR) h/f en « **Eco-innovation des produits alimentaires** ». Ce poste s'inscrit dans la thématique intégratrice de l'Institut Agro « Manger demain ». Il/Elle aura pour mission de développer les enseignements autour de l'intégration des transitions dans la démarche de conception des aliments innovants. Il est également attendu que le/la professeur h/f participe à la construction de nouveaux modules de formation sur l'éco-conception de produits alimentaires plus sains et plus durables.

Cette personne conduira sa recherche au sein de l'équipe Procédés, Structure, Fonctionnalités (PSF) de l'UMR STLO (Science et Technologie du Lait et de l'Œuf). Cette équipe rassemble des expertises pluridisciplinaires en sciences des aliments, génie des procédés, physico-chimie, technologie alimentaire et évaluation des impacts environnementaux. Par une approche interdisciplinaire, elle cherche à comprendre les liens entre les échelles de comportement des constituants, depuis leurs

propriétés moléculaires jusqu'aux fonctionnalités macroscopiques des matrices alimentaires en tenant compte de la performance globale des procédés de transformation.

MISSIONS D'ENSEIGNEMENT

Le Professeur h/f rejoindra le département **P3AN (Productions Animales, AgroAlimentaire, Nutrition)** et l'unité pédagogique **SAPI (Science des Aliments et Procédés Industriels)**. Il ou elle interviendra dans les cursus ingénieur agronome et agroalimentaire, du niveau licence (L1) au niveau master (M2). En particulier, la personne recrutée aura pour mission de coordonner et de faire évoluer le M1 et l'option R&D de la spécialisation d'ingénieur SAME (Science des Aliments et Management des Entreprises) afin d'assurer un continuum dans l'acquisition des compétences requises pour répondre aux enjeux sociaux, environnementaux et économiques du secteur agroalimentaire, de contribuer à la réflexion et au développement d'outils dans le cadre du projet NCU HILL (Hybrid Innovative Learning Lab) et d'assurer leur déploiement auprès des étudiants et des formateurs au sein de l'Institut Agro Rennes-Angers. Il ou elle aura la charge de l'organisation des modules d'enseignement (niveau L/M) et des projets en lien avec l'éco-innovation alimentaire et veillera à leur articulation avec les activités du pôle « Alimentation durable » de l'Institut Agro. Il est également attendu que le professeur h/f participe à la construction de nouveaux modules de formation continue, en particulier sur la végétalisation de l'alimentation occidentale, à destination des entreprises agroalimentaires souhaitant développer des produits alimentaires plus durables.

Il ou elle contribuera à l'innovation pédagogique (enseignements par projets, challenges ou hackathons, concours Ecotrophelia), notamment en mobilisant les équipements du futur Living Lab (e.g. espace de créativité, laboratoires culinaire et sensoriels). Il ou elle participera à l'encadrement des stages et mémoires de fin d'études ainsi qu'aux projets portés par le pôle Alimentation Durable de l'Institut Agro. Le professeur h/f pourra également s'impliquer dans les dispositifs d'enseignement aux compétences TEDS (Transitions Écologiques et Développement Soutenable) de l'école : Rentrée Climat, module interdisciplinaire AGIT (Agronomie et Changement Global : Impacts et Transitions ; mêlant conférences, sorties terrains, projets et mises en situation) et cycle TransFORMER (conférences-débats coconstruites avec les étudiants et ouvertes au public).

ACTIVITES DE RECHERCHE

Le Professeur h/f recruté intégrera l'équipe Protéines, structure Fonctionnalité (PSF) de l'UMR STLO, reconnue pour son expertise sur la fonctionnalité des protéines animales et végétales et leur comportement face aux procédés.

Le Professeur h/f recruté s'affirmera comme une personne référente au niveau académique et auprès des industries agroalimentaires sur la maîtrise des relations entre la structure et les propriétés technofonctionnelles des protéines, et en particulier des protéines de l'œuf, le maintien d'une expertise sur la filière ovoproduits étant souhaitée au sein de l'UMR STLO. Pour accompagner la transition des systèmes alimentaires, l'UMR STLO s'est ouverte au travers de la transversalité inter-équipes LOVE (Lait-Œuf-Végétaux), à la conception de produits alimentaires innovants où les composants d'origine animale sont partiellement remplacés par des composants végétaux. Par une approche produits/procédés, les pistes d'innovations portent sur les synergies à rechercher en termes de fonctionnalités nutritionnelles, organoleptiques, technologiques pour les aliments mixtes. L'acquisition de connaissances sur la composition, la structure des constituants et les propriétés des matrices végétales, le développement de protocoles analytiques spécifiques pour l'étude des mixtes animaux-végétaux et les verrous technologiques à lever pour obtenir des produits acceptables et adoptés par les consommateurs constituent les principaux objectifs de recherche du professeur h/f recruté sur cette thématique. Le professeur h/f contribuera également à l'évaluation des avantages/inconvénients à remplacer les protéines animales par des protéines végétales dans les

produits alimentaires. Ce positionnement permettra au professeur(e) d'être identifié(e) au niveau international pour le montage de projets de recherche et l'accueil de chercheur étrangers.

ANIMATION ET RAYONNEMENT

Le Professeur h/f recruté s'impliquera activement dans la vie collective de l'Institut Agro et de l'UMR STLO. En enseignement, outre une implication souhaitée dans les différentes instances de l'établissement, il ou elle contribuera à la dynamique d'innovation pédagogique de l'UP SAPI et pourra être amené à porter la responsabilité du département, de l'UP et/ou de parcours d'enseignements. Au sein du département, le professeur h/f entretiendra le lien amont-aval existant sur la filière avicole et sera amené à proposer des modules d'enseignement sur l'éco-conception de produits alimentaires intégrant la prise en compte des caractéristiques de la matière première. Il/elle sera partie prenante du pôle « Alimentation Durable » de l'Institut Agro dont il/elle pourrait être amené(e) à reprendre la co-direction à horizon 2027. Enfin il ou elle s'intègrera au collectif innovation alimentaire Ecotrophelia pour perpétuer la participation de l'école au concours qui est un exercice pédagogique réaliste, challengeant, reconnu et identitaire d'excellence pour les élèves ingénieurs en formation agroalimentaire.

En recherche, il ou elle participera au montage de projets collaboratifs innovants s'insérant dans la transversalité LOVE dont il ou elle pourra assumer la responsabilité à court/moyen terme. Il ou elle pourra également être amené à s'investir dans la coanimation de l'équipe PSF. Il ou elle valorisera ses travaux par des publications scientifiques de haut niveau, des interventions dans des congrès internationaux et des actions de transfert vers les filières agroalimentaires. Son expertise viendra renforcer le rayonnement de l'Institut Agro Rennes-Angers et de l'UMR STLO dans les réseaux académiques et professionnels nationaux et européens.

COMPETENCES REQUISES

Le poste s'adresse à des enseignants chercheurs et des chercheurs titulaires d'une habilitation à diriger des recherches (HDR) ou d'une équivalence. La personne candidate aura fait preuve :

- d'une expérience significative en recherche sur la fonctionnalité des protéines, attestée par un recueil de publications sur le sujet,
- d'une expérience significative en enseignement et notamment de l'intégration de méthodes pédagogiques innovantes dans ses enseignements,
- de capacités attestées de montage et de gestion de projets nationaux et/ou internationaux,
- de capacités à travailler dans un contexte pluridisciplinaire et en réseau (académique et industriel).

PERSONNES A CONTACTER

Pour tout renseignement scientifique et pédagogique :

Amélie Deglaire, responsable de l'unité pédagogique SAPI, amelie.deglaire@institut-agro.fr

Recherche:

Cécile Le Floch-Fouéré, responsable scientifique de l'équipe PSF, UMR STLO : cecile.lefloch-fouere@institut-agro.fr

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

concours-enseignants@agrocampus-ouest.fr