STAGE - R&D INGRÉDIENTS/SCIENCES DES ALIMENTS (H/F/X)

La société

Fondée en 1852, COSUCRA est une entreprise spécialisée dans l'extraction et la concentration d'ingrédients naturels issus de la chicorée et du pois. Notre succès repose sur le dévouement de nos 350 employés et sur les relations solides et durables que nous entretenons avec les producteurs et les clients du monde entier.
Notre vision repose sur quatre piliers essentiels :
Nous sommes fiers de nos **racines**, de notre héritage et de nos liens étroits avec l'environnement agricole et économique local. Notre engagement en faveur de la **santé** nous pousse à développer des ingrédients qui favorisent l'équilibre nutritionnel des aliments d'origine végétale, améliorant ainsi le bien-être des consommateurs. Nous recherchons constamment de nouveaux **talents** pour encourager l'innovation et garantir la qualité, démontrant ainsi notre volonté de croissance et d'adaptabilité. Nous nous engageons pour la **planète**, en réduisant notre impact environnemental et en favorisant un avenir en harmonie avec la nature, face aux défis du changement climatique.
Depuis 2024, COSUCRA est certifiée **B Corp**, preuve de son engagement envers des normes sociales et environnementales élevées .

Nos valeurs :

- **S'épanouir** : COSUCRA encourage ses employés à se développer tant sur le plan personnel que professionnel. Nous offrons des opportunités de formation continue et de développement des compétences pour aider chaque collaborateur à atteindre son plein potentiel .
- **Savoir vivre ensemble** : La collaboration et le soutien mutuel sont essentiels chez COSUCRA. Nous encourageons l'esprit d'équipe pour atteindre des objectifs communs et créer une atmosphère de travail harmonieuse .
- **Rechercher l'excellence** : Nous nous efforçons d'atteindre l'excellence dans tout ce que nous entreprenons. Nous nous engageons tous les jours à améliorer nos processus et produits grâce à des technologies de pointe et des pratiques innovantes. Cette quête d'excellence est soutenue par une culture d'amélioration continue et de collaboration, où chaque travailleur est encouragé à contribuer à notre succès collectif .

Fonction

Durée : environ 5 mois **Début :** dès que possible

Contexte

- Au sein du département R&D, vous rejoindrez l'équipe TNS (Technical & Nutritional Support), en charge de la compréhension et de l'application de nos ingrédients issus du pois.
- Ce stage s'inscrit dans un projet de recherche appliquée, centré sur l'étude des propriétés fonctionnelles d'une fibre de pois.
- Il ne s'agit pas d'un stage en formulation de produit fini et de recettes, mais d'un travail amont, orienté compréhension scientifique, caractérisation et optimisation fonctionnelle de l'ingrédient.

Sujet du stage : Étude des propriétés fonctionnelles de fibres de pois selon des méthodes innovantes.

- L'objectif général est d'explorer, de caractériser et de mieux comprendre certaines fonctionnalités clés de la fibre de pois, en évaluant l'impact de différents traitements ou conditions expérimentales.
- Le sujet reste volontairement large pour des raisons de confidentialité, mais il permettra au/à la stagiaire de travailler sur un projet structurant, avec une forte dimension scientifique.

Missions : Le/la stagiaire participera à l'ensemble des étapes du projet, notamment :

- Recherches bibliographiques approfondies (articles scientifiques, brevets, revues spécialisées).
- Construction d'un plan d'expérience.

- Sélection et mise en place de méthodes pertinentes pour améliorer les propriétés fonctionnelles de la fibre.
- Réalisation d'essais en laboratoire (manipulations, préparation d'échantillons, mesures, etc.).
- Analyse, traitement et interprétation des données.
- Rédaction d'un rapport de synthèse et présentation des résultats à l'équipe.

Ce stage permettra au/à la stagiaire d'acquérir une vision complète d'un projet de recherche appliquée, depuis l'état de l'art jusqu'à la valorisation des résultats.

Profil

Profil recherché : Nous recherchons un(e) candidat(e) motivé(e), autonome et rigoureux(se) :

- Étudiant(e) ingénieur(e) agroalimentaire, sciences des aliments, biochimie, biotechnologies, ou équivalent.
- Une première expérience en R&D, laboratoire ou caractérisation d'ingrédients est un plus.
- Solides compétences scientifiques : propriétés fonctionnelles, physico-chimie, analyse de données.
- Aisance en anglais, notamment pour la recherche bibliographique et la lecture d'articles scientifiques.
- Curiosité, esprit critique et capacité à proposer des pistes expérimentales.
- Aptitude à structurer un raisonnement scientifique.
- Goût pour les projets fondamentaux nécessitant rigueur, méthode et capacité d'analyse.

Offre

Postulez dès maintenant !

Cosucra Groupe Warcoing Sa
Rue de la sucrerie, 1
7740 Warcoing
Belgique
Url: https://www.cosucra.com

Le site web de Cosucra utilises des cookies. Les cookies sont des petits fichiers textes qui peuvent être utilisés par les sites web pour rendre l'expérience utilisateur plus efficace, comme par exemple votre choix de langue. Lorsque vous visitez à nouveau le site web, ce cookie est renvoyé au site web qui reconnaît votre navigateur et peut, par exemple, retenir votre choix de langue. En savoir plus

Non je refuse
Oui je comprends