

OFFRE DE STAGE 6 mois

Caractérisation de l'effet matrice en vue d'optimiser l'aspect de fromages AOP Fourme d'Ambert emballés

Le Pôle Fromager propose un stage de 6 mois niveau ingénieur. Le Pôle fromager est une association loi 1901 qui fédère 9 AOP fromagères du Massif central, soit près du quart du tonnage national en fromages AOP (Salers, Cantal, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Laguiole, Pélardon, Rocamadour, Saint-Nectaire et Bleu d'Auvergne). Il constitue un lieu d'échanges entre les professionnels des filières fromagères d'AOP du Massif central et les organismes de recherche, de développement et d'enseignement. Site : <http://pole-fromager-aop-mc.org/>

DESCRIPTION DE L'OFFRE

CONTEXTE ET PROBLEMATIQUE

L'étude emballage fait suite aux projets FROPACK (2013-2015) et FROPACK transfert (2016-2017) menés sur les fromages à pâtes persillées AOP Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert. Ces projets ont abouti à la mise au point d'un emballage optimisant la conservation de ces fromages en portions individuelles. Cependant, nous remarquons des problèmes d'irrégularités concernant les aspects des fromages. Une des pistes à explorer est celle des interactions entre les paramètres physico-chimiques et les interactions microbiennes au sein de la matrice fromagère.

L'étude est menée en collaboration avec le Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert, l'INRAE et le Pôle fromager AOP Massif central. Chacun de ces partenaires est associé à l'encadrement du stage.

OBJECTIFS DU STAGE

Le stage a pour objectif, pour un même type d'emballage, de caractériser finement l'évolution des lots d'AOP Fourme d'Ambert. Il s'agira de donner des éléments de compréhension (paramètres physico-chimiques et dynamiques microbiennes) pour expliquer l'irrégularité constatée en fonction de la matrice fromagère. Ainsi, les résultats de cette étude permettront d'améliorer la connaissance de ces dynamiques et de proposer des recommandations pour optimiser l'aspect des portions sous emballage.

DÉROULEMENT DU STAGE

Le stagiaire aura pour mission la gestion du projet pendant la durée de son stage.

Le stagiaire sera dans un premier temps en charge de la partie logistique du dispositif expérimental : caractérisation des pratiques par la collecte de données relatives aux fabrication, suivi des fabrications, organisation des prélèvements, acheminement vers les laboratoires. Il devra également réaliser des analyses microbiologiques culturales. Le stagiaire devra faire le lien avec les fromageries du dispositif expérimental, les laboratoires impliqués, le SIFAm et le Pôle fromager. Après traitement des résultats, le stagiaire formulera des hypothèses et donnera des pistes d'actions pour la maîtrise de l'aspect des fromages emballés.

PRINCIPALES ACTIVITÉS CONFIEES AU STAGIAIRE

- Bibliographie
- Organisation du chantier de prélèvement ; prélèvement des échantillons et collecte des données de fabrication
- Réalisation des analyses microbiologiques, réception des résultats des analyses physico-chimiques
- Synthèse et traitement des résultats

PROFIL REQUIS

Formation Supérieure : Master 2, Ingénieur
Stage de 6 mois (fin d'études ou césure)

- Connaissances : AOP, filières de qualité, transformation laitière et fromagère, microbiologie.
- Compétences opérationnelles : synthèse bibliographique, organisation, analyses microbiologiques ; coordination, communication, logistique. Personne de terrain.
- A l'aise à l'écrit comme à l'oral.
- Qualité d'observation, rigueur

Permis de conduire et véhicule indispensables.

INDEMNISATION

- Indemnisation réglementaire : 15% du plafond horaire de la sécurité sociale
- Frais de déplacements indemnisés selon règles en vigueur au Pôle fromager

CANDIDATURE

Début du stage envisagé : mars 2022

Envoyer un CV et une lettre de motivation à l'adresse mail suivante **avant le 13 décembre 2021**.

CONTACT POUR CANDIDATER

Nom du maître de stage : Ophélie Jaffrennou

Adresse : Pôle Fromager AOP Massif central, 20 côte de Reyne, 15000 Aurillac

Tél. : 06 80 18 86 99

Email : ophelie.jaffrennou@pole-fromager-aop-mc.org