Appel à candidatures :

Année de campagne :	2027
N° appel à candidatures :	01/2027
Publication :	17/11/2026
Etablissement :	INSTITUT AGRO DIJON (INSSAAE)
Lieu d'exercice des fonctions :	L'Institut Agro Dijon Dijon 21000
Section1 :	20 - Anthropologie biologique, ethnologie, préhistoire
Composante/UFR :	Département d'enseignement des Sciences des Aliments Nutrition (DSAN)
Laboratoire 1 :	A(NC)-Laboratoire non reference
Quotité du support :	Temps plein
Etat du support :	Vacant
Date d'ouverture des candidatures :	17/11/2026
Date de clôture des candidatures :	17/12/2026, 16:00 heures (heure de Paris)
Date de dernière mise à jour :	13/11/2026

Contacts et adresses correspondance :

Contact pédagogique et scientifique :	Gaelle ARVISENET_gaelle.arvisenet@agrosupdijon.fr
Contact administratif:	CAMBAZARD SABINE
N° de téléphone:	0380772375
N° de fax:	0380772500
E-mail:	sabine.cambazard@agrosupdijon.fr
Pièces jointes par courrier électronique :	*sabine.cambazard@agrosupdijon.fr*

Spécifications générales de cet appel à candidatures :

Profil appel à candidatures :	Anthropologie de l'alimentation, voir profil détaillé + dossier de candidature
Job profile :	Food Anthropology: Position Profile and Application Form Attached
Champs de recherche EURAXESS :	Other -
Mots-clés:	anthropologie

Poste ouvert également aux personnes 'Bénéficiaires de l'Obligation d'Emploi' mentionnées à l'article 27 de la loi n° 84-16 du 11 janvier 1984 modifiée portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique de l'Etat (situations de handicap).

Spécifications detaillées de cet appel à candidatures :

PROFIL

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR DE LA RECHERCHE ET DE L'ESPACE

L'INSTITUT AGRO DIJON

26 Bd du Dr. Petitjean – BP 87999 _ 21079 DIJON

Département d'enseignement des Sciences des Aliments Nutrition (DSAN)

Unité Pédagogique : Goût et consommateur

Laboratoire de rattachement :

Centre des Sciences du Goût et de l'alimentation (CSGA)

équipe Culture Expertise et Perception (CEP).

Poste d'Attaché Temporaire d'Enseignement et de Recherche (ATER) à plein temps

Discipline : Anthropologie de l'alimentation _ CNU 20

Prise de fonctions : 1er mars 2027

durée : 6 mois

CONTEXTE D'EXERCICE

Cadre général de la mission d'enseignement

L'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Institut Agro) a un statut d'EPSCP Grand Etablissement (Etablissement Public à caractère Scientifique, Culturel et Professionnel). Il regroupe 1 300 agents et 4 900 étudiants.

L'Institut Agro est structuré en trois écoles : Institut Agro Dijon, : Institut Agro Montpellier et : Institut Agro Rennes-Angers.

Le poste se situe au sein de l'école l'Institut Agro Dijon, établissement public d'enseignement et de recherche dans le domaine de l'agronomie et de l'agroalimentaire, sous double tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA) et

du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche (MESR). Il forme principalement des ingénieurs appelés à travailler dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation, et porte des Masters. Il développe ses travaux de recherche au sein d'Unités Mixtes de Recherche.

Contexte : 770 élèves ingénieurs – 7 mentions de masters co-accrédités – 4 mentions de licences professionnelles – 100 enseignants-chercheurs – 520 personnels.

Pour en savoir plus : https://www.institut-agro.fr/ https://institut-agro-dijon.fr/

L'ATER à recruter intègrera le département « Sciences des Aliments Nutrition » de l'Institut Agro Dijon, et plus particulièrement l'Unité Pédagogique Goût et consommateur. Les enseignements dispensés par cette Unité Pédagogique couvrent :

- les divers aspects de **l'évaluation sensorielle**, des principes de base aux techniques les plus récentes du domaine, et leurs applications dans les problématiques rencontrées par les ingénieurs agro-alimentaires et agronomes.
- les **mécanismes psychologiques** sous-tendant la perception des aliments, les représentations qu'en ont les consommateurs et leurs réactions affectives.
- la **compréhension des consommateurs** et de leurs choix alimentaires, dans une perspective socio-culturelle.

Cadre général de la mission de recherche

La personne recrutée développera ses recherches au Centre des Sciences du Goût et de l'alimentation (CSGA). Le CSGA est une Unité mixte de recherche multi-tutelles, regroupant près de 200 agents de l'INRAE, du CNRS, de l'Institut Agro Dijon et de l'Université Bourgogne Europe. Cette unité se dédie à l'étude de la perception des aliments et du comportement alimentaire par une approche pluridisciplinaire, allant de la (neuro)biologie des systèmes sensoriels, jusqu'à la psychologie de la perception en passant par la physico-chimie des stimuli. Six enseignants-chercheurs de l'Institut Agro Dijon ainsi qu'une professeure junior titulaire d'une chaire mènent leurs recherches au CSGA, dont l'Institut Agro Dijon est tutelle depuis 2017.

L'ATER recruté exercera ses activités de recherche dans l'équipe Culture Expertise et Perception (CEP). composée actuellement de 2 PR, 2 MCF, 1 titulaire de chaire de Professeur Junior, et 1 TR. Cette équipe regroupe des expertises en psychologie cognitive et évaluation sensorielle et s'intéresse aux mécanismes impliqués dans la perception, la catégorisation et le choix des aliments et boissons par les consommateurs, notamment sous l'effet de l'expérience liée à l'environnement social et culturel. En particulier, l'équipe s'intéresse à la façon dont ces phénomènes évoluent dans un contexte de transition alimentaire entrainant l'émergence de nouvelles catégories d'aliments.

MISSIONS D'ENSEIGNEMENT

L'ATER participera aux enseignements de l'UP Goût dans les formations d'ingénieur agro-alimentaire de 3^{e} année et du Master international STAAE (parcours P2FooD 1ère et 2ème année). Ces enseignements relèvent de l'anthropologie de l'alimentation, de l'anthropologie sensorielle et des méthodes d'enquêtes (questionnaire, groupe focus, observation). Les enseignements seront effectués sous forme de CM, TD, TP. L'ATER aura aussi vocation à tuteurer des ingénieurs / master dans leur activité de stage et de projets. Les enseignements sont donnés en français et en anglais (master P2FOOD).

MISSIONS DE RECHERCHE

L'ATER s'impliquera dans les travaux de recherche en cours de l'équipe 9 Culture – Expertise – Perception du CSGA, dans le cadre du projet FERMACO, financé par Ferments du Futur. Dans le cadre de ce projet, la personne recrutée étudiera ***les pratiques, attitudes et croyances des consommateurs envers la fermentation et les aliments fermentés.*** Ses missions seront de (1) prendre en compte le rôle des facteurs culturels et les interactions sociales dans la perception de ces aliments, et (2) considérer les effets contextuels de l'épisode de consommation. Plus précisément, l'ATER mènera une étude ethnographie des pratiques culinaires concernant la consommation et la préparation de boissons fermentées de type kéfir de fruits et kombucha. Les travaux visent à comprendre comment le contexte de consommation module la perception de l'aliment, comment les indices situationnels sont interprétés par les mangeurs en fonction de leurs pratiques, attitudes et croyances. La personne recrutée conduira ses travaux en lien avec des chercheurs de l'équipe, d'autres équipes de l'UMR, et des partenaires du projet FERMACO.

COMPETENCES REQUISES

L'ATER recruté possédera une expérience de la recherche en sociologie et/ou anthropologie, si possible en lien avec l'alimentation, et une bonne capacité à travailler en équipe de façon interdisciplinaire. Une expérience de l'enseignement dans ces domaines est souhaitée. Une connaissance de la fermentation et des produits fermentés serait appréciée.

Contacts :

- Pédagogique et Scientifique : Gaëlle ARVISENET _ gaelle.arvisenet@agrosupdijon.fr
- Administratif : Sabine CAMBAZARD _ sabine.cambazard@agrosupdijon.fr

---

IMPORTANT :

Les candidatures doivent être déposées exclusivement sur l'application ALTAIR de galaxie.

Le dossier de candidature est à demander par courriel et à retourner impérativement avant le 17/12/2026 à l'adresse suivante : sabine.cambazard@agrosupdijon.fr