

**Notice relative au recrutement d'un maître de conférences en
« Analyse sensorielle »
Département : SPAB
CNECA N° 4 / A2APT00792
19 et 20 octobre 2023**

Etablissement

AgroParisTech est un établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel de type grand établissement. Placé sous la tutelle des ministres chargés de l'agriculture et de l'enseignement supérieur, ses domaines de compétence recouvrent l'alimentation des hommes et les préoccupations nutritionnelles, la santé, la prévention des risques sanitaires, la protection de l'environnement, la gestion durable des ressources naturelles et, d'une manière plus générale, la valorisation des territoires.

L'établissement est organisé en cinq départements de formation et de recherche :

- Sciences et ingénierie agronomiques, forestières, de l'eau et de l'environnement (SIAFEE) ;
- Sciences de la vie et santé (SVS) ;
- Sciences et procédés des aliments et bio-produits (SPAB) ;
- Sciences économiques, sociales et de gestion (SESG) ;
- Modélisation mathématique, informatique et physique (MMIP).

AgroParisTech assure des formations de niveau « M » (ingénieur et master), de niveau doctoral et des formations post-master. Il contribue aussi à la formation des fonctionnaires du corps des ingénieurs des ponts, des eaux et des forêts et remplit des missions de formation continue auprès d'une grande diversité de publics, d'entreprises privées et de la fonction publique.

AgroParisTech est membre fondateur de l'Université Paris-Saclay.

Le département de formation et de recherche auquel sera rattaché le maître de conférences à recruter :

Le département des sciences et procédés des aliments et bioproduits (SPAB) d'AgroParisTech propose le recrutement d'un ou une maître de conférences en « analyse sensorielle ». Il a pour mission de former des ingénieurs et des chercheurs aux connaissances et aux méthodes qui président à l'élaboration des produits et ingrédients à partir des matières agricoles et biologiques, à des fins alimentaires et non alimentaires.

Ce département participe aujourd'hui principalement à trois des domaines de formation de l'Ingénieur AgroParisTech, « ingénierie des aliments, biomolécules et énergie », « gestion et ingénierie de l'environnement » et « ingénierie et santé : homme, bioproduits, environnement », au cursus master et aux enseignements de l'école doctorale ABIES. Il dispense des enseignements en chimie, biochimie et physico-chimie, en sciences des matériaux, en microbiologie et génie microbiologique, en physique et génie des procédés, en contrôle-commande, automatique et modélisation et analyse sensorielle / perception des consommateurs, sensométrie, chimiométrie.

UFR à laquelle sera rattaché le maître de conférences à recruter :

Le/la maître de conférences intégrera le groupe disciplinaire « analyse sensorielle et science des consommateurs » et le groupe de travail « comportement alimentaire » regroupant des enseignants des autres départements d'AgroParisTech. Il/elle contribuera ainsi aux réflexions concernant les suivis et propositions d'offres d'enseignement en rapport avec la durabilité des aliments mais également sur les liens entre structure de l'aliment et perceptions sensorielles.

UMR à laquelle sera rattachée maître de conférences à recruter :

Le/la maître de conférences sera rattaché à l'UMR SayFood (Paris-Saclay Food and Bioproduct Engineering Research Unit), dont les travaux considèrent l'ensemble du cycle de vie des aliments, des matières premières jusqu'à leurs usages et leur consommation. Ils portent à la fois sur les produits, incluant une conception raisonnée de l'équilibre entre les différentes propriétés du produit (sensorielles, sanitaires,

nutritionnelles et technologiques), et sur les procédés (maîtrisés, innovants et éco-conçus). Grâce à une approche de type ingénierie réverse, ces travaux contribuent à des actions d'innovation en lien avec l'industrie.

Au sein de cette UMR, le/la maître de conférences sera rattaché à l'équipe « Interactions Homme – Aliment pour la Conception » (IHAC), qui a pour question centrale la compréhension des interactions entre l'Homme et l'Aliment afin de contribuer à la conception d'aliments pour des systèmes alimentaires plus sains et durables.

Cadrage général du profil

Face aux enjeux sociétaux liés à l'alimentation et à la nécessité pour l'industrie d'être en capacité d'innover, l'analyse sensorielle est un outil incontournable. Elle contribue aux démarches de conception raisonnée, en prenant en compte les perceptions et les comportements des consommateurs dans la mise en place de nouvelles formulations et de nouveaux procédés de fabrication. L'analyse sensorielle est ainsi au service de la transition alimentaire en contribuant à la conception d'aliments pour des systèmes alimentaires plus sains et durables.

Pour cela, les futurs diplômés d'AgroParisTech qui se destinent aux métiers de la transformation industrielle des produits (en R&D, production, qualité, etc.) doivent pouvoir bénéficier d'enseignements solides en analyse sensorielle.

Missions du maître de conférences à recruter

Missions d'enseignement

Le/la maître de conférences aura vocation à intervenir dans chacun des cursus d'AgroParisTech : formation ingénieur de 2ème et 3ème années (particulièrement dans le domaine 2 « ingénierie des aliments, biomolécules et énergie »), ainsi que dans les formations de masters (master de l'université Paris-Saclay en nutrition et sciences des aliments, principalement parcours ingénierie produits procédés).

Ses enseignements auront pour objectif d'apporter de solides assises théoriques et pratiques sur les bases physiologiques et psychologiques de la perception, les déterminants des propriétés sensorielles des aliments et du comportement des consommateurs, les méthodes d'évaluation sensorielle et leur cadre d'utilisation, les liens et interactions avec la composition, la structure et les propriétés physicochimiques des aliments, et es traitements statistiques adaptés aux méthodes sensorielles.

Mission de recherche

Le/la maître de conférences inscrira sa recherche dans un des projets prioritaires de l'équipe IHAC et de l'unité, portant sur une meilleure compréhension des mécanismes de conception et le développement de produits alimentaires plus sains, durables et appréciés.

Il/elle s'orientera vers le développement de recherches visant à identifier, chez les consommateurs, les déterminants et les mécanismes en lien avec formulation et la structure des aliments à l'origine des perceptions. Ces travaux permettront de développer les démarches d'ingénierie sensorielle visant à concevoir de façon raisonnée des aliments pour des populations cibles, en respectant des contraintes de développement (plus sain, plus durable) tout en étant appréciés par les consommateurs.

Compétences recherchées

Un doctorat en sciences des aliments et bioproduits, avec des compétences en analyse sensorielle et science des consommateurs est attendu, avec des expériences dans les domaines de la conception de produits dans le domaine alimentaire.

Contact pédagogique et scientifique :

Anne Saint-Eve : anne.saint-eve@agroparistech.fr

Sophie Landaud: sophie.landaud@agroparistech.fr

Contact administratif : direction des ressources humaines :

Vanessa SOUTENARE, gestionnaire des personnels enseignants,

Email : vanessa.soutenare@agroparistech.fr

Tél : 01 89 10 00 52