

Campus de Palaiseau

Département SPAB (Sciences et Procédés des Aliments et Bio-produits)

22, place de l'agronomie, 911120 Palaiseau

Chargé d'Enseignement Contractuel en Analyse Sensorielle

N° du poste :	
Catégorie : A	
Présentation de l'environnement professionnel	AgroParisTech est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche sous tutelle du ministère chargé de l'agriculture spécialisé dans les sciences du vivant et de l'environnement. Ses domaines de compétences portent sur les bioproductions : forêt, agricultures dans leurs diversités, aliments et alimentation, sciences animales, eau, santé... associés aux grands enjeux du 21e siècle comme les transitions écologiques, énergétiques, numériques, alimentaires. L'établissement remplit, dans ses domaines de compétences, trois missions fondamentales pour répondre aux enjeux que pose la société : la formation d'ingénieurs, de masters, de fonctionnaires du corps des ingénieurs des ponts, des eaux et des forêts, de doctorants mais également la formation continue ; la production et la diffusion de connaissances scientifiques ; l'innovation et le transfert de savoir-faire et de technologies. AgroParisTech se structure autour de 5 départements de formation et de recherche, 24 unités de recherche, 1 ferme expérimentale, 1 halle technologique, 5 tiers-lieux ouverts dits « InnLab » et compte 3000 étudiants dont 12% de doctorants et 250 enseignants, enseignants-chercheurs et cadres scientifiques. AgroParisTech est implanté sur 8 sites : les campus de Palaiseau, Montpellier, Nancy, Clermont-Ferrand et Kourou ainsi que la ferme expérimentale de Grignon, l'unité de recherche et développement ABI à Reims et l'antenne d'Orléans. Le poste est basé sur le campus de Palaiseau au sein du département SPAB (Sciences et Procédés des Aliments et Bio-produits), dans l'équipe IHAC (Interaction Homme-Aliment pour la conception) de l'UMR SayFood (Paris-Saclay Food and Bioproduct Engineering), unité mixte de recherche INRAE / AgroParisTech. Le département SPAB a pour mission de former des ingénieurs et des étudiants en master aux connaissances et aux méthodes qui président à l'élaboration des produits et ingrédients à partir des matières agricoles et biologiques, à des fins alimentaires et non alimentaires. Il participe aujourd'hui principalement à trois des domaines de formation de l'Ingénieur AgroParisTech, « ingénierie des aliments, biomolécules et énergie », « gestion et ingénierie de l'environnement » et « ingénierie et santé : homme, bioproduits, environnement », au cursus Master et à la formation doctorale (École doctorale ABIES). L'UMR SayFood à laquelle sera rattachée le/la Chargé d'Enseignement Contractuel (CEC) à recruter, mène des travaux de recherche visant à repenser l'ingénierie des bioproduits et des procédés pour développer les potentialités de nouveaux systèmes alimentaires durables, en s'appuyant sur un collectif offrant une vision intégrée et interdisciplinaire : https://umr-sayfood.versailles-saclay.hub.inrae.fr/
Objectifs du poste	Ce poste a pour principal objectif de soutenir les activités de formation et de recherche relatives à l'analyse sensorielle. Dans le contexte de la durabilité des systèmes alimentaires, l'analyse sensorielle se révèle cruciale pour comprendre les liens entre alimentation, environnement et santé humaine. La formation à l'analyse sensorielle contribue à transmettre aux étudiants des connaissances et des outils pour

	aborder ces défis en lien avec la conception d'aliments sains, appréciés, et respectueux de l'environnement. Cela inclut une meilleure compréhension de la diversité des individus, des caractéristiques sensorielles des aliments, l'utilisation de méthodes sensorielles agiles pour concevoir des produits alimentaires durables, et l'adoption d'approches interdisciplinaires pour répondre à la complexité des enjeux actuels. Le/la CEC contribuera à la formation de ces thématiques auprès des ingénieurs AgroParisTech et des étudiants du master Nutrition et Science des Aliments, Interaction Produits Procédé de l'Université Paris-Saclay. La personne recrutée contribuera activement aux travaux de recherche menés au sein de l'UMR SayFood, et plus particulièrement à ceux de l'équipe IHAC (Interaction Homme Aliment pour la Conception). Cette équipe poursuit un objectif ambitieux : concevoir des approches et des outils permettant de répondre aux enjeux de la transition vers des systèmes alimentaires durables. Cette équipe s'attache à comprendre les mécanismes et déterminants des perceptions sensorielles, de l'appréciation et de l'usage des produits alimentaires par les consommateurs. Ses travaux s'inscrivent dans une démarche pluridisciplinaire et multi-acteurs innovante, qui intègre les perceptions et comportements des consommateurs dès les premières étapes de la conception de nouveaux produits. Un des défis majeurs consiste à prendre en compte la diversité des individus en matière de perceptions, de préférences et de modes de consommation. Pour enrichir l'évaluation de l'appréciation des produits alimentaires, l'équipe adopte une approche intégrant l'expérience globale du consommateur. Ainsi, le contexte d'évaluation devient un élément clé dans l'analyse de l'interaction produit-consommateur. Dans ce cadre, des outils innovants pourront être exploités (cuisine observationnelle, restaurant expérimental), offrant des environnements réalistes pour mesurer les comportements et préférences des consommateurs.
Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter	- Formation : La personne recrutée aura pour mission de réaliser les enseignements en analyse sensorielle, en particulier sur : - Principes de bases de la physiologie sensorielle et de la diversité entre les individus - Méthodologies sensorielles pour aider à la conception de produits alimentaires sains et durables. - Recherche : Le/la futur(e) CEC développera ses travaux de recherche sur l'impact des déterminants sensoriels des aliments sur la perception des individus, en prenant en compte les situations réelles de consommation. Ces recherches viseront à mieux comprendre les mécanismes sous-jacents aux perceptions et préférences des consommateurs. Ses recherches contribueront directement à la conception de produits alimentaires qui répondent aux exigences de durabilité, en améliorant leurs performances sensorielles, environnementales et sociales. Ses travaux s'inscriront dans une approche globale visant à promouvoir une alimentation plus durable, appréciée et adaptée à la diversité des consommateurs.
Champ relationnel du poste	La personne recrutée sera positionné/e au sein du département SPAB (Sciences et Procédés des Aliments et Bio-produits), dans l'équipe IHAC (Interaction Homme-Aliment pour la conception) de l'UMR SayFood (Paris-Saclay Food and Bioproduct Engineering), unité mixte de recherche INRAE / AgroParisTech : https://umr-sayfood.versailles-saclay.hub.inrae.fr/
Compétences liées au poste	Ce profil s'adresse tout particulièrement à des titulaires d'un doctorat en Analyse sensorielle , avec une expérience en physiologie sensorielle ou science des aliments.
Personnes à contacter	Candidature : avant le 6 juin 2025. Prise de poste : à partir de septembre 2025 Département SPAB, UMR SayFood Mme Anne SAINT-EVE Mél : anne.saint-eve@agroparistech.fr

Conditions spécifiques

UMR SayFood

Mme Sophie LANDAUD, présidente département SPAB

Mél : sophie.lандаud@agroparistech.fr

DRH : AgroParisTech, gestion des personnels enseignants

Mme Vanessa SOUTENARE

Tel. : 01.89.10.00.52

Mél : vanessa.soutenare@agroparistech.fr

- Des navettes depuis Paris (Porte d'Orléans et Nation) et Versailles sont organisées par l'établissement pour rejoindre le campus de Palaiseau – accès RER C ou B
- Le télétravail partiel est envisageable pour ce poste.
- Accès à la restauration collective - parking