

## OFFRE D'EMPLOI

### Post-doctorat en Physico-Chimie/Ingénierie Chimique des matières agro-alimentaires

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est un établissement public de recherche rassemblant une communauté de travail de 12 000 personnes, avec 268 unités de recherche, de service et expérimentales, implantées dans 18 centres sur toute la France. INRAE se positionne parmi les tout premiers leaders mondiaux en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal. Ses recherches visent à construire des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

#### VOTRE MISSION ET VOS ACTIVITÉS

■ Vous serez accueilli(e) au sein de l'Unité QuaPA – Qualité des Produits Animaux (centre INRAE de Clermont-Ferrand), et impliqué(e) dans le projet d'unité portant sur la valorisation des sous-produits d'origine animale. L'activité de recherche portera sur la caractérisation des tissus tégumentaires, tels que la laine, les plumes, les cornes, etc., et sur l'extraction de composés à haute valeur ajoutée soit d'un point de vue biologique que technique. Les molécules extraites à partir de ces tissus sont applicables dans de nombreux domaines tels que matériaux et biomatériaux, emballages, textiles, santé et cosmétique, nutrition fonctionnelle, énergie électrique, électronique et la fertilisation des sols. À travers la valorisation de ces matières agro-alimentaires résiduelles, ce travail contribuera, à un niveau plus large, à la bioéconomie circulaire nationale et internationale. Vous aurez l'opportunité d'accéder à des équipements et à des plateformes analytiques de pointe tant au niveau local que national, et d'échanger avec des chercheurs de plusieurs disciplines connexes ainsi que des domaines transversaux. L'offre est ouverte aux candidats de toutes nationalités.

■ Vous serez plus particulièrement en charge de :

- Une étude physico-chimique très approfondie des sous-produits animaux caractérisant le système tégumentaire, tels que la laine, les plumes, les cornes, etc., afin d'en caractériser la structure et la famille des kératines présentes, les niveaux d'assemblage supramoléculaire, la composition et la variabilité selon certains facteurs biologiques. Ce sera votre principale activité.
- Mise en place de procédés d'extraction éco-conçus, adaptés à l'identité physico-chimique des tissus et aux fonctionnalités attendues des composés à récupérer, et caractérisation de ces composés.
- Valorisation des résultats de la recherche par des publications, communications et brevets éventuels.

■ Conditions particulières d'activité : aucune

#### LE PROFIL QUE NOUS RECHERCHONS

- Formation recommandée : Doctorat (BAC + 8) dans le domaine des Sciences et Technologies Agroalimentaires/Physico-Chimie/Génie Alimentaire/Génie Chimique et domaines connexes
- Connaissances souhaitées : Expertise dans la caractérisation physico-chimique de matériaux agro-alimentaires, en utilisant des techniques telles que la spectroscopie infra-rouge (*Fourier Transform Infra-Red Spectroscopy*), la calorimétrie (*Differential Scanning Calorimetry*), etc., et expertise dans les réactions enzymatiques/chimiques.

- Expérience appréciée : des connaissances en génie des procédés et en particulier des opérations d'extraction solide-liquide.
- Aptitudes recherchées : Motivation pour le sujet qui comprend à la fois la recherche fondamentale et expérimentale. Capacité et intérêt à apprendre de nouveaux concepts et techniques; intérêt et capacité à conduire des activités expérimentales de laboratoire. Capacité de travailler de manière objective et coopérative avec des collègues et au sein d'une équipe de travail. La connaissance de l'anglais est obligatoire. L'offre est ouverte aux candidats de toutes nationalités.

## VOTRE QUALITE DE VIE À INRAE

En rejoignant INRAE, vous pourrez bénéficier selon le type de contrat :

- jusqu'à 30 jours de congés + 15 RTT par an (pour un temps plein)
- [d'un soutien à la parentalité](#) : CESU garde d'enfants, prestations pour les loisirs ;
- de dispositifs de développement des compétences : [formation, conseil en orientation professionnelle](#) ;
- [d'un accompagnement social](#) : conseil et écoute, aides et prêts sociaux ;
- [de prestations vacances et loisirs](#) : chèque-vacances, hébergements à tarif préférentiel ;
- [d'activités sportives et culturelles](#) ;
- d'une restauration collective

### ↳ Modalités d'accueil

- Unité: UR 370 QuaPA, <https://www6.clermont.inrae.fr/quapa/>
- Code postal + ville : 63122 Saint-Genès-Champanelle
- Type de contrat : CDD
- Durée du contrat : 18 mois
- Date d'entrée en fonction : 1<sup>er</sup> Juillet 2022
- Rémunération : 2500 – 2950 € mensuels bruts, selon expérience et activité internationale

### ↳ Modalités pour postuler

Transmettre une lettre de motivation et un CV à :  
Mme Vincenza FERRARO

▣ [Par e-mail](mailto:vincenza.ferraro@inrae.fr) : vincenza.ferraro@inrae.fr

▣ [Par courrier](#) : INRAE QuaPA, Route de Theix, 63122 Saint-Genès-Champanelle

**✘ Date limite pour postuler : 31 mai 2022**