Offre de poste d'ingénieur de recherche pour le pilotage du restaurant expérimental de la plateforme AgriForkTech

Candidature à envoyer à Marine Masson (marine.masson@agroparistech.fr), Ghislaine Narayanane (ghislaine.narayanane@inrae.fr), oulfa.krouna (oulfa.krouna@agroparistech.fr) avant le 31 mai 2025. A l'issue de la pré-sélection sur la base d'un CV accompagné d'une lettre de motivation, les candidat(e)s sélectionné(e)s seront invité(e)s à rencontrer l'équipe encadrante lors d'un entretien qui se tiendra à AgroParisTech Palaiseau (91) ou en visio.

Contexte :

Mise en place dans les campus franciliens d'AgroParisTech à Grignon (78) et Palaiseau (91), la plateforme AgriForkTech est un dispositif d'appui scientifique et technique de haut niveau permettant de créer, tester, améliorer et diffuser des innovations de la production agricole et de la transformation agroalimentaire jusqu'à l'assiette des consommateurs. Elle s'appuie sur une combinaison originale d'infrastructures et d'équipements de tests de la fourche à la fourchette : les incubateurs scientifiques et techniques d'AgroParisTech (Food'InnLab et Farm'InnLab), une ferme expérimentale, une Halle technologique, un restaurant expérimental, un laboratoire imitant une cuisine domestique et des laboratoires d'analyse. La force de cette plateforme réside dans la création de synergies entre des porteurs d'innovations en AgTech et FoodTech et l'écosystème d'AgroParisTech : enseignants-chercheurs, étudiants, ingénieurs et techniciens ; et le réseau d'innovation et d'entreprises francilien. Elle rend ainsi les activités de production agricole et de transformation agroalimentaire plus dynamiques, efficaces, durables et attractives pour travailleurs, consommateurs et citoyens.

Le poste proposé sera basé à Palaiseau (91), au sein de l'Unité Mixte de Recherche SayFood - Paris-Saclay Food and Bioproduct Engineering Research Unit (UMR 782) AgroParisTech-INRAE (https://umr-sayfood.versailles-saclay.hub.inrae.fr/) et rattaché au département Sciences et Procédés des Aliments et Bioproduits (SPAB) d'AgroParisTech, en charge de l'enseignement autour de la transformation industrielle des produits alimentaires et des bioproduits et d'une manière générale la maîtrise de la qualité des produits industriels dans toutes ses dimensions. Le poste proposé visera à travailler dans le restaurant expérimental, situé au-dessus du restaurant universitaire et équipé : i) d'une cuisine pour contribuer à la conception de produits alimentaires innovants, ii) de zones de stockages à différentes températures, iii) d'une zone de self avec zone froide, bar à salades ainsi qu'un espace plats chauds et iv) d'une salle à manger modulable pour 20 personnes avec un espace de tri des déchets v) d'une salle qui permettra d'effectuer des prélèvements biologiques simples par des infirmières. La personne recrutée travaillera sur l'ensemble de ces zones en interaction avec le CROUS et les différents acteurs AgroParisTech et INRAE menant des activités dans le restaurant.

Description du poste :

Le poste a pour objectif d'assurer le pilotage et l'animation du restaurant expérimental sur le campus de Palaiseau. En interaction avec les équipes de recherche des UMR SayFood, PNCA et PSAE, vous serez en charge des missions suivantes :

- mettre en place les procédures pour piloter le fonctionnement du restaurant expérimental

- apporter un appui aux programmes de recherche nécessitant la mise en œuvre des équipements des plateformes
- apporter un appui lors de la réalisation des travaux pratiques et des projets d'étudiants
- apporter un appui lors d'essais en lien avec les partenaires extérieurs
- participer à la conception et planifier tout ou partie des dispositifs expérimentaux
- développer des méthodes d'acquisition et de traitement des données spécifiques des plateformes ainsi que le plan de gestion des données, en collaboration avec les scientifiques intervenant sur le dispositif
- organiser et contrôler les interventions de maintenance préventive et les interventions de dépannage
- organiser et gérer les relations opérationnelles avec les fournisseurs et le CROUS
- assurer une veille technologique et méthodologique sur les méthodologies en sciences du consommateur
- Contribuer à la valorisation et au transfert des résultats (rédaction d'articles, participation à des colloques)
- former les utilisateurs
- rapporter des actions mises en place auprès des instances de pilotage du restaurant expérimental (Copil, COS)
- préparer la labellisation du restaurant expérimental comme infrastructure collective de recherche INRAE pour répondre aux défis d'une alimentation durable, saine et accessible.

Profil de la/du candidat(e) :

Nous souhaitons recruter un ingénieur ou un docteur en science des aliments, science de la consommation ou nutrition avec une expérience sur l'étude du comportement des consommateurs.
Il.elle devra avoir les compétences pour piloter le fonctionnement et organiser opérationnellement les actions de recherche au sein du restaurant expérimental. Il.elle sera également amené.e à travailler en lien avec des chercheurs de différentes disciplines (consommation et comportement des consommateurs, nutrition, économie de la consommation) et en lien avec l'incubateur de start-ups en FoodTech (le Food'InnLab), la Plateforme Ferments du futur et les autres équipes de recherches du campus.
Le/la candidat(e) devra avoir de bonnes capacités rédactionnelles, de synthèse, et un bon niveau d'anglais (niveau B2 souhaité).

Lieu d'accueil :

Superviseur : Marine Masson
UMR SayFood,
AgroParisTech – Campus de Saclay (Palaiseau, 91)
Type de contrat : CDD
Durée : 18 mois à partir de septembre 2025