

## Offre de Stage 2023 Sensoriel / Nutrition

|                           |                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Intitulé</b>           | <b>Projet SENSONUT : identification des contraintes sensorielles dans le cadre de l'amélioration de la composition nutritionnelle des produits alimentaires par la réduction des teneurs en sel, sucres et matières grasses</b> |
| <b>Entreprise</b>         | <b>CRITT Agro-Alimentaire</b><br>1 rue Marie-Aline DUSSEAU<br>17 000 LA ROCHELLE<br>05 46 44 84 75                                                                                                                              |
| <b>Localisation</b>       | La Rochelle (17)                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Contact</b>            | Lucile ROYER – <a href="mailto:l.royer@crittiaa.com">l.royer@crittiaa.com</a><br>Virginie HERBRETEAU - <a href="mailto:v.herbreteau@actalia.eu">v.herbreteau@actalia.eu</a>                                                     |
| <b>Domaine d'activité</b> | <b>Conseil en développement technologique auprès d'IAA</b>                                                                                                                                                                      |
| <b>Période de stage</b>   | <b>6 mois, à compter de janvier 2023</b>                                                                                                                                                                                        |
| <b>Rémunération</b>       | Selon réglementation en vigueur + tickets restaurants                                                                                                                                                                           |
| <b>Date de diffusion</b>  | Novembre 2022                                                                                                                                                                                                                   |

### Présentation de la structure :

Le CRITT Agro-Alimentaire a été créé, il y a 30 ans, par les acteurs régionaux de l'agro-alimentaire dans l'objectif d'aider et de valoriser les entreprises de ce secteur dans leurs démarches d'innovation et de développement.

### LES MISSIONS

Ce projet s'inscrit dans le cadre d'un projet collaboratif conduit par 2 réseaux soutenus par l'Actia : le réseau Nutriprévius et le réseau Sensorialis. Ces 2 réseaux réunissent un ensemble de partenaires issus de centres techniques agro industriels et d'établissements d'enseignement supérieur (ex : Groupe ESA, AgroParisTech..), ce qui donnera à l'étudiant l'opportunité de s'impliquer dans un projet pluridisciplinaire.

L'étudiant sera accueilli au CRITT Agro-alimentaire La Rochelle (17) et encadré par 2 tutrices :

- Lucile ROYER, Conseiller technologique Nutrition et Réglementation, CRITT Agro-alimentaire La Rochelle
- Virginie HERBRETEAU, Responsable de projets sensoriels, ACTALIA Sensoriel Rennes

Le projet vise :

1/ au travers d'une étude bibliographique, à identifier les seuils d'acceptabilité et les méthodes d'évaluation sensorielle les plus adaptées pour mettre en évidence ces seuils, dans le cadre de l'amélioration de la composition nutritionnelle.

2/ à mettre en application les connaissances acquises au travers de la littérature et valoriser les résultats auprès des entreprises.

De septembre à décembre 2022, dans le cadre d'un projet tutoré, l'étude bibliographique a pu être réalisée sur la réduction en sel. Ainsi, de premières méthodologies et livrables ont pu être construits et seront à décliner pour les réduction en sucres et matières grasses.

Dans le cadre du stage proposé sur la période de janvier à juin 2023, il s'agira de :

- Compléter l'état des lieux bibliographique et dupliquer la démarche sur d'autres améliorations nutritionnelles (matières grasses et sucres)
- Valoriser l'ensemble des résultats obtenus sous forme d'une table de recueil de données (seuils acceptabilité, recettes, substitution...) ; ces indications pourront être mises à disposition des centres ACTIA sous forme d'un fichier permettant la recherche par produit, ingrédient ou sensation.
- Selon les données disponibles, réaliser des simulations de recettes en utilisant l'outil OPTINUT (outil d'optimisation de la qualité nutritionnelle développé par le réseau Nutriprévius) pour comparer les résultats obtenus avec la littérature.
- Accompagner un projet d'amélioration nutritionnelle, en partenariat avec un industriel (*selon opportunités de projets* via le CRITT Agro-alimentaire) : suivi des essais de reformulation, études sensorielles en collaboration avec les partenaires du groupe de travail.

#### LE PROFIL RECHERCHÉ

- Niveau requis : BAC +3/+5 de formation agro-alimentaire
- Bonne aisance relationnelle, capacité d'adaptation et esprit d'équipe
- Esprit de synthèse
- Bonne expression écrite et orale
- La personne devra être dynamique, organisée, autonome, rigoureuse et volontaire

**CV et lettre de motivation à adresser à**

**[l.royer@crittiaa.com](mailto:l.royer@crittiaa.com)**

**et**

**[v.herbreteau@actalia.eu](mailto:v.herbreteau@actalia.eu)**