



Stage R&D caractérisation aromatique de poulet cultivé

Qui sommes-nous ?

Vital Meat, filiale du Groupe Grimaud, est le pionnier français de l'agriculture cellulaire. Notre ambition est de développer du poulet cultivé : délicieux, nutritif et écoresponsable ; le tout sans abattre d'animaux ! Comment est-ce possible ? En cultivant des cellules animales en bioréacteurs !

Maintenant que nous avons notre premier produit (du poulet !), nous voudrions le comparer du point de vue aromatique à un blanc de poulet d'élevage afin de :

- Nous assurer que nous développons notre produit dans la bonne direction
- Générer des données tangibles sur la base desquelles nous pourrions communiquer

Dans ce cadre, nous cherchons un stagiaire pour intégrer notre équipe pour une durée de 6 mois. Stage basé à deux endroits : Oniris (Nantes - 44) / Vital Meat (Saint Herblain - 44).

Votre mission ?

Encadré à la fois par Oniris et Vital Meat, vous serez en charge de développer puis d'exécuter un plan d'expérience afin de caractériser notre poulet cultivé d'un point de vue aromatique. Vous serez également en charge d'analyser puis documenter les résultats.

Voici les étapes que vous devrez réaliser :

- bibliographie scientifique → composés volatiles des viandes / volailles
- mise au point de modes de cuisson standardisés → sur produit du commerce et produit Vital Meat
- réalisation des analyses → GC-MS-FID
- traitement de signal → identification et semi-quantification des composés volatiles
- En option : approche sensorielle → évaluation d'une proximité odorante ?

Pourquoi nous rejoindre ?

- Pour participer à la R&D dans un domaine de pointe et dans un cadre « projet start-up » : innovation disruptive, équipe réduite, convivialité, contexte international
- Pour être acteur d'un projet pionnier avec un impact sociétal très fort et des applications concrètes auprès du grand public.

Pourquoi vous ?

Vous recherchez un stage conventionné d'une durée de 6 mois, dans le cadre d'une formation de niveau Bac +5 en Biotechnologie / Agroalimentaire de type Ecole d'Ingénieur ou Université. Pour ce stage, vous justifiez d'une première expérience ou de connaissances dans le domaine de l'agroalimentaire et de l'analyse aromatique (notamment chimie analytique et chromatographie), une connaissance de l'évaluation sensorielle sera un plus

Vous maîtrisez les logiciels du pack Office ainsi que des outils de traitement statistique de données

Vous êtes rigoureux, autonome, flexible et vous avez l'esprit d'initiative.

Rejoignez-nous

olivia.detalance@vital-meat.com