

JOB ANNOUNCEMENT

Associate Principal Scientist in Food Quality, Food Safety and Nutrition

Ref: IRS/DR4D/2026.10.20

The Africa Rice Center (AfricaRice) is seeking a highly qualified Associate Principal Scientist in Food Quality, Food Safety and Nutrition who will be based at The AfricaRice station, Bouaké, Côte d'Ivoire. S/He will work under the supervision of Head of Grain Quality and Post-harvest Technology Laboratory and Rice Sector Development (RSD) Program Leader.

About AfricaRice

The Africa Rice Center (AfricaRice) is a leading pan-African rice research organization committed to improving livelihoods in Africa through strong science and effective partnerships. AfricaRice is a CGIAR Research Center. It is also an intergovernmental association of 28 African member countries, with headquarters in Côte d'Ivoire.

Position purpose

The Associate Principal Scientist – Food Quality, Safety and Nutrition will strengthen AfricaRice's research capacity in rice grain and food quality, food safety, nutrition, post-harvest management, processing, and value addition. Working under the scientific leadership and supervision of the Head of Grain Quality and Post-harvest Technology Laboratory and Rice Sector Development (RSD) Program Leader, the scientist will develop and implement innovative research aimed at improving the quality, safety, nutritional and health attributes of rice and rice-based products and translating research findings into technologies and solutions that respond to consumer, market, and rice-sector needs.

The scientist will lead and contribute to research design and implementation, scientific data generation and management, statistical analysis and interpretation, peer-reviewed publications, proposal development and resource mobilization, and supervision and mentoring of students and technical personnel. The position will also support the integration of grain quality, food safety, nutrition, and post-harvest considerations into rice breeding, production, processing, and value-chain research, contributing to AfricaRice's broader Healthy Rice and seed-to-plate research agenda.

The scientist will assist in the scientific and operational coordination of the Grain Quality and Post-harvest Technology Laboratory, including analytical workflows, quality assurance and quality control, research data management, equipment utilization and maintenance, and technical supervision, while the Head of Grain Quality and Post-harvest Technology Laboratory and Rice Sector Development (RSD) Program Leader retains overall responsibility for the laboratory's scientific direction, strategic leadership, research priorities, partnerships, resource mobilization, and institutional representation.

Position responsibilities

Under the scientific leadership and supervision of the Head of Grain Quality and Post-harvest Technology Laboratory and Rice Sector Development (RSD) Program Leader, the Associate Principal Scientist – Food Quality, Safety and Nutrition will:



1. Develop and implement high-quality research on rice grain and food quality, food safety, nutrition, processing and value addition, with emphasis on improving the quality, safety, nutritional and health attributes of rice and rice-based products.
2. Design and conduct laboratory, field and collaborative studies on physical, physicochemical, cooking, nutritional and functional properties of rice, including research on Healthy Rice, whole-grain products, nutrient retention, fortification/biofortification, starch digestibility and glycemic properties
3. Conduct research on food-safety risks in rice value chains, including mycotoxins, heavy metals and other relevant contaminants, and develop and validate appropriate prevention and mitigation strategies
4. Investigate the effects of post-harvest operations and processing technologies, including drying, storage, milling, parboiling and stabilization, on rice quality, safety, nutritional value, shelf life and consumer acceptance
5. Collaborate with rice breeders, agronomists and other scientists to characterize breeding materials and varieties and support the integration of grain quality, nutritional and food-safety traits into rice breeding, production and value-chain research
6. Coordinate high-quality scientific data generation, management, statistical analysis and interpretation, and ensure that laboratory and research datasets are effectively transformed into peer-reviewed publications, technical reports and other scientific outputs
7. Assist the Head of Grain Quality and Post-harvest Technology Laboratory and Rice Sector Development (RSD) Program Leader in the scientific and operational coordination of laboratory activities, including analytical workflows, quality assurance and quality control, sample and data management, equipment utilization and maintenance, and implementation of laboratory safety procedures
8. Lead and contribute to scientific publications, research proposals, concept notes and resource-mobilization initiatives related to food quality, food safety, nutrition and post-harvest research
9. Supervise and mentor research assistants, laboratory technicians, interns and graduate students and contribute to capacity development of AfricaRice staff and national partners in relevant analytical and research methods
10. Contribute to multidisciplinary AfricaRice projects and partnerships and provide technical support to Member States and partners in areas related to food quality, safety, nutrition and post-harvest technologies, and perform other related duties as assigned
11. Contribute to the development of the Center risk management register and implement it within the areas of responsibility, ensuring risks are considered in the delivery of the assigned duties and responsibilities
12. Undertake any other duties related to the position and as required by the needs of the Center

Qualifications/Selection Criteria

Education:

- PhD in Food Science and Nutrition, Food Safety, Biochemistry, Food Chemistry, Human Nutrition or a closely related discipline, with demonstrated specialization in cereal grain quality and food processing technology.



AfricaRice

Required Professional Experience:

- At least two years of relevant post-doctoral experience in international agricultural research for development, and at least eight years of cumulative experience in rice or cereal postharvest, quality, food safety and nutrition research;
- Demonstrated experience in setting up and managing a grain quality or food analysis laboratory, including equipment specification, procurement and quality management systems;
- Hands-on experience with rice processing technologies including parboiling and with scaling postharvest innovations among processors and SMEs;
- Experience in designing and/or implementing multi-country development projects funded by international Financial Institutions such as World Bank, Islamic Development Bank and Africa Development Bank;
- Work experience in Sub-Saharan Africa is highly desirable;
- Strong record of peer-reviewed publications in internationally recognized journals.

Required Competencies:

- In-depth knowledge of rice and cereal quality science and of research methods and tools in rice science and nutrition (physicochemical, sensory and nutritional analysis);
- Core food science and nutrition expertise, including food systems and nutrition-sensitive agriculture, mineral biofortification, food composition analysis, functional foods and antioxidant analysis, and low-GI product development;
- Sound expertise in the analysis and management of mycotoxins and other contaminants in cereals;
- Understanding of the science of scaling, innovation systems and the enabling environment for adoption;
- Advanced statistical and data analysis skills (e.g., R, multivariate analysis, predictive modeling, multi-criteria decision analysis) and evidence synthesis methods;
- Ability to provide strategic and scientific leadership and to lead multidisciplinary teams;
- Ability to mobilize and manage resources for research and development projects;
- Strong interpersonal skills to work with researchers, the private sector and farmer and processor organizations;
- Resilience and ability to work under pressure, manage multiple priorities and consistently meet deadlines;
- Excellent communication skills, orally and written.

Languages

- Fluency (oral and written) in both English and French.

Terms and Conditions

- This is a Internationally recruited position.
- AfricaRice provides an attractive salary and benefits package and a collegial and gender-sensitive work environment.
- The initial appointment runs for **2 years** with the possibility for renewal based on performance and availability of funding.

How to apply

1. To apply, click on the following link: <https://vacancies.africarice.org/>
2. Create an account if you are a new user, if not log on with your credentials to access active vacancies
3. Select “**Associate Principal Scientist in Food Quality, Food Safety and Nutrition**”
4. Follow the step-by-step application procedure.



AfricaRice

Our recruitment platform has been updated. To stay informed of vacancies, we invite you to create your account on this new platform.

Only online applications will be considered *(If you encounter any technical issue on the career site during your application, or you are prevented to proceed with your application until its final completion: Please kindly revert to us along with the screenshot of the issue through these emails: AfricaRice-Talents@cgiar.org et africarice-itsupport@cgiar.org Applications are not allowed through this email.*

Not later than **27 October 2026**

AfricaRice promotes equal opportunities and believes that the diversity of its staff contributes to excellence. We thank all candidates, but only shortlisted candidates will be contacted. For more information on AfricaRice, please visit our website at: www.AfricaRice.org

AVIS DE VACANCE DE POSTE

Chercheur(e) principal(e) associé(e) en qualité des aliments, sécurité sanitaire des aliments et nutrition

Réf : IRS/DR4D/2026.10.20

Le Centre du riz pour l'Afrique (AfricaRice) recrute un/une **Chercheur(e) principal(e) associé(e) en qualité des aliments, sécurité sanitaire des aliments et nutrition** qualifié(e) qui sera basé(e) à la station d'AfricaRice à Bouaké, Côte d'Ivoire. Il/elle travaillera sous la supervision du Responsable du Laboratoire de qualité des grains et technologies post-récolte et Chef du programme Développement du secteur rizicole (RSD)

À propos d'AfricaRice

Le Centre du riz pour l'Afrique (AfricaRice) est une organisation de recherche panafricaine leader œuvrant pour l'amélioration des moyens d'existence en Afrique par des activités scientifiques et des partenariats efficaces. AfricaRice est un Centre de recherche du CGIAR. AfricaRice est aussi une association intergouvernementale de 28 pays membres africains, qui a son siège en Côte d'Ivoire.

Objectif du poste

Le/la chercheur(e) principal(e) associé(e) – Qualité des aliments, sécurité sanitaire des aliments et nutrition renforcera la capacité de recherche d'AfricaRice en matière de qualité du grain et des aliments à base de riz, de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition, de gestion post-récolte, de transformation et de valorisation. Placé(e) sous la direction scientifique et la supervision du Responsable du Laboratoire de qualité des grains et technologies post-récolte et Chef du programme Développement du secteur rizicole (RSD), le/la chercheur(e) élaborera et mettra en œuvre des travaux de recherche innovants visant à améliorer la qualité, la sécurité sanitaire, les attributs nutritionnels et les bienfaits pour la santé du riz et des produits à base de riz, et à traduire les résultats de la recherche en technologies et en solutions répondant aux besoins des consommateurs, des marchés et du secteur rizicole.

Le/la chercheur(e) dirigera et contribuera à la conception et à la mise en œuvre de la recherche, à la production et à la gestion de données scientifiques, à l'analyse statistique et à l'interprétation, aux publications évaluées par des pairs, à l'élaboration de propositions et à la mobilisation des ressources, ainsi qu'à l'encadrement et au mentorat des étudiants et du personnel technique. Le poste appuiera également l'intégration des considérations relatives à la qualité du grain, à la sécurité sanitaire des aliments, à la nutrition et aux opérations post-récolte dans la recherche sur la sélection, la production, la transformation et les chaînes de valeur du riz, contribuant ainsi au programme de recherche plus large d'AfricaRice sur le riz sain (Healthy Rice) et de la semence à l'assiette.

Le/la chercheur(e) contribuera à la coordination scientifique et opérationnelle du Laboratoire de qualité des grains et technologies post-récolte, notamment les flux de travail analytiques, l'assurance et le contrôle de la qualité, la gestion des données de recherche, l'utilisation et l'entretien des équipements et la supervision technique, tandis que le Responsable du Laboratoire de qualité des grains et technologies post-récolte et Chef du programme Développement du secteur rizicole (RSD) conserve la responsabilité globale de l'orientation scientifique, du leadership stratégique, des priorités de recherche, des partenariats, de la mobilisation des ressources et de la représentation institutionnelle du laboratoire



Principales responsabilités

Sous la direction scientifique et la supervision du Responsable du Laboratoire de qualité des grains et technologies post-récolte et Chef du programme Développement du secteur rizicole (RSD), le/la chercheur(e) principal(e) associé(e) – Qualité des aliments, sécurité sanitaire des aliments et nutrition :

1. Élaborera et mettra en œuvre des travaux de recherche de haute qualité sur la qualité du grain et des aliments à base de riz, la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition, la transformation et la valorisation, en mettant l'accent sur l'amélioration de la qualité, de la sécurité sanitaire, des attributs nutritionnels et des bienfaits pour la santé du riz et des produits à base de riz ;
2. Concevra et réalisera des études en laboratoire, au champ et en collaboration sur les propriétés physiques, physico-chimiques, culinaires, nutritionnelles et fonctionnelles du riz, y compris des recherches sur le riz sain (Healthy Rice), les produits à base de grains entiers, la rétention des nutriments, la fortification/biofortification, la digestibilité de l'amidon et les propriétés glycémiques ;
3. Mènera des recherches sur les risques de sécurité sanitaire des aliments dans les chaînes de valeur riz, notamment les mycotoxines, les métaux lourds et d'autres contaminants pertinents, et élaborera et validera des stratégies appropriées de prévention et d'atténuation ;
4. Étudiera les effets des opérations post-récolte et des technologies de transformation, notamment le séchage, le stockage, la mouture, l'étuvage et la stabilisation, sur la qualité, la sécurité sanitaire, la valeur nutritionnelle, la durée de conservation et l'acceptabilité par les consommateurs du riz ;
5. Collaborera avec les sélectionneurs de riz, les agronomes et d'autres chercheurs pour caractériser le matériel de sélection et les variétés, et appuiera l'intégration des caractères liés à la qualité du grain, à la nutrition et à la sécurité sanitaire des aliments dans la recherche sur la sélection, la production et les chaînes de valeur riz ;
6. Coordonnera la production, la gestion, l'analyse statistique et l'interprétation de données scientifiques de haute qualité, et veillera à ce que les données de laboratoire et de recherche soient effectivement transformées en publications évaluées par des pairs, en rapports techniques et en autres produits scientifiques ;
7. Assistera le Responsable du Laboratoire de qualité des grains et technologies post-récolte et Chef du programme Développement du secteur rizicole (RSD) dans la coordination scientifique et opérationnelle des activités du laboratoire, notamment les flux de travail analytiques, l'assurance et le contrôle de la qualité, la gestion des échantillons et des données, l'utilisation et l'entretien des équipements, et la mise en œuvre des procédures de sécurité au laboratoire ;
8. Dirigera et contribuera à la rédaction de publications scientifiques, de propositions de recherche, de notes conceptuelles et d'initiatives de mobilisation des ressources liées à la recherche sur la qualité des aliments, la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les activités post-récolte ;
9. Supervisera et accompagnera les assistants de recherche, les techniciens de laboratoire, les stagiaires et les étudiants de troisième cycle, et contribuera au renforcement des capacités du personnel d'AfricaRice et des partenaires nationaux dans les méthodes analytiques et de recherche pertinentes



10. Contribuera aux projets et partenariats pluridisciplinaires d'AfricaRice et fournira un appui technique aux États membres et aux partenaires dans les domaines liés à la qualité des aliments, à la sécurité sanitaire, à la nutrition et aux technologies post-récolte, et accomplira d'autres tâches connexes qui lui seront confiées ;
11. Contribuera à l'élaboration du registre de gestion des risques du Centre et le mettra en œuvre dans ses domaines de responsabilité, en veillant à ce que les risques soient pris en compte dans l'exécution des tâches et responsabilités assignées ; et
12. Assumera toute autre tâche liée au poste et requise par les besoins du Centre

Qualifications / critères de sélection

Qualifications :

- Un doctorat en science de l'alimentation et nutrition, sécurité sanitaire des aliments, biochimie, chimie alimentaire, nutrition humaine ou dans une discipline étroitement apparentée, avec une spécialisation avérée en qualité des grains de céréales et en technologie de transformation des aliments.

Expérience professionnelle requise :

- Au moins deux ans d'expérience postdoctorale pertinente en recherche agricole internationale pour le développement, et au moins huit ans d'expérience cumulée en recherche sur les activités post-récolte, la qualité, la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition du riz ou des céréales ;
- Une expérience avérée dans la mise en place et la gestion d'un laboratoire de qualité des grains ou d'analyse des aliments, y compris la définition des spécifications des équipements, leur acquisition et les systèmes de gestion de la qualité ;
- Une expérience pratique des technologies de transformation du riz, y compris l'étuvage, et de la mise à l'échelle des innovations post-récolte auprès des transformateurs et des PME ;
- Une expérience dans la conception et/ou la mise en œuvre de projets de développement multi-pays financés par des institutions financières internationales telles que la Banque mondiale, la Banque islamique de développement et la Banque africaine de développement ;
- Une expérience de travail en Afrique subsaharienne est vivement souhaitée ; et
- Un solide bilan de publications évaluées par des pairs dans des revues de renommée internationale.

Compétences requises :

- Une connaissance approfondie de la science de la qualité du riz et des céréales ainsi que des méthodes et outils de recherche en science rizicole et en nutrition (analyses physico-chimiques, sensorielles et nutritionnelles) ;
- Une expertise de base en science de l'alimentation et en nutrition, notamment en systèmes alimentaires et en agriculture sensible à la nutrition, biofortification en minéraux, analyse de la composition des aliments, aliments fonctionnels et analyse des antioxydants, et développement de produits à faible indice glycémique ;
- Une solide expertise dans l'analyse et la gestion des mycotoxines et autres contaminants dans les céréales ;
- Une bonne compréhension de la science de la mise à l'échelle, des systèmes d'innovation et de l'environnement favorable à l'adoption ;



AfricaRice

- De solides compétences en statistique et en analyse de données (par exemple R, analyse multivariée, modélisation prédictive, analyse décisionnelle multicritère) et en méthodes de synthèse des données probantes ;
- La capacité d'assurer un leadership stratégique et scientifique et de diriger des équipes pluridisciplinaires ;
- La capacité de mobiliser et de gérer des ressources pour des projets de recherche et de développement ;
- De solides aptitudes relationnelles pour travailler avec les chercheurs, le secteur privé et les organisations de producteurs et de transformateurs ;
- De la résilience et la capacité de travailler sous pression, de gérer plusieurs priorités et de respecter systématiquement les délais ; et
- D'excellentes aptitudes de communication, à l'oral comme à l'écrit.

Langues

- Maîtrise de l'anglais et du français (à l'oral et à l'écrit)

Termes et conditions

- Il s'agit d'un poste International.
- AfricaRice offre un salaire et des avantages attrayants ainsi qu'un environnement de travail collégial et sensible au genre.
- Le contrat initial est prévu pour **2 ans** avec possibilité de renouvellement en fonction de la performance et de la disponibilité des fonds.

Comment faire acte de candidature

1. Pour faire acte de candidature, veuillez cliquer sur le lien suivant : <https://vacancies.africarice.org/>
2. Créer un compte si vous êtes un nouvel utilisateur, sinon vous connecter avec vos identifiants pour accéder aux avis de vacance de poste actifs
3. Cliquer sur l'intitulé de poste “ **Chercheur(e) principal(e) associé(e) en qualité des aliments, sécurité sanitaire des aliments et nutrition** ”
4. Suivre les procédures de candidature étape par étape.

Notre plateforme de recrutement a été actualisé. Afin de rester informé des vacances de poste, nous vous invitons à créer votre compte sur cette nouvelle plateforme.

Seules les candidatures en ligne seront prises en compte ***(Si vous rencontrez un problème technique sur le site de carrière pendant que vous soumettez votre candidature, ou si vous ne pouvez pour des raisons techniques terminer le processus, merci de bien vouloir nous adresser un courriel avec une capture d'écran des problèmes rencontrés aux adresses suivantes : AfricaRice-Talents@cgiar.org et africarice-itsupport@cgiar.org Les candidatures ne sont pas recevables par ce courriel.***

Les candidatures sont recevables jusqu'au **03 Novembre 2026**

AfricaRice favorise l'égalité des chances et est convaincu que la diversité de son personnel contribue à l'excellence. Nous remercions tou(te)s les candidat(e)s mais seuls les candidat(e)s présélectionné(e)s seront contacté(e)s. Pour de plus amples informations sur AfricaRice, veuillez visiter notre site web à :

www.AfricaRice.org