

La Normandie est une région de forte production et transformation laitière, principalement de lait de vache. Parmi les acteurs de ces transformations, des producteurs fermiers se sont engagés dans la communauté Slow Food de la Sentinelle « Camembert Fermier Naturel », et souhaitent réduire voire supprimer l'utilisation de ferments commerciaux, rédiger le cahier des charges pour ce fromage et aider à l'installation de nouveaux producteurs dans le cadre de la sentinelle.

Le projet PROSE « Accompagnement du PROjet SEntinelle Camembert Fermier Naturel », a commencé début 2022, et est co-financé par l'Union Européenne (fonds FEDAER) et la Région Normandie. Pour le mener à bien, l'Université de Caen Normandie **recrute un(e) ingénieur(e) d'étude** qui sera rattaché(e), au sein de l'Unité de Recherche « Aliments Bioprocédés Toxicologie Environnements » (UR 4651 ABTE), à l'équipe Matrices Alimentaires et Microbiotes (MALIM).

En partenariat avec deux producteurs fermiers de Camembert de Normandie engagés dans la communauté Slow Food de la Sentinelle « Camembert Fermier Naturel », il s'agira de développer des ferments lactiques et/ou d'affinage indigènes, provenant de l'environnement de chaque ferme.

Partant de besoins technologiques exprimés par les fromagers l'ingénieur(e) aura en charge la réalisation d'une analyse bibliographique pour identifier les activités microbiennes correspondant à ces besoins, et des méthodes permettant de tester en laboratoire les activités retenues. Il/elle participera à la constitution d'une collection de souches de bactéries lactiques et de micro-organismes d'affinage (bactéries et levures), à leur caractérisation technologique en culture pure et sous forme de consortia. L'ingénieur(e) étudiera la stabilité des activités dans le temps et participera à la réalisation de fabrications pilotes pour la validation des consortia développés. L'ingénieur(e) sera amené(e) à communiquer sur le projet auprès des partenaires du projet mais aussi d'acteurs d'autres filières, aux niveaux régional et national.

Profil recherché : Ingénieur en agro-alimentaire ou titulaire d'un Master 2 en microbiologie ou sciences des aliments. Une expérience en microbiologie laitière et/ou dans la caractérisation technologique d'isolats microbiens serait appréciée.

Rémunération : Agent contractuel, Indice de rémunération : 1er échelon IGE 2ème classe, échelon 1, soit un traitement brut mensuel de 1827,55 €.

Durée du contrat : du 01/05/2022 au 30/09/2023

Personne à contacter pour toute information :

Nathalie DESMASURES
U.R. 4651 Aliments, Bioprocédés, Toxicologie, Environnements (ABTE)
Université de Caen Basse-Normandie
Esplanade de la paix CS 14032
14032 CAEN cedex 5, France
tel +33 (0)2 31 56 55 22
nathalie.desmasures@unicaen.fr

Modalité de candidature :

Les candidats devront déposer leur dossier par mail (nathalie.desmasures@unicaen.fr) avant le 31 mars 2022. Les candidatures reçues après cette date seront examinées si le poste n'est pas pourvu.

Ce dossier comportera : une lettre de motivation, les contacts de deux référents, un curriculum vitae décrivant le parcours antérieur de formation et, le cas échéant, l'expérience du candidat.

Les candidatures seront examinées par une commission de sélection et les candidats retenus seront convoqués pour un entretien au fil de l'eau et au plus tard première semaine d'avril 2022.