



Responsable de projet confirmé R&D - Science & Technologie du Lait - CDI - F/H

- Chem. des Mines, 38200 Vienne, France
- Temps complet
- Département: RECHERCHE/INNOVATIONS/DEVELOPPEMENT

Description de l'entreprise

Chez Yoplait, nos équipes s'engagent pour apporter chaque jour naturellement des touches de plaisir dans le quotidien des petits et des grands. Une mission positive qui fédère les 1 250 collaborateurs qui font rayonner la Petite Fleur dans plus de 50 pays. Ce qui fait la différence chez Yoplait ? C'est l'attention que nous portons aux consommateurs et notre ancrage dans les territoires dans lesquels nous opérons. Avec 3 sites de production en France qui produisent pour les marchés européens, et un réseau de 28 usines franchisées dans le monde, nous adaptons nos marques emblématiques comme Panier de Yoplait, Perle de lait, Yop ou Petits Filous aux habitudes de consommation locales. C'est ainsi que Yoplait est la seconde marque mondiale de produits laitiers frais et que chaque minute 20 000 produits Yoplait sont consommés dans le monde.

Nous sommes fiers de cette confiance et de nos équipes qui portent nos marques avec exigence et enthousiasme. Les collaborateurs Yoplait ont un goût prononcé pour l'innovation, ils sont ambitieux pour nos marques, font preuve d'audace et d'un fort intérêt pour les enjeux de Société. Alors, si vous souhaitez contribuer au développement de marques ancrées dans le quotidien des consommateurs et vivre une expérience professionnelle responsabilisante, rejoignez l'équipe Yoplait. Yoplait est une entreprise du Groupe Sodiaal, 1er groupe coopératif laitier français qui compte 17 600 éleveurs, 8 500 collaborateurs, 70 sites industriels et 10 000 fermes françaises.

Description du poste

Dans le cadre de l'organisation RDQR (Recherche & Développement, Réglementation et Qualité) de Yoplait et pour accélérer l'extension de nos gammes de produits, nous recherchons un(e) Responsable de projet confirmé Recherche Appliquée Science et Technologie du lait.

Au sein de l'équipe Expertise Innovation Ingrédients (4 scientifiques, 2 techniciennes de recherche et 1 apprenti travaillant sur le lien entre recette, procédé et propriétés du produit final), vous rapporterez au responsable de l'équipe avec comme principales missions de :

Dans ce poste vous dirigerez des projets de recherche appliquée (1 à 5 ans) assurant la relation entre nouveaux ingrédients - technologie/process - structure - texture. Votre rôle sera à l'interface entre la Recherche, le Développement et les entités business. Vous serez exposé(e) aux instances décisionnelles de Yoplait pour le pilotage des étapes clés de vos projets. A ce titre, vous collaborerez au sein d'un réseau national et international incluant des fournisseurs, des universités, des start-ups sur des projets à enjeux stratégiques et business forts. Vous aurez accès à une halle technologique pilote ainsi qu'un laboratoire de capacités analytiques de pointe en interne et avec des possibilités fortes d'accroître ces capacités par des partenariats externes.

- Réaliser et piloter des projets stratégiques et transversaux sur des dimensions techniques et/ou scientifiques liés à la fonctionnalisation d'ingrédients et au développement de nouveaux produits laitiers, en étroite interaction avec les équipes internes Yoplait et externes.
- Définir et construire des stratégies technologiques et des plans expérimentaux pertinents jusqu'au prototypage. Vous aurez recours, de la conception à l'interprétation, à la réalisation d'essais pilotes et industriels et d'expériences en laboratoire. En conséquence, vous maîtrisez les principes fondamentaux de la physico-chimie des matières premières et enzymologiques appliquée à l'agro-alimentaire, ainsi que les méthodes de filtration membranaire, de fonctionnalisation des protéines et matière grasse, rhéologie, etc.
- Collaborer et communiquer efficacement au sein de votre écosystème.
- Superviser régulièrement des stagiaires de niveau Master 1/2.

La communication et la proactivité sont essentielles : vous occupez une place centrale au sein des équipes projets et assurez le partage des informations en adéquation avec le timing projet. Vous êtes capable de former des partenariats forts avec les représentants des autres fonctions.



Qualifications

Doctorat en technologie alimentaire, physico-chimie alimentaire, ou Master 2 équivalent, vous avez acquis une expérience confirmée (minimum 8-10 ans) en, technologie, physico-chimie laitière, propriétés fonctionnelles et physico-chimie des protéines, rhéologie des aliments, relation structure-texture et/ou Développement. La connaissance de l'Ultra Frais est idéale.

Expert scientifique, technique avec une orientation « Business », vous êtes passionné(e) par les produits et les marques, ainsi que la satisfaction du client et du consommateur.

Vous êtes reconnu(e) pour votre influence en interne et en externe, en étant à l'origine de dépôts de brevets et de vos publications dans les revues scientifiques. Vos capacités relationnelles, vos capacités à convaincre et votre autonomie seront également indispensables dans la réussite de ce poste.

Vous êtes également rigoureux (se), organisé (e), à l'écoute, fort d'un raisonnement analytique et d'une capacité de synthèse et aimez travailler en équipe.

Anglais professionnel nécessaire.

Des déplacements à l'étranger chez nos partenaires, dans nos usines en France et sur notre siège à Boulogne-Billancourt sont à prévoir.