

Campagne d'emplois 2026

Recrutement ATER

ETABLISSEMENT : Avignon Université (0840685N)

INSTITUT : - Agrosciences, Environnement et Santé - AGES

CER : Biologie

LABORATOIRE : UMR SQPOV

Localisation géographique du poste : Campus Jean-Henri Fabre - Agroparc

Section(s) CNU : 66 68

Quotité recrutement : 100%

Nombre de poste : 1

Date de prise de fonction : 1^{er} septembre 2026

Poste en ZRR « Le poste sur lequel vous candidatez est situé dans une « zone à régime restrictif » au sens de l'article R. 413-5-1 du code pénal. Votre nomination et/ou votre affectation ne pourront intervenir qu'après autorisation d'accès délivrée par le chef d'établissement, conformément aux dispositions de l'article 20-4 du décret n°84-431 du 6 juin 1984 ».

PROFIL DE PUBLICATION :

Impacts des facteurs environnementaux sur les mécanismes de défense des plantes et la qualité des fruits et légumes

Compétences particulières requises : physiologie végétale, pathologie végétale, analyses physiques et biochimiques

PROFIL ENSEIGNEMENT :

Département d'enseignement : CER Biologie

Contact : catherine.duport@univ-avignon.fr

Filières de formations concernées : Licence et Master en biologie végétale

Objectifs pédagogiques:

Le candidat recruté effectuera des enseignements dans le domaine du végétal en biologie, physiologie, nutrition et pathologie dans la licence de biologie ainsi que les masters Sciences et Durabilité des Productions Végétales (SDPV) et Ingénierie des Filières Végétales (IFV).

PROFIL RECHERCHE

Deux profils de recherche sont proposés dans le cadre de ce recrutement. Le candidat devra se positionner sur l'un des deux profils.

PROFIL 1

Laboratoire : UPRI, ERIT PSII

Département d'enseignement : Biologie

Contacts : : laurent.urban@univ-avignon.

Discipline : : Biologie et Physiologie végétales

Projet :

L'ATER recruté(e) participera aux études fondamentales et appliquées requises par le développement de méthodes innovantes de gestion efficace et raisonnée de la santé des plantes et de la performance des cultures dans un contexte de production agricole menacé par le changement climatique, le développement des maladies et des situations de stress. Par des techniques "omiques", il (elle) étudiera la stabilité et la durabilité de la protection des plantes et des tolérances contre les stress abiotiques, telle qu'elles peuvent être obtenues par des méthodes innovantes, notamment les rayonnements UV-C.

Le travail de recherche sera réalisé en étroite collaboration avec les physiologistes et pathologistes de l'UPRI, et en relation avec les partenaires locaux, notamment les unités de recherche INRAE Pathologie Végétale et Plantes et Systèmes de Culture Horticoles, contribuant ainsi à renforcer les liens institutionnels sur le site d'Avignon.

Les laboratoires impliqués ont une longue expérience de collaboration, ce qui constitue un gage de bonne intégration de l'ATER recruté dans un environnement scientifique stimulant. L'ATER aura à sa disposition sur le site d'Avignon les plateformes de contrôle de l'environnement, de microscopie, de biologie moléculaire et de métabolomique (projet 3A). Il (elle) aura accès aux différentes installations scientifiques et expérimentales des équipes partenaires.

PROFIL 2

Laboratoire : : UMR SQPOV 'Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale', Equipe Qualim ' Végétaux transformés de qualité pour une alimentation saine'

Département d'enseignement : Biologie

Contacts : : florence.charles@univ-avignon.fr

Discipline : : Physiologie végétale

Projet :

L'ATER recruté(e) travaillera dans le domaine des fruits et légumes avec une optique de réduction des pertes post-récolte.

Aujourd'hui, les cultures fruitières et maraichères sont soumises aux changements globaux induisant de fortes variabilités lors des récoltes qui impactent la qualité des fruits et légumes et leur devenir. Plusieurs travaux de recherche menés au sein de l'UMR SQPOV, ont mis en évidence l'impact de la variabilité et l'hétérogénéité des matières premières sur la qualité des produits frais et transformés.

Le candidat(e) apportera ses compétences pour mieux comprendre l'impact de l'environnement sur la physiologie végétale, la maturation et l'évolution de la qualité. Il sera force de proposition pour concevoir et optimiser des itinéraires technologiques intégrés, prenant en compte toutes les étapes de la vie du fruit ou légume, de la récolte à la transformation en passant par la conservation. Une priorité sera la durabilité des solutions proposées, voire le développement de solutions low-tech pour proposer des solutions rapidement intégrables dans la filière végétale.

Le travail permettra de renforcer plusieurs projets en cours :

- Un projet de recherche qui vise à améliorer les étapes de conservation lors de la première transformation des pommes. Ce projet vise à mieux comprendre la maturation des fruits, caractériser la récolte et proposer des solutions de conservation adaptées aux devenir des végétaux transformés.
- Un projet ANR (PRCE), Decisifruit, qui propose de développer des outils numériques d'aide à la décision pour piloter les flux de fruits, de la récolte aux produits finis (purées, confitures, fruits au sirop).

Les approches expérimentales incluront des expérimentations en laboratoire, des suivis physiologiques, des évaluations de qualité physique et biochimique, des analyses microbiologiques (notamment fongique et analyse de mycotoxines) et des traitements de données cohérents. Le candidat(e) recruté bénéficiera de l'appui d'ingénieurs et techniciens spécialisés en post-récolte. Il bénéficiera de contacts avec des entreprises et devra permettre la consolidation de ces partenariats.

Le candidat devra justifier de solides expériences en physiologie végétale, analyses biochimiques et microbiologiques. Des connaissances en agronomie, technologies post-récolte et génie des procédés seront un plus.

L'unité d'accueil se situe au sein d'un écosystème INRAE et Avignon Université, au sein de l'UMR SQPOV (Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale). Les recherches conduites au sein de l'UMR s'intéressent à la conception des procédés de conservation, transformation ou d'extraction appliqués aux végétaux et notamment aux fruits et légumes, dans un contexte de transition alimentaire et d'alimentation durable. Ces procédés visent à la maîtrise de la qualité dans ses multiples dimensions (nutritionnelle, organoleptique, sanitaire...) par leur conduite optimisée tout au long de l'itinéraire de transformation en intégrant les questions de réduction de l'impact environnemental, tout comme la maximisation de l'utilisation de la biomasse végétale.

Informations complémentaires :

Poste également ouvert aux personnes bénéficiant de la reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé. Pour faciliter la lecture du document, le masculin générique se réfère aussi bien aux femmes qu'aux hommes. Obligation est faite au futur enseignant de participer à la vie de l'établissement à savoir : réunion de département, comités pédagogiques, jury, surveillance d'examen, correction de copies, etc.

Candidature :

Le **dossier de candidature et la liste des pièces jointes** sont disponibles :

- Sur l'application ALTAIR du portail GALAXIE :
<https://www.galaxie.enseignementsup-recherche.gouv.fr/ensup/candidats.html>
- Sur le site de l'Université :
<https://univ-avignon.fr/acces-rapide/recrutement-concours/>

Le dossier de candidature et les pièces jointes demandées doivent être transmis **dématérialisés** sur l'application dédiée à l'adresse suivante : http://recrutement.univ-avignon.fr/poste/ATER_66-68_2026

Les documents administratifs rédigés en tout ou partie en langue étrangère sont accompagnés d'une traduction en langue française dont le candidat atteste la conformité sur l'honneur. A défaut, le dossier est déclaré irrecevable.

Clôture des candidatures sur **GALAXIE** : **le 27 mars 2026 - 16 heures, heures de Paris**

Clôture de la **plateforme de recrutement** : **le 27 mars 2026 – 23 heures 59, heure de Paris**

Tout dossier reçu après cette date ou incomplet sera déclaré irrecevable.

Toutes les informations relatives à cette campagne sont disponibles sur le site de l'université à l'adresse suivante :
<https://univ-avignon.fr/acces-rapide/recrutement-concours/>

Pour tout renseignement d'ordre administratif sur la constitution de votre dossier, vous pouvez contacter le pôle gestion du personnel de la direction des ressources humaines : recrutement-enseignant@univ-avignon.fr

Françoise Mazel : 04 90 16 25 36 - Caroline Balas : 04 90 16 25 39

Pourquoi choisir Avignon Université ?

Avignon Université est un établissement pluridisciplinaire, accueillant chaque année environ 7500 étudiants et 741 personnels (dont 376 enseignants et 365 personnels BIATSS). Elle est membre de l'association Aix-Marseille-Provence-Méditerranée (AMPM).

Sur deux campus, [Hannah Arendt](#) et [Jean-Henri Fabre](#), elle comprend 2 instituts, 1 IUT, 1 Centre de recherche en Informatique (CERI), 14 centres d'enseignement et de recherche (CER), 2 écoles doctorales, 17 laboratoires de recherche, 3 structures fédératives de recherche et ses 73 formations, adossés à deux axes identitaires : Agro&Sciences et Culture, Patrimoine, Sociétés numériques. Cette spécialisation positionne l'Université comme un acteur essentiel du développement socio-économique du territoire et lui permet de se distinguer dans le paysage universitaire.

Avignon Université est un employeur qui œuvre pour la qualité de vie au travail de ses agents :



**Cadre
privilegié**

Travailler dans un environnement classé au patrimoine historique

Accès au pôle sportif universitaire

Accès au restaurant collectif

Accès à la bibliothèque universitaire

Accès aux prestations sociales (tarifs préférentiels loisirs, culture ...)



**Une meilleure
conciliation vie
personnelle et
professionnelle**

52 jours de congés pour un temps plein

Possibilité de télétravail selon les nécessités et l'organisation du service

Forfait mobilité durable pour l'utilisation d'un cycle sur les trajets domicile-travail



**Un accompagnement
du parcours
professionnel**

Accès à l'offre de formation collective et individuelle

Accompagnement dans la préparation des concours

Mobilité interne



Ses engagements

Bien-être au travail, lutte contre les discriminations, le harcèlement, VSS, sobriété énergétique ...

**Administration handiaccueillante,
attachée à la mixité et à la diversité.**

