



# OFFRE D'EMPLOI

# **Technicien-ne biologiste**

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est un établissement public de recherche rassemblant une communauté de travail de 12 000 personnes, avec plus de 270 unités de recherche, de service et expérimentales, implantées dans 18 centres sur toute la France. INRAE se positionne parmi les tout premiers leaders mondiaux en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et en écologie-environnement. Ses recherches visent à construire des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

#### Environnement de travail, missions et activités

Vous exercerez votre activité au sein de l'unité mixte de recherche (UMR) Herbivores. Cette unité a pour mission de produire, intégrer et diffuser des connaissances, et partager l'expertise pour concevoir des systèmes d'élevage herbivores multiperformants répondant aux enjeux des changements globaux (environnementaux, socio-économiques et transition numérique). L'unité compte 118 personnes titulaires et accueille chaque année 70 personnes non-permanentes. Elle est organisée en 4 équipes de recherche, une équipe de Direction et une équipe d'appui.

Vous travaillerez au sein de l'équipe Biomarqueurs. Cette équipe a pour objectifs de comprendre les mécanismes de production chez les ruminants (lait et viande) et de développer des outils de suivi de leurs performances et de la qualité de leurs produits.

Vos interlocuteurs seront les scientifiques impliqués dans le projet auquel vous participerez ainsi que les techniciens de l'équipe, notamment ceux s'intéressant à la qualité nutritionnelle de la viande.

Vous interviendrez dans le cadre du projet Casdar BOVALHERB pour comparer divers niveaux d'engraissement à l'herbe de génisses pour un élevage plus durable et répondant aux attentes sociétales tout en créant de la valeur ajoutée. L'un des objectifs du projet est d'améliorer la qualité nutritionnelle de la viande (teneur en lipides et acides gras bénéfiques pour la santé humaine). Pour plus de détails sur le projet : <a href="https://idele.fr/bovalherb/">https://idele.fr/bovalherb/</a>

Votre mission consistera à déterminer la teneur en lipides et la composition en acides gras d'un muscle (*Longissimus thoracis* ou entrecôte) par des techniques d'extraction liquide-liquide et de chromatographie gazeuse (CPG).

Vous serez plus particulièrement en charge de :

- 1. Préparer les échantillons de muscle par cryo-broyage
- 2. Préparer le matériel et les appareils nécessaires aux extractions et analyses
- 3. Gérer la maintenance de premier niveau des appareillages (CPG)
- 4. Gérer les analyses de teneurs en lipides et de composition en acide gras en suivant les modes opératoires associés
- 5. Assurer la fiabilité des données produites (calculs, mise en forme, validation des données)
- 6. Tenir un cahier de laboratoire

Toutes les activités suivront les exigences de la démarche qualité et seront réalisées dans le respect des règles d'hygiène et sécurité.

### Formation et compétences recherchées

Formation recommandée : BTS biotechnologie, BTS analyses de biologie médicale, BTS bioanalyses et contrôles, DEUST analyses des milieux biologiques

Connaissances souhaitées :

- Connaissances des techniques de chromatographies liquides et solides
- Connaissances sur les lipides et les acides gras
- Connaissances des logiciels de bureautique
- Expérience appréciée: Utiliser les équipements nécessaires aux analyses (CPG) ainsi que le matériel associé (Générateur hydrogène, purificateur d'air, ...)
- Utiliser les logiciels liés aux techniques expérimentales (logiciel spécifique CPG)
- Maîtriser le tableur Excel pour la réalisation des calculs, la mise en forme des données
- Travailler en équipe
- Rendre compte de son activité
- Respecter les règles d'hygiène et sécurité

Aptitudes recherchées : Riqueur - Capacité à organiser son travail et à suivre des protocoles établis - Esprit d'initiative

### Votre qualité de vie à INRAE

En rejoignant INRAE, vous pourrez bénéficier selon le type de contrat :

- jusqu'à 30 jours de congés + 15 RTT par an (pour un temps plein)
- d'un soutien à la parentalité : CESU garde d'enfants, prestations pour les loisirs ;
- de dispositifs de développement des compétences : formation, conseil en orientation professionnelle ;
- d'un accompagnement social : conseil et écoute, aides et prêts sociaux ;
- de prestations vacances et loisirs : chèque-vacances, hébergements à tarif préférentiel ;
- d'activités sportives et culturelles ;
- d'une restauration collective.

## Modalités d'accueil

Nom de l'unité d'accueil : UMR Herbivores

■ Code postal + ville du lieu d'exercice : 63122 St Genès

#### Champanelle

Type de contrat : **CDD** 

■ Durée du contrat : **De 3 à 4 mois** 

■ Date d'entrée en fonction : 05/01/2026

Rémunération : A partir de 2 018€ brut mensuel

selon expérience

## Modalités pour postuler

Merci de transmettre une lettre de motivation et un CV par mail à :

 $\label{lem:continuous} \textbf{Dominique}. \textbf{GRUFFAT-dominique}. \textbf{gruffat} @ \textbf{inrae}. \textbf{fr} \\$ 

ET

Sylvie BARDOU-VALETTE - sylvie.bardou-valette@inrae.fr

**★** Date limite pour postuler: 31/10/2025

Les personnes accueillies à INRAE, établissement public de recherche, sont soumises aux dispositions du Code de la fonction publique notamment en ce qui concerne l'obligation de neutralité et le respect du principe de laïcité. A ce titre, dans l'exercice de leurs fonctions, qu'elles soient ou non au contact du public, elles ne doivent pas manifester leurs convictions, par leur comportement ou leur tenue, qu'elles soient religieuses, philosophiques ou politiques. > En savoir plus : site fonction publique.gouv.fr