



LOEUL & PIRIOT est le spécialiste historique des viandes de lapin et de chevreau.

Entreprise familiale créée dans les Deux-Sèvres en 1906, le groupe est aujourd'hui le Leader européen dans la transformation de viande de lapin et du chevreau de lait. Il compte 3 sites de production et emploie 470 salariés.

Dans le cadre d'un remplacement de congés maternité, nous recherchons du 1er novembre 2020 au 03 septembre 2021, un(e) :

CHEF DE PROJETS RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

Sous l'autorité du Responsable Marketing, il/elle est chargé(e) de conduire et de participer aux projets relatifs au développement de nouvelles recettes, de nouveaux produits en cohérence avec les attentes du marché et des consommateurs.

Pour cela, le Chef de projets R&D aura pour mission de :

- Gérer des projets de développement définis par le service marketing,
- Gérer des projets de demandes ou attentes commerciales/clients,
- Développer des produits et optimiser les produits existants conformément aux attentes en termes de qualités organoleptiques, nutritionnelles, prix, conformité réglementaire, innovation...
- Rédiger des protocoles de tests et réaliser des suivis et synthèses lors de la mise en place d'essais industriels et nouveaux procédés de fabrication,
- Préparer et animer les réunions avec les divers services internes impliqués (marketing, achat, qualité, production...) et gérer le planning global,
- Gérer les dégustations,
- Réaliser la veille scientifique, technique et concurrentielle, le sourcing des matières premières et les études de faisabilité,
- Assurer une communication interne, notamment auprès des équipes commerciales pour accompagner le lancement du produit,
- Assurer une veille permanente sur les retours clients, marché et sur les performances commerciales afin de corriger les dysfonctionnements éventuels et/ou d'améliorer les performances du produit.

Savoir-faire / Savoir-être :

- Connaître la technologie agro-alimentaire, ses process, ses contraintes réglementaires,
- Avoir une connaissance du marché, des gammes, des produits à base de viande,
- Etre organisé, rigoureux et autonome,
- Avoir l'esprit d'analyse et de synthèse,
- Avoir un esprit de créativité, être sensible à l'art culinaire aussi bien pour imaginer de nouvelles applications possibles que des nouvelles fonctionnalités correspondant aux besoins du marché,
- Etre un bon communicant, posséder des capacités relationnelles et travailler en équipe,
- Savoir se remettre en cause, être persévérant, avoir une ouverture d'esprit et d'adaptation.

De formation Ingénieur Agroalimentaire ou Bac+3, vous avez une première expérience significative sur un poste similaire dans le domaine des produits carnés serait un plus.

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV et lettre de motivation) à l'attention de Ophélie DALEINE - LOEUL & PIRIOT – ZI Le grand Rosé – 79100 Thouars ou à ophelie.daleine@loeul-et-piriot.com