

ANNEE 2022-2023

RECRUTEMENT DES PERSONNELS ASSOCIES A MI-TEMPS

U.F.R., Ecole ou Institut : ESIX, département agroalimentaire	
<u>Laboratoire de rattachement</u> : ABTE	
N° d'emploi	PAST8033
Section / Discipline demandée :	68
Libellé Général Profil Publication :	PAST en Procédés alimentaires sains, sûrs et durables
Date Recrutement demandée au :	01/09/2022
Contacts : Enseignement	Clothilde BERTHELIN: clothilde.berthelin@unicaen.fr
Recherche	Nathalie DESMASURES Nathalie.desmasures@unicaen.fr
Administratif°	Cyrielle DUNOGENT: cyrielle.dunogent@unicaen.fr

1°.PROFIL ENSEIGNEMENT :

➤ Filières de formation concernées :

- niveaux : Licence x Master x - diplômés concernés: Ingénieur en agroalimentaire
- matières : Démarche qualité en entreprise, Responsabilité sociétale et environnementale, Génie des procédés filière lait.

➤ Objectifs en termes de contenu et encadrement pédagogiques.

- Accompagner l'école dans la formation aux métiers d'avenir liés à l'alimentation saine, sûre et durable,
- Etre responsable enseignements de développement durable et responsabilité sociétale.
- Etre le référent pour la formation ingénieur agroalimentaire du domaine Hygiène, Qualité Sécurité, Environnement.
- Etre responsable de la filière lait pour la formation ingénieur agroalimentaire sous statut étudiant et statut apprenti.

2°.PROFIL RECHERCHE :

- laboratoire /équipe: U.R. 4651 ABTE/équipe MALIM
directeur : F. SICHEL

- Thématique/Projet :

Le/la candidat(e) recrutée participera à l'axe transversal « Ressources au service de l'aliment, de l'environnement et de la santé » de l'UR ABTE, et plus particulièrement dans le cadre des activités de l'équipe « Matrices Alimentaires et Microbiotes » (MALIM). Il/elle sera impliqué(e) dans des projets de recherche de l'équipe MALIM sur le microbiote des aliments et les relations entre sa structure et ses fonctions. Au niveau régional, les travaux de l'équipe s'inscrivent dans la future S3 normande « Préserver et transformer durablement les ressources agricoles, marines, sylvicoles et les systèmes de production ». Il/Elle amènera son expertise en génie des procédés en filière laitière et son réseau professionnel afin de travailler sur la problématique d'authentification/qualité du lait cru et de la mise en place d'outils de

contrôlabilité du lait cru dans la production de fromages. Il/Elle accompagnera le pilotage de la qualité au sein du laboratoire.

- Objectifs du recrutement :

Renforcement du réseau de partenariat avec la filière laitière au niveau national

Expertise renforcée sur l'accompagnement de la filière laitière lait cru

Expertise QHSE pour implémentation au laboratoire