

## Fiche de Poste – Chargé(e) de Recherche

### Environnement :

L'Unité Mixte de Recherche de Sciences Pour l'Œnologie (UMR SPO, <https://spo.montpellier.hub.inrae.fr/>) regroupe des chercheurs et enseignants-chercheurs de l'INRA, de l'Institut Agro Montpellier et de l'Université Montpellier, ce qui en fait l'un des grands pôles internationaux de recherche en œnologie. Les recherches menées au sein de l'UMR SPO visent à mieux comprendre les mécanismes impliqués lors de l'élaboration du vin et à développer des stratégies technologiques à la constante évolution de la filière. L'UMR compte avec la pluridisciplinarité organisée dans deux plateaux analytiques et une plateforme dédiée à l'analyse des polyphénols, et trois équipes de recherche dont l'équipe BIO (Biomolécules d'Intérêt Œnologique) : spécialisé dans la caractérisation et interaction des composés œnologiques (polysaccharides, polyphénols, arômes, etc.) et l'impact des procédés viticoles et vinicoles.

### Description du poste :

Dans le cadre de ce CDD de 8 mois, le (la) candidat(e) recruté(e), rattaché(e) à l'Institut Agro Montpellier, travaillera dans un projet cofinancé par les sociétés Lallemand et Oenobrand. Le projet vise à comprendre les mécanismes d'interaction des mannoprotéines vis-à-vis des composés d'intérêt du vin (rouge, blanc et rosé). Les mannoprotéines sont des macromolécules naturellement présentes dans le vin et à qui sont attribuées plusieurs propriétés fonctionnelles de stabilité mais aussi organoleptiques.

Le candidat retenu(e) sera en charge de :

- Veille scientifique ;
- Utiliser plusieurs approches analytiques (chimiques, chromatographiques, physico-chimiques, thermodynamiques, etc.) dans la mise en place et réalisation des expériences d'interaction et de réaction moléculaires ;
- Récolter, traiter et présenter les données acquis lors de ces expériences ;
- Gérer la conservation et l'utilisation du stock des produits et biopolymères dont il ou elle aura besoin au cours du projet.

### Profil recherché :

- Bac +5 (ex. Ingénieur/Master) avec spécialisation en mesures physico-chimiques et biochimie des biopolymères ;
- Profils Bac +3 (ex. Technicien chimie analytique/biochimie) seront aussi étudiés ;
- Esprit analytique et méthodique de logique transversal
- Expérience dans des méthodes analytiques qui utilisent de la diffusion de la lumière ;
- Connaissances en œnologie (étapes fermentaires et post-fermentaires, composition, etc.) seraient appréciées ;
- Anglais niveau B1 (minimum). Aisance dans la lecture des articles scientifiques ;
- D'excellentes capacités relationnelles, pour travailler dans un environnement multi-partenaires et pluridisciplinaire, du technicien au chercheur expert, sont essentielles.

Pour postuler, envoyer CV, lettre de motivation (recommandations sont souhaitables).

Envoi du dossier de candidature par mail (fichier « NOM\_prénom.pdf » au format pdf).

Contacts: Saul Assunção Bicca ([saul.assuncao@institut-agro.fr](mailto:saul.assuncao@institut-agro.fr)), Céline Poncet-Legrand ([celine.poncet-legrand@inrae.fr](mailto:celine.poncet-legrand@inrae.fr)) et Thierry Doco ([thierry.doco@inrae.fr](mailto:thierry.doco@inrae.fr)).