

# Bioingénieur - assistant qualité

Le laboratoire Qualité et Sécurité des Produits Agroalimentaires de Gembloux Agro-Bio Tech (ULiège), sous la direction de Madame Sindic, développe différents projets de recherches et services aux entreprises en lien avec l'agro-alimentaire artisanal.

DiversiFerm est une de ces structures. Elle est financée par la Wallonie et a pour vocation d'accompagner les producteurs dans leurs activités de vente en circuits courts et de production de produits transformés. Concrètement, DiversiFerm propose, sous forme d'un guichet unique, un accompagnement dans les domaines technologiques, hygiéniques et économiques. A ce titre, ce projet s'adresse à l'ensemble des acteurs intervenant dans la transformation et dans la valorisation des matières premières issues de l'agriculture wallonne : producteurs-transformateurs et artisans de l'agro-alimentaire.

Par ailleurs, BlueSter est un projet Interreg auquel le laboratoire collabore. Il a pour objectif d'aider les éleveurs français et wallons de la race bovine Bleue Mixte (Bleue du Nord en France et Blanc-Bleu Belge de type mixte en Belgique) à améliorer la rentabilité économique de leurs entreprises grâce à la création d'une image de marque propre au travers du développement des produits à bases de lait et de viandes de la race.

Dans le cadre de ces deux projets, un poste est ouvert au sein du laboratoire.

Il s'agira pour l'ingénieur engagé, en étroite collaboration avec l'équipe et les partenaires de DiversiFerm :

- De recenser et identifier les besoins des acteurs dans le secteur de la transformation autre que laitier (fruits et légumes, viande, plats préparés, ...),
- De recenser l'ensemble de l'offre existante en termes de formation et de compétences dans ces domaines,
- De développer une offre d'accompagnement technologique spécifique :
  - Résolution de problèmes (organoleptiques, microbiologiques)
  - Aide à la mise en place de nouveaux ateliers de fabrication
  - Aide au développement de nouveaux produits
  - Aide à la mise en place et à l'optimisation des processus de fabrication
  - Recensement des fournisseurs de matériels de transformation, de conditionnement,...
- De réaliser des études spécifiques et d'élaborer des outils pour favoriser le développement de ce type de projets : constitution de dossiers, fiches thématiques, fiches didactiques, livrables aux acteurs visés sur des sujets précis liés à la transformation (rentabilité, procédés particuliers, problèmes technologiques, ...),
- De développer une offre de formation technologique spécifique aux attentes des acteurs visés,
- Renforcer et développer un réseau de compétence dans le secteur avec les partenaires actifs dans la thématique sur le territoire wallon,
- De prospecter les nouvelles technologies de transformation et d'offrir une offre d'accompagnement en rapport avec ces technologies.

Avec les partenaires du projet BlueSter, de développer les missions propres au laboratoire QSPA :

- Aider au développement et à la création d'une marque propre
- Aider à la formulation et développer les produits à base de lait et de viande de la race Bleue Mixte
- Mettre en place des caractérisations sensorielles et physico-chimiques des produits développés

## PROFIL RECHERCHE

Formation : bioingénieur avec de très bonnes notions en sciences des aliments.

Expérience : une expérience de deux ans minimum dans les secteurs concernés (agro-alimentaire, systèmes qualité, qualité des produits, description des procédés, plans d'autocontrôle, circuits courts...) est requise.

Compétences générales : les compétences suivantes sont essentielles :

- avoir de très bonnes capacités de rédaction et de synthèse,
- être rigoureux, organisé et autonome,
- posséder un esprit analytique et innovant (recherche de solution),
- être capable de prendre des initiatives,
- être capable de s'intégrer dans un groupe, en favorisant la discussion et la conciliation,
- posséder des qualités pédagogiques.

Outils spécifiques : la maîtrise des applications de bureautique classiques est indispensable. L'utilisation d'outils graphiques, cartographiques et web est un plus.

Langues : la connaissance de l'anglais technique est nécessaire. La connaissance d'autres langues est un atout.

Permis de conduire : posséder le permis B et disposer d'un véhicule.

## CONDITIONS D'ENGAGEMENT

Régime de travail : temps plein (38 heures/sem)

Occasionnellement, travail en soirée ou le week-end

Durée : 6 mois à partir du 1er novembre (et poursuite dans le cadre de la convention cadre DiversiFerm et Interreg BlueSter)

Date d'engagement : le 1er novembre 2018

Salaire : Engagement au barème A6

Type : A durée déterminée

## CONTACT

Modalités de candidature :

Les candidatures (CV et lettre de motivation) seront adressées à Marianne Sindic et envoyées par mail ([marianne.sindic@uliege.be](mailto:marianne.sindic@uliege.be) et [infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be)) avant le 20 octobre 2018.

Adresse :

Gembloux Agro-Bio Tech, Laboratoire QSPA

Passage des Déportés 2 - 5030 Gembloux

Téléphone : 081/62 23 17

E-mail : [infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be)

URL : <http://www.diversiferm.be/>