

Technicien bioman

se consacre à la production de viande conçue in vitro à partir de cellules musculaires animales



catégorie : d'ici 5 ans

Afin de nourrir la population mondiale grandissante et répondre à la demande croissante de viande sans engendrer de lourdes conséquences environnementales et sanitaires, la culture de viande synthétique s'est développée et massifiée en bioréacteurs. De nombreux acteurs industriels de l'agroalimentaire ont alors mis en place des cultures cellulaires à grande échelle. Ainsi ils produisent et commercialisent de la viande de boeuf, porc et poulet in-vitro. Pour mener à bien la production de cette viande synthétique, il est nécessaire que l'entreprise se repose sur des opérateurs formés à ces nouvelles techniques.

Missions :

- extraction de cellules souches musculaires
- culture et optimisation des milieux nécessaires à la production
- optimisation de l'environnement de la culture
- gestions des contraintes qualité
- gestion de l'impact carbone
- coordonne le process de fabrication
- améliore la productivité de son unité

Compétences requises :

- un fort savoir technique et théorique de la biologie
- minutieux, rigoureux porte un regard critique sur les résultats
- maîtrise de l'environnement et du matériel technologique
- maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité
- management

Lieu d'exercice du métier : Salarié en production en usine dans l'industrie agroalimentaire.

Salaire : entre 35 et 40 k€

Métiers associés : designer de viande, expert en gestion de déchets organiques, gestionnaire de modélisation de croissance, designer de bioréacteur