

INRAE, l'institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement est né le 1er janvier 2020. Il est issu de la fusion entre l'Inra, Institut national de la recherche agronomique et Irstea, Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture.

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

■ Description de l'unité et de l'équipe d'accueil :

L'activité s'exercera au sein de l'UMR INRAE Institut Agro Science et Technologie du Lait et de l'Œuf (STLO*), à l'interface entre l'équipe de Microbiologie et le laboratoire en technologie laitière (PFL). L'activité sera menée dans le cadre du projet PROLIFIC visant à explorer le potentiel des produits laitiers fermentés pour prévenir les maladies chroniques à composante inflammatoire et neurodégénératives. Ces produits seraient tout particulièrement destinés au jeune enfant (1000 premiers jours) et au jeune senior. La personne recrutée sera sous la responsabilité d'un groupe projet constitué de scientifiques et d'industriels dans le cadre d'un consortium avec Bba Milk Valley*.

- Site Web de l'unité : <https://www6.rennes.inrae.fr/stlo> et sa plate-forme lait (PFL) https://www6.rennes.inrae.fr/plateforme_lait
- Site de Bba Milk Valley : <https://www.milkvalley.fr/>
- <https://www.milkvalley.fr/project/prolific/>

■ Missions et activités confiées :

La personne sera recrutée en tant qu'ingénieur d'étude pour une période de 18 mois.

Sa mission s'articulera autour de 3 étapes. Une première phase du projet consistera à mettre au point les conditions de fermentation en bioréacteur, permettant, à partir d'une fraction laitière et de consortia bactériens, de synthétiser des métabolites d'intérêt pour la santé directement dans la matrice laitière. Il ou elle s'appuiera sur les travaux menés dans PROLIFIC permettant de définir des consortias bactériens optimums pour la production de ces différents métabolites. Dans un 2^e temps, la personne recrutée assurera le scale-up de ces fermentations à l'échelle pilote (plusieurs centaines de litres). Enfin, une 3^e étape aura pour objectif de transférer les procédés fermentaires vers des produits alimentaires réels à destination des populations ciblées (jeunes enfants et séniors). Cette dernière étape sera menée en collaboration étroite avec les partenaires industriels.

L'ingénieur.e aura en charge la mise en œuvre du projet, la traçabilité des échantillons, l'organisation des analyses post-fermentation (suivis analytiques (biochimiques, physico-chimiques, rhéologiques et microbiologiques) à réaliser en interne ou auprès de prestataires externes), la gestion et l'intégration des résultats ainsi que le reporting auprès du consortium du projet (rédaction de rapports et présentation). Il ou elle bénéficiera du support technique de la part de l'équipe microbiologie et de la plateforme Lait.

FORMATIONS ET COMPÉTENCES ATTENDUES

- Formation recommandée : Niveau Master ou Ingénieur en agro-alimentaire, ingénieur procédé avec de solides compétences en microbiologie et procédés fermentaires
- Connaissances souhaitées (domaines à connaître) : microbiologie, procédés fermentaires, génie des procédés, statistiques.
- Aptitudes recherchées :
 - Etre force de proposition, enthousiaste, curieux et avoir un fort intérêt pour la recherche finalisée
 - Avoir de bonnes capacités d'organisation et de travail en équipe pluridisciplinaire

- Etre rapidement opérationnel(le)
- Avoir une bonne maîtrise des principaux logiciels de bureautique et des connaissances en statistiques
- Parler et écrire correctement l'Anglais
- Il devra faire preuve d'un réel intérêt pour la transdisciplinarité (microbiologie, procédés, biochimie) et d'une motivation pour la diffusion des savoirs vers les utilisateurs.

↳ Modalités d'accueil

- Unité d'affectation : UMR STLO
- Adresse du lieu d'exercice : 65, rue de Saint Briec – 35 000 Rennes
- Centre Inrae de rattachement : Bretagne Normandie
- Type de contrat: CDD
- Durée du contrat: 18 mois
- Date d'entrée en fonction: 1 Novembre 2022
- Rémunération (fourchette en €) : 2033 à 2150 € brut mensuel selon expériences

✘ Date limite pour postuler (19/09/2022)

↳ Modalités pour postuler

Transmettre une lettre de motivation et un CV à
Bba MilkValley

- Coordonnées e-mail :
karine.leroux@pole-valorial.fr