

Fiche Métier

INGÉNIEUR·E RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

COMPÉTENCES

Savoirs

- Maîtrise de la science des aliments et procédés de transformation
 - Connaissance en biochimie, physico-chimie et physique
 - Notions en statistiques, microbiologie et nutrition

Capacités

(savoir-faire et savoir-être)

- Analyser et synthétiser
 - Restituer et proposer
- Gérer plusieurs projets de recherche en respectant les échéances fixées
 - Organiser et s'organiser
 - Rigueur
 - Curiosité intellectuelle
 - Pragmatisme
- Aptitudes relationnelles

ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Localisation

Sites de production, ou cellule R&D au siège social, des industries agroalimentaires

Spécificités du métier

- Travail en étroite collaboration avec la production, relation permanente avec les fournisseurs (ingrédients, emballage, matériel) et avec les services internes (commerciaux, marketing, laboratoire de contrôle, qualité).
- Deux tendances existent pour ce métier, en fonction de l'organisation du service : l'une plutôt « terrain » (prédominance de la phase d'industrialisation) et l'autre plutôt « laboratoire » (formulation).

Amélioration des produits

Elle peut être de nature très diversifiée et concerner le produit lui-même (son goût, son aspect, sa qualité...) mais aussi le processus de fabrication (le rendement, le coût de la recette), le nombre de matières premières utilisées pour toutes les fabrications de l'usine, la présentation de matières premières, le nombre de gammes proposées... L'amélioration passe souvent par la reformulation des produits.

MISSION

Concevoir, définir et réaliser des projets de création ou d'amélioration de produits, de procédés ou d'analyses, depuis l'idée initiale jusqu'à l'élaboration des modalités de mise en œuvre industrielle

ACTIVITÉS

- Analyser la demande de projets de création ou d'amélioration de produits, procédés ou méthodes d'analyse, ou en proposer
- Les traduire en spécifications pour répondre au cahier des charges
- Assurer une veille technique, scientifique, réglementaire et concurrentielle, et diffuser les informations utiles aux services concernés
- Fournir les éléments techniques et économiques nécessaires à la validation de chacune des étapes du projet
- Rassembler les éléments juridiques (lois, règlements, brevets...) nécessaires à l'évaluation de la faisabilité du projet

PHASE D'ÉTUDE

- Définir :
 - les paramètres à étudier (nature et quantité d'ingrédients, paramètres de fabrication, matériels, emballages,...)
 - les protocoles expérimentaux (matériels, méthodologies, procédés,...)
 - les méthodes d'évaluation des essais (analyses physico-chimiques, micro-biologiques et sensorielles, tests de conservation...)
- Réaliser les essais et interpréter les résultats

PHASE D'INDUSTRIALISATION, EN COLLABORATION AVEC LES RESPONSABLES CONCERNÉS (PRODUCTION, CONTRÔLE...)

- Organiser et participer aux essais de fabrication
- Évaluer les résultats et procéder aux modifications nécessaires
- Fournir les éléments techniques nécessaires à l'élaboration de l'étiquetage

PHASE DE PRODUCTION

- Rédiger les documents techniques définitifs (le cahier des charges sur les matières premières, le produit fini, les paramètres de fabrication et de contrôle...)
- Assister le responsable de production lors des premières fabrications et contrôler le niveau de qualité du produit
- Contribuer à la recherche de solutions en cas d'incidents de production