****

**OFFRE DE THESE CIFRE**

**Candidat pour doctorat en physique chimie des polymères (H/F)**

***Rôle des minéraux sur la structuration et texturation de suspensions denses de caséines***

Vous recherchez une thèse et vous souhaitez prendre part à un projet avec des enjeux forts d’innovation et d’amélioration des produits existants tout en évoluant dans un environnement collaboratif au sein d’un laboratoire équipé d’outils de pointe ? Ce poste correspond à ce que vous recherchez ! Lisez la suite de l'annonce et postulez.

**Les candidatures pour la thèse sont clôturées fin juin 2022.**

**VOUS NOUS CONNAISSEZ DEJA, C'EST SÛR**
**Vous avez déjà consommé nos produits (peut-être) sans le savoir !**

 Le doctorant sera accueilli au sein de la société Bel. For All. For Good, notre signature d’entreprise, traduit l’engagement de Bel pour une alimentation plus saine et responsable pour tous. Cette mission mobilise chaque jour 12 000 collaborateurs dans plus de 30 pays pour construire un modèle d’entreprise responsable et rentable.

 Universelles et positives, nos marques - La Vache qui rit®, Kiri®, Mini Babybel®, Boursin®, Nurishh® et Pom'Potes® – se réinventent constamment pour proposer à tous les consommateurs des produits de snacking laitier et fruitier sains et responsables.

 Vous souhaitez rejoindre une entreprise dotée de marques fortes, qui place le consommateur et la responsabilité au cœur de ses décisions ? Bel est fait pour vous !

**#IWorkForAllForGood**

Vous êtes audacieux, pragmatique et déterminé ? Vous souhaitez contribuer à la transformation d’un groupe agroalimentaire international? Alors venez mesurer l’impact de votre talent et de votre énergie sur la réalisation d’un projet d’entreprise ambitieux et durable !

**LIEU ET DATE**

CDD de 3 ans à pourvoir à partir du 1er janvier 2023 basé au sein du laboratoire d’accueil IMMM UMR CNRS 6283, Le Mans Université (Pays de la Loire).

Des séjours ponctuels sur le site Recherche Innovation et Développement RID du groupe Bel à Vendôme (Loir-et -Cher) sont prévus (1h en voiture depuis le laboratoire d’accueil).

**NATURE DU FINANCEMENT**

thèse Cifre ; Financement étudié par l'ANRT après dépôt du dossier et sélection du candidat.

## PRESENTATION DU LABORATOIRE D’ACCUEIL

L’Institut des Molécules et Matériaux du Mans (IMMM) est une unité mixte de recherche sous tutelle du CNRS (UMR 6283) et de l’université du Mans (Le Mans Université, LMU). Crée en 2012, l’IMMM résulte de la fusion de quatre UMR CNRS et rassemble l’ensemble des acteurs locaux en Chimie et Physique des Matériaux de l’Université du Maine (devenue en 2018 Le Mans Université). L’IMMM compte près de 170 personnels dont 111 permanents et 4 chercheurs associés. Ses activités de recherche reposent sur des savoir-faire scientifiques et techniques complémentaires bien établis distribués en quatre thématiques : synthèse organique, polymères, matériaux inorganiques et physique des systèmes confinés.

L’IMMM est structuré d’un point de vue opérationnel en équipes de recherche et les travaux seront menés au sein de l’équipe PCI qui a établi des relations scientifiques pérennes avec le groupe Bel compte tenu de son savoir-faire scientifique et expérimental des protéines laitières et végétales.

**PRINCIPALES MISSIONS**

Dans le cadre de la nouvelle organisation RID (Recherche, Innovation et Développement) du Groupe Bel et pour créer de nouveaux produits, et pour l’amélioration de produits existants nous recherchons un candidat pour effectuer une thèse CIFRE.

Sous la responsabilité d’un(e) Chargé(e) de Recherche en Food Science, et sous la supervision d'un Professeur des Universités, les activités se décomposeront selon les tâches suivantes :

-Réaliser une veille bibliographique sur le rôle des minéraux dans les fromages fondus et la caractérisation des protéines

-Mener des études en laboratoire pour caractériser des systèmes modèles (diffusion de la lumière, microscopie confocale, rhéologie, chromatographie, RMN …)

-Etudier la transposition des résultats fondamentaux sur des systèmes plus proche des produits industriels

-Réaliser le traitement et l’interprétation statistiques des données et rédaction de rapports intermédiaires auprès de l’équipe projet

-Valorisation scientifique : publications scientifiques /communications orales des résultats obtenus à des conférences.

**PROFIL**

Formation : Etudiant(e) en dernière année d’école d’ingénieur (agro-alimentaire, biochimie, chimie, physique) ou en Master 2 avec une réelle sensibilité pour la recherche et la technologie. Il aura des solides bases en physico-chimie laitière, propriétés fonctionnelles et physico-chimie des protéines, rhéologie.

Autres compétences requises qui vous permettront de réussir :

* Gestion de projet, bonnes aptitudes à la communication et au travail en équipe
* Connaissance en techniques de caractérisation : microscopie, rhéologie, diffusion de la lumière
* Rigueur, curiosité et ouverture d'esprit
* Autonomie et force de proposition

Pour postuler, envoyer vos CV et votre lettre de motivation à cet e-mail alaudebert@groupe-bel.com.