

Depuis plusieurs années, l'Université de Caen Normandie et l'association de Gestion des ODG Laitiers Normands travaillent conjointement dans le cadre de projets de recherche et développement afin de :

- Mieux connaître et maîtriser les différentes dimensions de la qualité des laits et fromages AOP normands, développer la complémentarité entre savoir-faire des éleveurs et des fromagers
- Expliquer les fondements de la typicité du pré à l'assiette, favoriser son expression,
- Conserver et valoriser la biodiversité microbienne d'intérêt laitier, adaptée aux savoir-faire et terroirs des fromages AOP normands au travers du Conservatoire Normand de la microBiodiversité Alimentaire (CONOBIAL)

Trois projets de recherche se sont succédés sur ces sujets mettant en avant l'intérêt et les besoins des transformateurs de la filière AOP des fromages de Normandie pour les microorganismes et souches spécifiques du CONOBIAL.

Le projet AERONEF « Vers une AutonomiE RégiONale de la production de Ferments à façon », co-financé par l'Union Européenne (fonds FEADER) et la Région Normandie, a pour objectif de répondre à ce besoin. Pour le mener à bien, l'Université de Caen Normandie **recrute un(e) ingénieur(e) de recherche** qui sera rattaché(e), au sein de l'Unité de Recherche « Aliments Bioprocédés Toxicologie Environnements » (UR 4651 ABTE), à l'équipe Matrices Alimentaires et Microbiotes (MALIM).

Partant de besoins technologiques exprimés par la filière, l'ingénieur(e) aura en charge la création d'une cellule d'essai permettant le transfert de trois modèles de ferments vers la filière AOP laitière de Normandie et le développement d'un catalogue de souches microbiennes et de services associés. Il/Elle sera responsable de la mise en place d'une nouvelle offre de prestation comprenant un accompagnement technique d'essais (fabrications) de validation d'utilisation de nouvelles références de ferments régionaux. L'ingénieur(e) sera amené(e) à communiquer sur le projet auprès des partenaires du projet mais aussi d'acteurs d'autres filières, aux niveaux régional et national.

Profil recherché : Docteur en microbiologie. Une expérience en microbiologie laitière et production de ferments serait appréciée. Entreprenant(e), organisé(e), bon communicant(e)

et curieux(se), l'ingénieur(e) sera amené(e) à travailler avec des interlocuteurs variés afin de mettre en œuvre et valider l'utilisation de ferments régionaux du laboratoire au terrain.

Rémunération : Agent contractuel, Indice de rémunération : 1er échelon IGR 2ème classe, échelon 2, soit un traitement brut mensuel de 2160€.

Durée du contrat : du 01/01/2023 au 31/01/2025

Personne à contacter pour toute information :

Marina CRETENET

U.R. 4651 Aliments, Bioprocédés, Toxicologie, Environnements (ABTE)

Université de Caen Basse-Normandie

Esplanade de la paix CS 14032

14032 CAEN cedex 5, France

tel +33 (0)2 31 56 57 85

marina.cretenet@unicaen.fr