

Offre d'emploi : *Assistant.e en chimie analytique*

Présentation d'INRAE

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est un établissement public de recherche placé sous la double tutelle du ministère en charge de l'agriculture et du ministère en charge de la recherche. INRAE est un **acteur majeur de la recherche et de l'innovation** créé le 1^{er} janvier 2020. Issu de la fusion entre l'INRA et IRSTEA, INRAE rassemble une communauté de 12 000 personnes, 268 unités de recherche, de service et expérimentales, implantées dans 18 centres sur toute la France. L'institut se positionne parmi les tout premiers leaders mondiaux en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et se classe 11^{ème} mondial en écologie-environnement. Face à l'augmentation de la population, au changement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, **INRAE construit des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.**

Environnement de travail, missions et activités

Votre mission s'inscrira principalement dans le cadre du **projet « Grand Défi Ferments du Futur »**, dont la durée prévisionnelle est de 10 ans. Il s'agit d'un programme de recherche-innovation ambitieux, participant à la stratégie nationale d'accélération **« alimentation durable et favorable à la santé »** de France 2030 (<https://www.inrae.fr/actualites/innover-l'alimentation-demain-lancement-operationnel-du-grand-defi-ferments-du-futur>). Co-piloté par INRAE et doté de financements publics à hauteur de **48,3 millions d'Euros**, ce consortium public-privé de **34 partenaires** réunit des établissements d'enseignement supérieur et de recherche et des partenaires industriels dans le domaine des ferments et des aliments fermentés.

Sous le pilotage fonctionnel du responsable du projet *Ferments du Futur*, vous serez rattaché.e administrativement à l'**Unité Mixte de Recherche SayFood – Food and Bioproduct Engineering** dans laquelle vous exercerez vos missions. SayFood contribue au développement de nouveaux systèmes alimentaires durables en travaillant en interdisciplinarité sur le continuum « conception-consommation » et s'appuie sur un ensemble de disciplines – sciences des aliments, microbiologie, génie des procédés et sciences de la consommation.

Vos missions :

Sous la responsabilité scientifique du Dr. P. Bonnarne (Directeur Adjoint de l'UMR SayFood), vous mettrez en œuvre au sein de la « plateforme distribuée » adossée à SayFood, un ensemble de méthodes séparatives de molécules issues d'une grande diversité de matrices. Vous serez en charge de l'optimisation et du développement des méthodes d'analyses chromatographiques - incluant la préparation d'échantillons - en lien étroit avec l'ingénieur responsable de la plateforme et les porteurs des projets de recherche. Vous aurez également pour missions de i) consigner, mettre en forme les résultats et contrôler leur qualité, ii) assurer les maintenances courantes des appareils et l'interface avec les fournisseurs, iii) assurer la gestion des stocks et des commandes et l'achat du petit appareillage, iv) développer la démarche hygiène et sécurité mise en œuvre dans l'UMR.

Vos principales activités :

- Choisir et adapter le-s protocole-s d'analyse-s
- Préparer les échantillons en vue des analyses à effectuer
- Assurer les analyses chromatographiques GC/MS
- Calibrer les équipements et conduire les expériences pour optimiser les résultats
- Interpréter les résultats bruts, les mettre en forme et les présenter
- Détecter les dysfonctionnements et effectuer l'entretien courant des appareils
- Réaliser les opérations d'entretien, de maintenance et les dépannages de premier niveau
- Rédiger un cahier de laboratoire, actualiser les fiches de préparation et de protocoles techniques
- Former les utilisateurs de la plateforme aux techniques de préparation des échantillons
- Gérer les approvisionnements de fournitures et de produits
- Mettre en œuvre et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Vous serez amené·e à interagir régulièrement avec les personnels de l'UMR SayFood et les autres personnels *Ferments du Futur* au sein des unités de la plateforme distribuée et de la plateforme centrale, sous la coordination du directeur des opérations et technologies *Ferments du Futur*. Enfin, vous consacrerez environ 20% de votre temps à des activités propres à l'UMR SayFood, en lien avec vos compétences et affinités, afin de garantir une bonne articulation entre vos activités *Ferments du Futur* et votre équipe d'accueil. À ce titre, vous serez intégré·e à l'équipe CoMiAl (communautés microbiennes alimentaires) de l'UMR.

Formations et compétences recherchées

Formation recommandée :

- BUT, DUT, BTS, Licence Professionnelle dans le domaine de la chimie analytique.

Connaissances et compétences souhaitées :

- Connaître et savoir utiliser des techniques séparatives chromatographiques
- Connaître et savoir utiliser des techniques de préparation des échantillons, d'analyse et de caractérisation en accord avec les règles des bonnes pratiques de laboratoire
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits utilisés
- Connaître les risques (électriques, rayonnement, etc.) liés aux équipements utilisés
- Savoir utiliser des outils informatiques nécessaires au pilotage des appareils et au traitement simple des données
- Savoir mettre en forme et présenter des résultats
- Comprendre une documentation technique en anglais
- Savoir organiser et conduire son activité avec rigueur et fiabilité

Expérience appréciée :

- Avoir exercé des responsabilités sur une plateforme d'analyse métabolomique.

Aptitudes recherchées :

- Capacité à travailler avec plusieurs interlocuteurs
- Rigueur et sens de l'organisation
- Curiosité et attrait pour le développement de nouvelles méthodes
- Compréhension de l'anglais oral et écrit

Modalités d'accueil

Unité de rattachement (lieu d'exercice) : UMR SayFood, Palaiseau

UMR 782 SayFood Paris-Saclay Food and Bioproduct Engineering - Université Paris-Saclay, INRAE, AgroParisTech, Campus Agro Paris-Saclay, <https://www6.versailles-grignon.inrae.fr/umr-sayfood/UMR-SayFood>, 22 place de l'Agronomie, CS 20040, 91123 Palaiseau Cedex.

Unité de pilotage fonctionnel : Unité de service *Ferments du Futur*

Type de contrat : Contrat de mission scientifique

Date d'entrée en fonction : à partir d'octobre 2023

Durée du recrutement : entre octobre 2023 et novembre 2032

Rémunération : à partir de 1 998.21 € brut mensuel (négociable selon expérience)

Catégorie : A

Corps : Assistant·e Ingénieur·e

Métier : B3A41 – Assistant·e ingénieur·e en chimie analytique

Comment postuler ?

Envoyer un **CV détaillé** et une **lettre de motivation**

expliquant en quoi votre profil correspond au poste ; vous mettrez en exergue vos compétences et expériences passées qui vous semblent être des atouts indéniables pour le poste.

Par mail à Dr. Pascal BONNARME, Directeur Adjoint de l'UMR SayFood : pascal.bonnarme@inrae.fr

Pr. Sophie LANDAUD, Vice-présidente du département SPAB : sophie.lандаud-liataud@inrae.fr

Pr. Marie-Noëlle MAILLARD, Directrice Adjointe de l'UMR SayFood : marie-noelle.maillard@agroparistech.fr

Date limite pour postuler : 31 juillet 2023

En savoir plus :

- [Présentation d'INRAE](#)
- [Vous épanouir au sein d'INRAE](#)