

Enseignant Chercheur Contractuel – LRU

INSTITUT / COMPOSANTE : **IUT**

Centre d'Enseignement et de Recherche – CER : **Chimie**

LABORATOIRE : SQPOV : Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale

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

Section(s) CNU : **32**

Quotité recrutement : **100%**

Nombre de poste : **1**

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

Rémunération sur la base de l'indice : IB 513/INM 446 proratisé

Service d'enseignement : 192 h

Service recherche : 803 h

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

Transformation d'agro-ressources ou de matières biologiques en ingrédients et formulation alimentaire : naturalité et innovation

Description de l'emploi

Compétences particulières requises :

Des compétences spécifiques en chimie générale, chimie alimentaire sont recherchées et des notions de génie des procédés alimentaires sont souhaitées.

Niveau de diplôme requis :

Doctorat pour les enseignants chercheurs

Moyens

L'Unité Mixte de Recherche « Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale » a comme tutelles INRAE et Avignon Université. Cette unité est rattachée aux départements TRANSFORM (Aliments, bioproduits et déchets) et MICA (Microbiologie de la Chaîne Alimentaire).

Elle réunit 3 équipes de recherche :

- QuAlim : Végétaux transformés de qualité pour une alimentation saine
- SporAlim : Bactéries Sporulées dans la chaîne Alimentaire
- Eco-extraction de Produits Naturels - GREEN.

Et une plateforme rassemblant des outils analytiques mutualisés PLATEFORME SAVE -
<https://sqpov.paca.hub.inrae.fr/plateforme-save>

Ces laboratoires sont implantés sur l'Agroparc sur le site INRAE PACA St-Paul et à l'UFR Sciences d'Avignon Université

Le département Génie Biologique porte 2 diplômes :

- BUT GB parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie
- BUT GB parcours Agronomie,

L'équipe pédagogique du département est constituée de 11 Enseignants-Chercheurs, 3 Enseignants, 1 secrétaire pédagogique, 4 personnels techniques.

Le département dispose d'une halle de technologie alimentaire équipée et de nombreuses salles de TP.

Enseignement :

CER d'enseignement : Département Génie Biologique de l'IUT d'Avignon

Contact : luc.dedieu@univ-avignon.fr

Objectifs pédagogiques:

Le/La candidat(e) interviendra en tronc commun du BUT Génie Biologique et en spécialité dans le parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie. Il/Elle dispensera des enseignements en chimie générale, chimie et biochimie alimentaire en 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} année et éventuellement en 1^{ère} année sur les bases du génie des procédés. Des compétences spécifiques en formulation, en production et en utilisation d'extraits naturels utilisés dans les industries alimentaire, aromatique ou cosmétique sont souhaitées.

Dans le cadre de la réforme (DUT/BUT) le/la candidat(e) coordonnera des TP transversaux support des Situations d'Apprentissage et d'Evaluation.

Activités complémentaires

Outre ses activités d'enseignement, le candidat sera amené à :

- encadrer des stages ou des projets tutorés,
- accompagner les étudiants dans leurs projets et concours,
- participer à la gestion courante du département,
- contribuer au développement de l'offre de formation professionnalisante.

Recherche

Laboratoire : SQPOV : Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale

Code unité : UMR408

CER d'enseignement : : Département Génie Biologique de l'IUT d'Avignon

Directrice de l'unité de recherche : Isabelle SOUCHON

Contacts : maryline.vian@uni-avignon.fr

Discipline: Extraction durable, solvants alternatifs, optimisation de procédés et techniques analytiques associées

Projet :

L'UMR SQPOV développe des recherches sur la conception de transformations soutenables de produits ou co-produits végétaux pour des applications alimentaires et non alimentaires. Les travaux portent sur la compréhension et l'optimisation des procédés de transformation, dans une perspective de chimie durable et de minimisation de l'empreinte environnementale. Le/la candidat(e) contribuera aux activités de recherche relatives aux procédés éco-innovants appliqués aux biomasses végétales en intégrant, dans les approches mises en œuvre, la caractérisation physico-chimique et les propriétés fonctionnelles des matières premières et des produits transformés.

Des compétences en génie des procédés et/ou en chimie appliquée aux systèmes végétaux sont attendues. Une connaissance des principes de la chimie verte constituera un atout.

Informations générales :

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

Modalités de candidatures

Le dossier de candidature, comportant :

- Un CV faisant apparaître les titres, diplômes et expériences professionnelles
- Une lettre de motivation
- Le diplôme attendu
- Une pièce d'identité en cours de validité

est à adresser avant le **vendredi 15 mai 2026** à la direction des ressources humaines par voie électronique **uniquement sur la plateforme dédiée** à l'adresse suivante : http://recrutement.univ-avignon.fr/poste/LRU_36_2026

Calendrier

- Clôture des candidatures **le 15 mai 2026**
- Etude des dossier par la commission – auditions : **Entre le 22 mai et le 22 juin 2026**
- Validation des classements par les instances : **4 juillet 2026**
- Publication des résultats : **à compter du 6 juillet 2026**

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/personnels-enseignants/>

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 d'enseignement et 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 de tr
 gié



Une meilleure conciliation
vie personnelle et
professionnelle



Un accompagnement au
parcours professionnel



Ses engagements

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 ...)

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

Accès à l'offre de formation collective et individuelle

Accompagnement dans la préparation des concours

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



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