

INNOVATION

Recherche & Développement

L'innovation est l'un des facteurs clés pour rester compétitif. Plus de 3 000 innovations produits voient le jour sur le marché français chaque année.



Des métiers pour tous, utiles à tous



ALIMÉTIERS.com



Les métiers Innovation R&D

Les innovations permettent à une entreprise de l'alimentaire, industrielle, coopérative ou artisanale, de se différencier avec des produits novateurs à plus forte valeur ajoutée, de conquérir de nouveaux clients, de répondre toujours mieux aux attentes et aspirations des consommateurs.

L'Innovation Recherche & Développement (R&D) est un travail d'équipe. Et cette équipe conçoit les nouveaux produits à fabriquer mais aussi les nouveaux modes de production, les nouveaux process respectueux du développement durable. Elle réunit diverses compétences : savoir cuisiner (élaborer un produit), savoir associer (processus industriel de transformation) et savoir structurer la démarche projet. Elle travaille étroitement avec les autres équipes de l'entreprise, notamment celle du marketing.

Le secteur de l'alimentaire ne cesse d'innover, tant au niveau des techniques de fabrication des produits que de la diversité des références proposées à la commercialisation.

• Chercheur·euse- Développeur·euse en génie alimentaire

Le chercheur-développeur en génie alimentaire conduit des études et des essais visant à la mise au point industrielle d'innovations alimentaires.

• Chercheur·euse- Développeur·euse en procédés de production alimentaire

Le chercheur-développeur en procédés de production alimentaire étudie, développe et met au point des procédés de production visant à l'amélioration et à l'optimisation des procédés existants, à la conception de nouveaux procédés, à l'adaptation des nouvelles technologies.

• Conseiller·ère agrossources

Le conseiller agrossources a pour missions d'expérimenter et référencer les intrants*, concevoir des itinéraires culturaux intégrant les exigences environnementales et assurer un conseil technico-réglementaire aux adhérents dans une perspective de développement durable.

* Produits rajoutés dans le sol afin d'améliorer le rendement de la culture

• Formulateur·rice de produits alimentaires

Le formulateur de produits alimentaires définit et/ou modifie les formulations entrant dans la composition de produits nouveaux ou existants. Il travaille à partir d'un cahier des charges de recettes et de mise en œuvre industrielle.

• Nutritionniste

Le nutritionniste conduit les études de faisabilité et de mise au point de projets de développement ou de création de produits alimentaires sur les plans nutritionnels, scientifiques et réglementaires.

• Responsable innovation, recherche et développement

Le responsable innovation R&D définit, oriente et pilote la politique R&D dont il gère et contrôle l'ensemble des paramètres (coûts, investissements, effectifs, stratégie, priorités).

• Technicien·ne amélioration génétique

Le technicien amélioration génétique suit et gère les schémas de sélection et d'amélioration génétique. Il propose des processus de reproduction et les accouplements raisonnés.

• Technicien·ne en recherche et développement

Sous la responsabilité du responsable de projet et du service R&D, le technicien en recherche et développement participe à la mise au point, à l'échelle du laboratoire, des procédés nouveaux ou des nouvelles recettes.

• Technicien·ne vignoble

Le technicien vignoble assure un appui technique auprès des adhérents coopérateurs afin de disposer d'une production de raisins conforme au cahier des charges de la coopérative, ou du vignoble.

Retrouvez plus d'informations et des offres de recrutements sur

ALIMÉTIERS.com

