

Numéro dans le SI local :	
Référence GESUP :	
Corps :	Maître de conférences
Article :	26-I-1
Chaire :	Non
Section 1 :	66-Physiologie
Section 2 :	
Section 3 :	
Profil :	Maître de Conférences en Nutrition et Physiologie Humaine à AgroSup Dijon. Activités de recherche dans l'UMR 1231 Lipides Nutrition Cancer (INSERM/Université de Bourgogne/AgroSup Dijon)
Job profile :	Lecturer in Nutrition and Human Physiology at AgroSup Dijon. Research activities in UMR 1231 Lipides Nutrition Cancer (INSERM / Université de Bourgogne / AgroSup Dijon)
Research fields EURAXESS :	Other
Implantation du poste :	0212198A - AGROSUP DIJON (INSSAAE)
Localisation :	DIJON
Code postal de la localisation :	21000
Etat du poste :	Vacant
Adresse d'envoi du dossier :	Aucun envoi papier 21000 - Dijon
Contact administratif :	Sabine CAMBAZARD
N° de téléphone :	Gestionnaire RH 0380772375
N° de Fax :	0380772848
Email :	sabine.cambazard@agrosupdijon.fr
Date d'ouverture des candidatures :	28/03/2019
Date de fermeture des candidatures :	06/05/2019, 16 heures 00, heure de Paris
Date de prise de fonction :	01/09/2019
Mots-clés :	physiologie ;
Profil enseignement :	
Composante ou UFR :	Nutrition et Toxicologie Alimentaire
Référence UFR :	DSAN UP NTA
Profil recherche :	
Laboratoire 1 :	UMR_S866 (200716508T) - LIPIDES NUTRITION CANCER
Dossier Papier	NON
Dossier numérique physique (CD, DVD, clé USB)	NON
Dossier transmis par courrier électronique	OUI e-mail gestionnaire sabine.cambazard@agrosupdijon.fr
Application spécifique	NON URL application

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).

Le poste sur lequel vous candidatez est susceptible d'être situé dans une "zone à régime restrictif" au sens de l'article R.413-5-1 du code pénal. Si tel est le cas, 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.

Le profil détaillé se trouve en pages suivantes

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

Département Sciences des Aliments et Nutrition (DSAN)
UMR 1231 Lipides-Nutrition-Cancer

<p>Poste de Maître de Conférences en Physiologie de la Nutrition _ CNU 66 Prise de fonction : 01/09/2019 Référence galaxie 4029</p>
--

Cadre général

AgroSup Dijon est un grand établissement qui forme principalement des ingénieurs appelés à travailler dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation. Cet établissement est placé sous la double tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Il délivre également des masters spécialisés, et, en co-habilitation avec l'Université de Bourgogne Franche-Comté, des licences professionnelles et des masters s'inscrivant dans ses champs de compétences. Enfin, il a une mission particulière d'appui au système d'enseignement agricole et il participe à la formation des cadres du Ministère en charge de l'Agriculture. AgroSup Dijon est, au niveau local, intégré dans la COMUE Bourgogne Franche Comté et, au niveau national, membre fondateur d'Agreenium Institut Agronomique Forestier de France (IAVFF).

Le/la maître de conférences (MC) recruté(e) devra contribuer aux missions de l'établissement sur un poste relevant statutairement du Corps des Maîtres de Conférences (MC) du MESRI. Il (elle) sera rattaché(e) à l'Unité Pédagogique Nutrition et Toxicologie Alimentaire (UPé NTA) au sein du Département « **Sciences des Aliments et Nutrition** » (DSAN). Cet enseignant-chercheur effectuera sa recherche, comme la majorité des enseignants-chercheurs de l'Upé NTA, au sein de l'équipe NUTox (Dir. Pr. Naim Khan) de l'UMR 1231, Lipides-Nutrition-Cancer (INSERM/UB/AgroSup) (Dir : Dr Carmen Garrido du 1/07/2018-30/06/2019) dont AgroSupDijon est tutelle.

Missions d'enseignement

L'UPé NTA regroupe 2 disciplines différentes et complémentaires en relation avec la santé : la Nutrition et la Toxicologie Alimentaire. Elle intervient en 1ère et 2ème année du cursus ingénieur (surtout en Agro-alimentaire) mais également dans 2 dominantes d'approfondissement de 3ème année, NutriSenSAS (Nutrition-Sensorialité/Sciences du consommateur-Sécurité Alimentaire) et FoodPack (emballages au contact des denrées alimentaires). Elle est impliquée dans la formation ingénieur par apprentissage (ouverture 2018) et participe à l'enseignement des Masters de l'Université Bourgogne (Master Nutrition-Santé, Signalisation Cellulaire et Moléculaire) et d'un Mastère Spécialisé « Management de la performance industrielle des industries laitières ».

Le/la maître de conférences (MC) recruté(e) interviendra dans l'enseignement de Nutrition principalement dans le cursus ingénieur d'AgroSup Dijon dans la spécialité Agro-alimentaire, (formation classique et par apprentissage).

Son enseignement portera sur la compréhension des besoins nutritionnels de l'Homme, de la qualité nutritionnelle des aliments (transformés) afin d'intégrer le lien entre la Nutrition et la Santé. En effet, le rôle de l'industrie agro-alimentaire en tant qu'acteur de la santé publique est aujourd'hui incontestable. Cette prise de conscience « nutritionnelle », relayée par les pouvoirs publics, constitue un levier pour s'engager vers une alimentation plus durable et vers des innovations alimentaires plus pertinentes, qui exige une connaissance approfondie en Nutrition des futurs ingénieurs.

Il (elle) aura également en charge des tutorats de projets et de stages (recherche et en entreprise) dans son domaine de compétences.

Missions de recherche

La thématique de l'équipe NUTox porte sur le sensing oro-intestinal des lipides alimentaires et son impact sur la santé et en particulier sur l'obésité. Elle s'intéresse également à l'impact des contaminants alimentaires sur ces phénomènes. L'équipe qui a une longue expérience dans le domaine de l'absorption intestinale des lipides, a été récemment, pionnière dans la démonstration de l'existence de la détection orale des lipides alimentaires à l'origine d'une nouvelle saveur, « le goût du gras » (médiée par les lipido-récepteurs CD36 & GPR120).

L'hypothèse de l'équipe est que le sensing oro-intestinal constitue un « continuum fonctionnel » responsable de la modulation de l'ingestion, de la digestion, de l'absorption et du devenir métabolique des nutriments lipidiques, en les adaptant aux besoins spécifiques de l'organisme. Ainsi, une perturbation de ce sensing pourrait entraîner des modifications métaboliques et comportementales à l'origine de troubles de l'homéostasie énergétique comme l'obésité. Par exemple, l'équipe a montré que l'obésité est associée à un dysfonctionnement du sensing médié par le récepteur CD36 qui altère à la fois la préférence pour les lipides alimentaires, l'efficacité de l'absorption et la qualité des chylomicrons sécrétés. En accord avec cette hypothèse, des altérations génétiques de CD36 (polymorphisme génétique) sont aussi associées à l'obésité.

L'objectif est de déterminer les mécanismes moléculaires et cellulaires à l'origine de ce système de sensing (récepteurs, ligands, signalisation cellulaire) et les facteurs capables de moduler son fonctionnement (molécules pro-inflammatoires, cytokines, lipopolysaccharides, microbiote, hormones et facteurs autocrines/paracrines). L'évaluation de l'impact de ces modulations sur l'homéostasie énergétique devrait permettre de développer des pistes pour le traitement de l'obésité.

Cette thématique est soutenue par différents contrats de recherche publique (Labex LipSTIC, PNRPE, Région Bourgogne, AgroSupDijon) et privés (Lesieur, Terreos, Brain Germany, SATT Grand Est, FRM). Parallèlement à son activité de recherche fondamentale, l'équipe NUTox a développé une activité de transfert sous trois formes : la plateforme technique « Phénotypage métabolique et comportemental du petit animal », le Derttech Packtox axé sur l'évaluation du risque lié aux migrants d'emballage (contaminants) et l'unité de transfert « Taste-Effi » qui propose aux industries agro-alimentaires de tester l'efficacité des molécules sapides. Une start-up est en cours de création sur la synthèse des « leurres lipidiques » qui pourront mimer le « goût du gras » et interférer avec le sensing lipidique oral et/ou intestinal pour être utilisés pour diminuer l'apport lipidique alimentaire dans des situations pathophysiologies telles que l'obésité.

Compétences requises

- Doctorat (ou équivalent) en physiologie ;
- Physiologie de la Nutrition, métabolisme des lipides, signalisation cellulaire & moléculaire lipidique ;
- Expérimentation sur l'animal vivant ;
- Bonnes aptitudes pédagogiques ;
- Capacités de travail en équipe.

Contacts :**Pour des renseignements sur le profil de poste :**

*Unité Pédagogique Nutrition et Toxicologie alimentaires : Isabelle Niot _
courriel : isabelle.niot@agrosupdijon.fr*

Département DSAN AgroSup Dijon : Dominique Champion

Courriel : dominique.champion@agrosupdijon.fr

Equipe NUTox : Naim Khan _ courriel : naim.khan@u-bourgogne.fr

UMR 1231 LNC : Carmen Garrido _ courriel : carmen.garrido@u-bourgogne.fr

Pour des renseignements administratifs

Responsable RH : Julie Gomes _ courriel : julie.gomes@agrosupdijon.fr

Gestionnaire RH : Sabine CAMBAZARD _ courriel : sabine.cambazard@agrosupdijon.fr