Chercheur en nutrition et comportement alimentaire **F/H**

Centre de recherche de l'Institut Lyfe (anciennement Institut Paul Bocuse)
Lieu : Lyon, France
*Date limite de dépôt des candidatures : **31 décembre**st , 2023*
Entretien en ligne/sur place : Janvier 2024
*Début : en **février 2024***

PRÉSENTATION DU CENTRE DE RECHERCHE :

Le Centre de recherche et d'innovation de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) est une unité de recherche à but non lucratif qui étudie les facteurs qui influencent les comportements alimentaires de l'homme. Le Centre fait partie de l'Institut Lyfe, ce qui permet une coopération entre les scientifiques et les experts culinaires. Nous nous concentrons fortement sur les défis sociétaux et industriels et nous nous attaquons de manière significative aux défis contemporains d'une alimentation saine et durable pour toutes les populations. Le Centre s'est d'abord concentré sur la relation entre les humains (consommateurs et professionnels) et les aliments dans des contextes de restauration.

Le centre de recherche a une approche interdisciplinaire forte, avec des équipes de recherche en sciences sociales, en sciences cognitives et en sciences de la nutrition qui coopèrent avec une équipe d'innovation composée de chefs cuisiniers. Le programme de recherche est développé avec des universités partenaires et accueille 15 doctorants. Il est reconnu internationalement pour l'excellence de sa recherche scientifique, démontrée par la participation à plusieurs projets européens, à des projets financés par des subventions nationales de recherche (ANR) et à des réseaux internationaux avec des universités et des partenaires industriels (par exemple, l'EIT Food). Grâce à une subvention publique (PIA3 Etat-Région), le centre de recherche construit de nouvelles installations, dont un laboratoire d'évaluation sensorielle et un laboratoire de nutrition.

Ce poste représente une opportunité de travailler dans une équipe multidisciplinaire de 30 personnes et de développer et piloter de nouveaux projets de recherche, ainsi que de traduire les projets d'acquisition de connaissances sur la nutrition et le comportement alimentaire en solutions appliquées tangibles. Nous avons des chercheurs juniors et expérimentés actifs dans les domaines de la nutrition, des sciences sociales, des sciences cognitives et des sciences informatiques. Nous sommes également impliqués dans des partenariats industriels fermés afin de relever les défis des entreprises alimentaires et de restauration de demain. Vous serez affecté au groupe "Nutrition et comportement alimentaire". Ce groupe vise à mieux comprendre les facteurs qui influencent le plaisir, l'appétit et la prise alimentaire au sein et à travers les cultures et à différents stades de la vie (enfants, adultes et personnes âgées). Notre équipe hautement interdisciplinaire comprend des chercheurs spécialisés dans la science sensorielle, le comportement du consommateur, la science alimentaire, la régulation de l'appétit et de la prise alimentaire, et la nutrition.

DES MISSIONS ET DES ACTIVITÉS :

Vous serez chargé(e) de développer un programme de recherche original à long terme sur le comportement alimentaire, en tenant compte de la complexité du repas par rapport à la variation interindividuelle des profils des consommateurs ou des patients.

MISSIONS PRINCIPALES : On attend de vous que :

- Gérer des collaborations de recherche scientifique sur le comportement alimentaire des populations vulnérables telles que les personnes atteintes de cancer et les personnes âgées (y compris la conception, la collecte de données, les analyses statistiques et la rédaction de rapports).
- Participer à des projets de recherche dans le domaine de la santé et de la nutrition et soumettre des propositions de subventions innovantes à des agences et fondations nationales et internationales en accord avec les intérêts de recherche de l'Institut (plaisir, santé, gastronomie).
- Interagir avec des chercheurs externes et internes de différentes disciplines académiques afin d'optimiser le transfert de nouvelles connaissances scientifiques et collaborer avec notre équipe d'innovation (chefs culinaires et ingénieurs) sur des projets de transfert vers les patients et les équipes cliniques.
- Développer un réseau universitaire international fiable.

- Publier dans des revues à comité de lecture de premier plan et présenter les résultats lors de conférences scientifiques.
- Établir des partenariats et travailler au sein d'un vaste réseau de partenaires universitaires, non lucratifs et privés afin de tirer parti des connaissances et de l'expertise des partenaires externes.
- Encadrer des doctorants et des chercheurs postdoctoraux.

QUALIFICATIONS REQUISES : Vous avez.. :

- Doctorat en nutrition, comportement alimentaire ou disciplines connexes.
- Expérience post-doctorale (≥ deux ans) dans un environnement clinique, académique ou socio-économique.
- Capacité à traduire la science en propositions pertinentes pour les différentes parties prenantes.
- Connaissance et expérience de la recherche dans les domaines susmentionnés.
- Orientation vers le travail en équipe et fortes aptitudes au travail en équipe.
- Approche proactive et concrète pour obtenir des résultats.
- Fiche de publication des manuscrits originaux.
- Excellentes compétences en matière de rédaction et de communication scientifiques.
- Maîtrise de l'anglais.
- La connaissance du français est un atout mais n'est pas indispensable.

CONDITIONS :

- Un environnement stimulant dans la ville dynamique de Lyon. Un salaire fixé en fonction de l'expérience professionnelle (37-47k€).
- Un poste à temps plein. La politique des ressources humaines favorise le travail à domicile partiel en ce qui concerne les responsabilités professionnelles.
- Voyages d'affaires en fonction des projets.
- Assurance maladie obligatoire de l'entreprise. Avantages en nature repas (sur place).
- Remboursement de 50 % de l'abonnement aux transports publics.

PROCÉDURE DE CANDIDATURE :

- Les candidatures (1 seul pdf) doivent être envoyées à recrutement@institutpaulbocuse.com et inclure
  1) une lettre de candidature (y compris la date prévue de disponibilité)
  2) un CV comprenant une liste de publications et de résultats de recherche
  3) une description de votre programme de recherche au Centre de recherche de l'Institut Lyfe (2 pages maximum)
  4) deux lettres de référence
- Date limite **31st Décembre 2023**
- Entretiens en ligne/sur place d'ici janvier 2024

Vous pouvez contacter le Dr Anestis Dougkas, PhD/HDR Anestis.dougkas@institutpaulbocuse.com pour plus d'informations sur ce poste.

L'INSTITUT LYFE

L'Institut Lyfe est une école d'hôtellerie, de restauration et d'arts culinaires à but non lucratif reconnue par le ministère français de la recherche et de l'enseignement supérieur. Il forme chaque année environ 1 000 étudiants aux niveaux Bachelor et Master. www.institutpaulbocuse.com

Il est reconnu par le ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation comme un établissement d'enseignement supérieur.

Le centre de recherche est hébergé sur le campus de l'Institut Paul Bocuse, une école renommée de gestion de l'hôtellerie et des arts culinaires à Lyon. Il coopère étroitement avec des équipes universitaires de haut niveau de l'écosystème local et des acteurs internationaux. Il est également impliqué dans des partenariats industriels fermés pour relever les défis des entreprises de restauration et de services alimentaires.

Le restaurant expérimental, qui a été conçu comme une plate-forme innovante, est une installation originale essentielle pour collecter des données dans des environnements alimentaires naturels, ce qui contribue au caractère unique du Centre. Il privilégie les projets centrés sur les pratiques, les décisions et les perceptions humaines, en se concentrant sur les mangeurs, les cuisiniers et les serveurs.

Elle s'appuie sur deux ressources spécifiques :

- Les moyens matériels : une plate-forme expérimentale composée d'un restaurant modulaire et d'une cuisine modulaire équipée d'un système d'acquisition de données (caméras vidéo, microphones et questionnaires informatisés) et d'un laboratoire pour les prélèvements biomédicaux et les analyses de contrôle alimentaire.
- Le contexte institutionnel : le living lab fait partie d'une école supérieure d'arts culinaires et de gestion de l'hôtellerie, facilitant la connexion entre les mondes scientifique, académique et professionnel et fournissant des ressources humaines (étudiants et enseignants spécialisés) pour les opérations.

Le centre de recherche est ancré dans un solide réseau académique dans la région lyonnaise, qui est utilisé dans des projets de recherche collaboratifs. Ce réseau comprend le CNRH-RA et le laboratoire CarMeN. Le CNRH (Centre de Recherche en Nutrition Humaine de Rhône-Alpes) a pour objectif d'améliorer la nutrition et la santé humaine. Le laboratoire CarMeN (Laboratoire des Maladies Cardiovasculaires, Métabolisme, Diabétologie et Nutrition - INSERM, INRA, INSA de Lyon, Université Claude Bernard Lyon 1) est un laboratoire de recherche biomédicale sur les maladies cardiovasculaires, le métabolisme, la diabétologie et la nutrition.

Le centre de recherche estime que la diversité de son personnel et de sa communauté étudiante est essentielle à la pensée créative, à l'innovation académique, au défi intellectuel et à notre approche interdisciplinaire de la recherche et de l'apprentissage. Nous célébrons et encourageons la diversité, l'égalité et l'inclusion au sein de notre personnel et de nos étudiants. Nous accueillons les candidatures de tous, indépendamment de leurs caractéristiques personnelles ou de leurs antécédents.

LYON, 3E VILLE DE FRANCE

Avec une histoire vieille de plus de 2000 ans, Lyon a pris forme au fil du temps, présentant aujourd'hui aux visiteurs des quartiers à l'atmosphère unique et reflétant l'évolution de la ville. Lyon est une ville de commerce, elle a été la première ville à organiser de grands marchés de commerçants. C'est aussi une ville de communication, un grand réseau d'accès qui s'est ouvert sur l'Europe et le reste du monde pour favoriser les échanges et le rayonnement des hommes, des marchandises et des idées.

Lyon et sa région sont reconnues comme un lieu central pour la gastronomie et une expérience sensorielle merveilleuse, avec plusieurs grands chefs, des restaurants célèbres et des événements internationaux tels que le concours du Bocuse d'Or et le SIRAH. Ce contexte attractif dédié à l'alimentation se retrouve au niveau professionnel (restaurants et experts culinaires) et scientifique avec le centre de recherche Institut Lyfe et le Centre européen pour la santé et la nutrition. En outre, Lyon dispose d'un solide environnement scientifique universitaire dans le domaine des sciences humaines. https://en.lyon-france.com/