

Profil de recrutement d'un/e Professeur(e) en « Sciences des arômes pour l'œnologie et les aliments »

Situation – Affectation

- Département Sciences pour les Agro Bio Procédés (SABP)
- UMR Sciences pour l'Œnologie (SPO)

Contexte, enjeux et intérêt de la thématique pour l'établissement

Les filières agro-alimentaires sont confrontées à des changements rapides que ce soit en amont avec la transition agro écologique (changement climatique, nouvelles variétés plus tolérantes aux maladies...), jusqu'aux évolutions des attentes des consommateurs et des modes de consommation. La production de boissons, notamment les boissons fermentées comme le vin, nécessitent des itinéraires techniques adaptés, du fait des évolutions de la matière première, qui garantissent des profils organoleptiques sans défauts et conformes aux attentes des consommateurs. Ainsi, la compréhension de l'influence des facteurs environnementaux sur le potentiel aromatique des matières premières, l'adaptation des itinéraires de production et le pilotage du profil aromatique des boissons fermentées sont essentielles.

L'Institut Agro Montpellier a pour mission de former des experts capables de comprendre et d'appliquer ces connaissances pour relever les défis des filières agro-alimentaires, notamment viti-vinicoles. En recrutant un(e) professeur(e) spécialisé(e) en « **sciences des arômes** pour les aliments et pour l'œnologie » au sein du département SABP, et en l'associant aux activités du Pôle Vigne et Vin, l'Institut souhaite renforcer son expertise et son leadership national et international dans ce domaine, en s'impliquant dans des projets de recherche innovants et en développant des partenariats avec des acteurs clés des filières professionnelles et académiques. Le (la) professeur(e) contribuera à développer la visibilité de l'institution dans le secteur et à en maintenir l'attractivité.

Activités d'enseignement

Le (la) futur(e) professeur(e) en " sciences des arômes pour l'œnologie et les aliments" enseignera dans **toute l'offre de formation de l'Institut Agro Montpellier** et notamment dans les cursus suivants :

- Tronc commun des cursus ingénieur agronome et ingénieur Saads (niveaux L₃ et M₁)
- Option viticulture-œnologie (niveaux M1 et M2).
- Option agro-alimentaire (niveau M2) et option IDEAL (niveau M2)
- Master Vinifera (niveau M1) et Master Sciences de la Vigne et Vin (niveaux M1 et M2)
- Diplôme National d'œnologue (niveaux M1 et M2)

Le (la) futur(e) professeur(e) développera des méthodes pédagogiques en français et en anglais. Il (elle) sera sensibilisé aux référentiels de compétences élaborés au sein de l'Institut Agro Montpellier et saura être moteur dans le déploiement de cet outil. Il (elle) utilisera des méthodes d'apprentissages innovantes permettant aux apprenants d'être actifs durant les cours (quizz en ligne, classe inversée par exemple) et les autres modalités d'enseignement. Enfin, il (elle) développera des contenus pédagogiques dédiés à la formation continue (MOOC par exemple) et sera pro-actif dans la recherche et la mise en œuvre de ce genre de projet pédagogique (recherche de financement, de partenaires, etc.). De plus, le (la) futur(e) professeur(e) s'impliquera dans la coordination soit d'une option soit d'un master proposé par le Pôle Vigne Vin. Il (elle) sera capable d'animer les liens avec les professionnels de la filière, et de promouvoir les offres de formation de l'institut Agro en France et à l'international. Au niveau de l'institut Agro Montpellier, le (la) futur professeur(e) s'impliquera dans différentes instances de pilotage de l'établissement pour apporter sa vision

et ses compétences au service du collectif. Il (elle) saura respecter la politique scientifique et pédagogique de l'établissement.

Activités de recherche

Le (la) futur (e) professeur(e) sera rattaché à l'UMR SPO au sein de laquelle il sera notamment impliqué au sein de l'axe scientifique "**arômes**". Les travaux de recherche du futur professeur s'intégreront dans la trajectoire scientifique de l'UMR et répondront par exemple aux problématiques suivantes :

- **Étude des mécanismes de synthèses des arômes positifs dans le cadre d'une vision intégrée, depuis la vigne jusqu'à la bouteille** : à moyen terme, ces travaux permettront de proposer des itinéraires de production adaptés à la qualité de la matière première pour cibler des profils aromatiques prés-définis, répondant à un marché spécifique par exemple.
- **Compréhension des facteurs d'altération de la qualité organoleptique du raisin et des vins** : avec le changement climatique, mais aussi l'introduction de nouvelles variétés, la qualité de la matière première est variable et peut présenter des défauts de qualités qu'il convient de détecter précocement. De façon similaire, la réduction des intrants œnologiques, voire la réalisation de la fermentation sans ajout de levures, conduit à une augmentation des risques d'altération.

Le (la) futur(e) professeur(e) devra montrer sa capacité à initier et coordonner des projets de recherche collaboratifs (ANR, région, Europe, partenariats industriels), à encadrer doctorants et post-doctorants, et à tisser des passerelles entre la recherche fondamentale et ses applications en œnologie. Enfin, il (elle) pourra animer un axe scientifique et une équipe de recherche au sein de cette UMR et veillera au développement durable de la thématique « arôme ». Il (elle) sera également impliqué(e) dans des comités d'expertises scientifiques internationaux (congrès, comités éditoriaux, etc.).

Transfert et expertise

Le (la) futur(e) professeur(e) devra porter le développement de méthodes analytiques robustes, transposables aux laboratoires de terrain, ainsi que jouer un rôle dans l'accompagnement technique de structures privées (caves, interprofessions, instituts techniques) pour le transfert de ces méthodes. Une implication dans la valorisation de la recherche *via* la participation à des projets collaboratifs publics-privés, ou la création d'entreprises innovantes (ex. start-up de services analytiques ou de R&D en arômes) est attendue. Le (la) professeur(e) recruté(e) jouera un rôle clé dans l'animation scientifique à l'interface entre recherche et innovation, en réponse aux enjeux de durabilité de la filière viti-vinicole en lien avec les problématiques sensorielles, technologiques et environnementales. Le (la) professeur(e) recruté(e) devra valoriser les résultats de la recherche par le transfert de connaissances et d'outils vers les filières professionnelles. En particulier, il (elle) poursuivra la tradition montpelliéraine de participation comme expert auprès de différentes instances nationales (publiques ou interprofessionnelles) et internationales (OIV notamment).

Compétences requises

Le (la) candidat(e) devra être titulaire d'un **doctorat et d'une HDR dans le champ de la chimie des arômes, de l'œnologie ou des sciences des aliments**. Une solide maîtrise des méthodes d'analyse des composés volatils et de leur biosynthèse est indispensable, de même qu'une aptitude à encadrer des travaux de recherche à finalité académique et appliquée. Une expérience professionnelle ou de recherche dans le secteur privé, ou en lien direct avec les instituts techniques ou les filières professionnelles (vigne-vin, spiritueux, bières, agroalimentaire) sera appréciée. Le (la) candidat(e) devra faire preuve de qualités pédagogiques pour l'enseignement, et d'un réel intérêt pour les approches pluridisciplinaires et les collaborations académiques ou industrielles, en France comme à l'international.

Contact

M. Philippe Vismara, Directeur du département SABP – philippe.vismara@supagro.fr – Tél : 07.88.63.45.56
Mme Carole SINFORT, Directrice de l'Institut Agro Montpellier – carole.sinfort@supagro.fr, –
Tél : 04.99.61.24.57