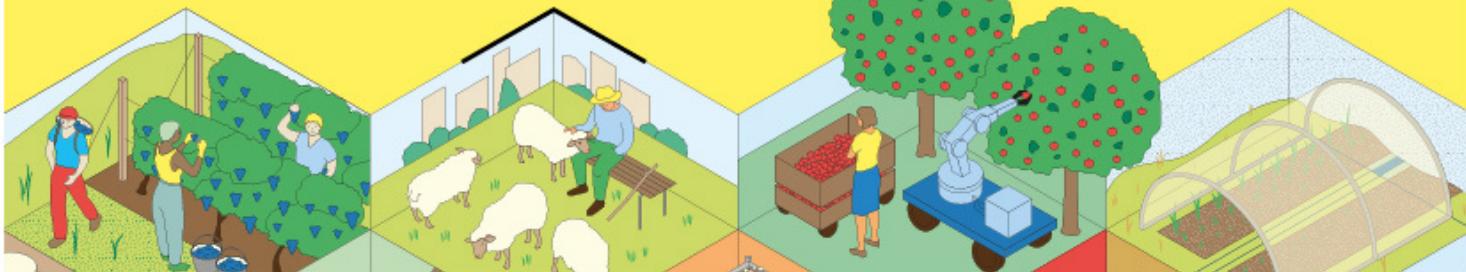


JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

3^e édition

16.17.18
juin 2023

Découvrez
nos métiers !
#JNAgri



RESPONSABLE RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT *en agroalimentaire*



Dans une entreprise
agroalimentaire, dans
une start-up, dans un
laboratoire de recherche.

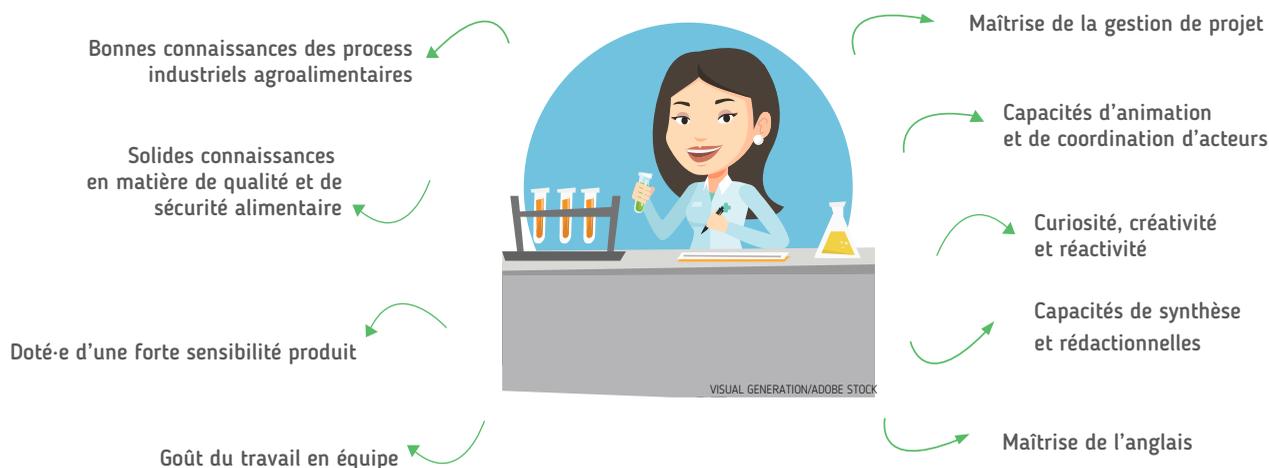


ON COMPTE SUR ELLE/LUI POUR...

- Participer à l'élaboration des nouvelles recettes
- Gérer l'amélioration et l'adaptation des gammes de produits existantes
- Participer à la mise au point des nouveaux procédés
- Réaliser des essais en hall pilote et sur l'outil industriel
- Élaborer un cahier des charges fonctionnel et des coûts estimatifs
- Planifier, superviser et assurer le suivi de la transposition industrielle Réaliser des veilles technologiques, produits, ingrédients et un sourcing permanent
- Contribuer au développement de l'entreprise en lien avec les services marketing, commercial et développement industriel



SON PROFIL



Merci à l'

apecita
l'emploi agri/agro



LES FORMATIONS POSSIBLES

- Ingénieur agroalimentaire
- Master 2 en agroalimentaire



QUELLE RÉMUNÉRATION ?

À partir de 30 K€ pour les débutants, elle peut dépasser les 40 K€ pour les profils les plus expérimentés.



LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Évoluer vers un poste de directeur R&D, d'ingénieur de production ou encore vers la fonction marketing

TÉMOIGNAGE

*Océane Devaud, 24 ans,
chef de projet R & D
pour La Popote Compagnie*

« MON LABORATOIRE EST UNE CUISINE »

« J'ai suivi un cursus d'ingénieur en agroalimentaire à l'école Oniris de Nantes, dont je suis sortie diplômée en 2018. J'ai eu la chance d'effectuer mon stage de fin d'études à La Popote Compagnie, où j'ai été embauchée et où je suis désormais en charge des projets de R & D et d'innovation. Mon laboratoire est une cuisine. Mon rôle est de créer de nouveaux produits et des saveurs inédites, de faire une recherche sur le goût bien sûr, mais aussi de répondre au cahier des charges strict répondant aux valeurs de l'entreprise : travailler sans additifs, sans conservateurs, en veillant à l'aspect nutritionnel (le Nutriscore de mes recettes doit idéalement être A ou B au minimum).

Dans l'agroalimentaire, l'emploi des additifs est fréquent pour texturer les produits... À moi donc de trouver des alternatives pour m'en passer. J'utilise, par exemple, de la farine de céréales ou d'oléagineux. Au sein de La Popote Compagnie, nous créons des nouveautés en moins de six mois : c'est le délai nécessaire entre l'idée de la recette et le moment où le produit est commercialisé en magasin. La Popote Compagnie est une petite structure, il faut donc être multicasquette. Mon travail est diversifié : je fais de la veille pour trouver de nouveaux ingrédients, je réalise le sourcing des matières premières auprès des fournisseurs, je crée de nouvelles recettes, j'améliore les autres, je m'assure ensuite du respect de nos cahiers des charges lors de l'élaboration des produits par nos partenaires... Pour ce métier, il faut de la curiosité culinaire pour imaginer de nouvelles saveurs et de nouvelles associations, mais aussi de l'organisation, savoir suivre le rythme, car tout va très vite. »

— EMMANUELLE THOMAS

Merci à l'

