

OFFRE D'EMPLOI

Stage – Développement de produits fermentés innovants

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est un établissement public de recherche rassemblant une communauté de travail de 12 000 personnes, avec 268 unités de recherche, de service et expérimentales, implantées dans 18 centres sur toute la France. INRAE se positionne parmi les tout premiers leaders mondiaux en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal. Ses recherches visent à construire des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

VOTRE MISSION ET VOS ACTIVITÉS

■ Vous serez accueilli(e) au sein du STLO, (Science et Technologie du Lait et de l'Œuf, <https://stlo.rennes.hub.inrae.fr/>) à Rennes, dans l'équipe du CIRM-BIA (Centre International de Ressources Microbiennes dédiés aux Bactéries d'Intérêt Alimentaire, <https://collection-cirmbia.fr/>) sous la responsabilité des différents membres de l'équipe.

Le stage s'inscrit dans le projet FELICIA, qui a pour ambition de développer des produits végétaux fermentés innovants, répondant aux enjeux environnementaux actuels : nécessité de se tourner vers une alimentation plus « végétale », d'utiliser des matières premières adaptées au changement climatique et d'appliquer des procédés de transformation raisonnés. Nous avons ainsi choisi de travailler sur le sarrasin et le quinoa, deux pseudo-céréales peu gourmandes en eau, résistantes à la sécheresse, et qui peuvent être produites localement.

■ Vous serez plus particulièrement en charge de :

- Mettre au point deux types de produits fermentés à base de sarrasin ou de quinoa : un « yaourt », et produit de type « tartinable ». Il vous faudra d'abord étudier la capacité de ces deux matières premières à être fermentées. Elles pourront être utilisées sous forme de farine, ou bien de graines.
- Sélectionner des bactéries lactiques à partir de la collection du CIRM-BIA pour leur **capacité à fermenter** ces matières premières, sur la base des connaissances propres du laboratoire et de données de la littérature.
- Développer différents produits fermentés, en adaptant procédé de fermentation et modalités de mise en œuvre de la matière première, de manière à obtenir des produits aux qualités organoleptiques intéressantes.

Dans une dernière étape (non incluse dans le stage), les produits développés seront soumis à l'appréciation des consommateurs pour évaluer leur acceptabilité sensorielle. Leur perception et l'acceptabilité par les consommateurs du concept de fermentation de ces deux pseudo-céréales sera étudiée par notre partenaire l'**ESA Angers-GRAPPE. VEGEPOLYS VALLEY** supervisera l'ensemble du projet.

LE PROFIL QUE NOUS RECHERCHONS

- Formation recommandée : École d'Ingénieur-e en agro-alimentaire, ou microbiologie alimentaire
- Connaissances souhaitées : Microbiologie, science des aliments

VOTRE QUALITE DE VIE À INRAE

En rejoignant INRAE, vous pourrez bénéficier selon le type de contrat :

- jusqu'à 30 jours de congés + 15 RTT par an (pour un temps plein)
- [d'un soutien à la parentalité](#) : CESU garde d'enfants, prestations pour les loisirs ;
- de dispositifs de développement des compétences : [formation, conseil en orientation professionnelle](#) ;
- [d'un accompagnement social](#) : conseil et écoute, aides et prêts sociaux ;
- [de prestations vacances et loisirs](#) : chèque-vacances, hébergements à tarif préférentiel ;
- [d'activités sportives et culturelles](#) ;
- d'une restauration collective.

↳ Modalités d'accueil

- Unité : STLO
- Code postal + ville : Rennes - 35000
- Type de contrat : Stage
- Durée du contrat : 4 à 6 mois
- Date d'entrée en fonction : Septembre 2025
- Rémunération : 4,35€ / heure travaillée (35h/semaine soit environ 550 €/mois)

↳ Modalités pour postuler

Transmettre une lettre de motivation et un CV à :
Florence Valence & Stéphanie Deutsch

▪ [Par e-mail](mailto:florence.valence@inrae.fr) : florence.valence@inrae.fr ;
stephanie.deutsch@inrae.fr ;