

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 dès que possible et jusqu'au 03 septembre 2021, un(e) :

CHEF DE PROJETS RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

En lien avec la Responsable Marketing, vous dirigez et participez aux projets de développement de nouvelles recettes et de nouveaux produits par le biais des missions suivantes :

- **Gérer des projets de développement** définis par le service marketing ou issus de demandes ou attentes commerciales/clients,
- **Développer et/ou optimiser les produits existants** (en tenant compte des exigences organoleptiques, nutritionnelles, prix, conformité réglementaire, innovation...)
- **Réaliser le sourcing des matières premières** et les études de faisabilité,
- **Organiser les dégustations,**
- Rédiger des protocoles de tests et **participer à la mise en place d'essais industriels** et nouveaux procédés de fabrication,
- **Préparer et animer les réunions** avec les services internes impliqués et gérer le planning global,
- Réaliser la veille scientifique, technique et concurrentielle,
- Assurer une communication interne, auprès des équipes commerciales pour le lancement du produit,

Savoir-faire / Savoir-être :

- Avoir un **esprit de créativité**, être sensible à l'art culinaire,
- 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,
- 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.

Rémunération : 1878 euros mensuels bruts + 20% d'indemnité de fin de contrat et congés payés.

Statut : Agent de maîtrise.

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