OFFRE D'EMPLOI : ASSISTANT DE RECHERCHE DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION

PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

Le Smart Gastronomy Lab (www.smartgastronomy.be) développe la recherche multidisciplinaire dans le domaine émergent des sciences de culinaires en lien avec les nouveaux besoins du consommateur. Il se focalise principalement sur l'intégration des nouvelles technologies dans l'alimentation afin de développer des produits, des procédés et des services alimentaires plus personnalisés, gouteux, sains et durables en lien avec le besoin du consommateur. Le Smart Gastronomy Lab avec son approche pluridisciplinaire travaille sur des projets riches et variés, tels que (1) la conception de boissons fermentées probiotiques ou de nouveaux produits alimentaires à base de protéines végétales ou microbiennes, (2) le développement de plateaux de services ou de verres connectés pour contrôler la dénutrition et la déshydratation sur les personnes âgées, (3) la conception de nouveaux aliments « novel foods » et d'appareils de cuisson destinés à l'environnement spatial ou encore (4) l'impression 3D et laser sur le chocolat ou d'autres denrées alimentaires.

Dans le cadre d'un projet de recherche multipartenaire consacré aux produits alimentaires microbiotiques (prébiotiques, probiotiques, boissons fermentées,...) financé par la Région wallonne (MICROBOOST-portefeuille Foodwal, UCLouvain, ULiège, CER et Multitel), le Smart Gastronomy Lab s'est associé au Centre de Recherche agréé Multitel (www.multitel.be) afin d'intégrer l'électronique, la programmation, l'intelligence artificielle aux sciences des aliments, à la perception sensorielle et à l'analyse des choix du consommateur. Cette démarche permet un lien direct entre l'agriculteur, l'entreprise, le cuisinier et le consommateur final et opère un match efficace entre les produits ou services et les besoins du marché, en étudiant plus efficacement les usages. Cette recherche collective vise à mettre sur le marché des produits répondant aux nouveaux modes de consommation durable et surtout à une alimentation favorisant les matières premières locales, riche en fibres et prébiotiques/probiotiques, développées dans le respect du bien-être et de l'équilibre écologique et économique.

PRÉSENTATION DU PROJET DE RECHERCHE ET DU POSTE D'ASSISTANT DE RECHERCHE

L'Assistant de recherche travaille au sein d'une équipe diversifiée (chimistes, bioingénieurs, électroniciens, codeurs, chefs cuisiniers, agronomes,...) principalement à la réalisation de prototypes ou de solutions technologiques en vue de l'amélioration de l'appétence des boissons fermentées par une approche culinaire et en lien avec les profils aromatiques le microbiome. Au sein de l'équipe de recherche, l'assistant de recherche se focalisera sur le développement d'une nouvelle approche qui s'appuie sur l'utilisation d'outils digitaux pour l'évaluation des facteurs d'acceptation et de rejet de nouveaux produits. L'étude a pour objectif de proposer une approche plus holistique qui prendra en compte les dimensions suivantes afin d'aller plus loin que les méthodologies d'analyse sensorielle classiques :

- a) réaliser les évaluations dans des conditions réelles de consommation au sein du restaurant expérimental du Smart Gastronomy Lab ;

- b) inclure les facteurs émotionnels de choix en utilisant les outils d'*eyetracking* et d'analyse des gestes ;
- c) inclure l'analyse fine du comportement de consommation en conditions réelles via l'utilisation de données captées par les outils connectés (assiettes et verres connectés) ;
- d) croiser les données issues du « *preference mapping* » et des analyses sensorielles hédoniques classiques afin d'enrichir l'analyse du comportement.

In fine, l'objectif sera de proposer une analyse sensorielle 2.0 permettant aux industriels de mieux orienter la conception de leurs produits afin d'en augmenter leur appétence et acceptation par le consommateur.

PROFIL RECHERCHÉ

Universitaire : master bioingénieur, master en sciences biologiques, master en science chimiques, ou diplôme équivalent obtenu en Belgique ou à l'étranger; entreprenant-e, dynamique, autonome, diplômé-e avec au moins une distinction (70/100).

Les qualités et compétences recherchées pour cet emploi sont:

- goût pour la recherche;
- intérêt scientifique marqué pour l'innovation et les nouvelles technologies (électronique et intelligence artificielle)
- sens du contact, capacité à travailler en équipe;
- bonne maîtrise de l'anglais et de l'outil informatique;
- bonnes connaissances en biologie, en science du comportement
- connaissances en analyse statistique de données;
- qualités d'analyse, de synthèse, d'expression orale et écrite.
- Une expérience en méthodologies d'analyse sensorielle et/ou en organisation d'étude sur sujet humain est une plus-value.

Enfin, à l'engagement, le candidat ou la candidate devra signer une convention relative à la propriété des résultats des recherches.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Lieu de travail : Campus de Gembloux Agro-bio Tech (4/5) et Multitel (1/5)
- Intégration dans un projet de recherche inter-universitaire/centre de recherche
- Base salariale : barème Uliège assistant de recherche junior sur base du diplôme et contrat Multitel
- Type de contrat : CDD temps plein (ULiège)
- Durée du contrat : 42 mois (à partir du 1^{er} juillet 2023)
- Avantages : chèques repas, pécules simple et double, congés extralégaux, possibilité de formations, transports en commun, ...

CONTACT : Dorothée Goffin - Dorothee.goffin@uliege.be – tel : 0498 345870