

Offre de stage de césure

CHARGÉ·E DE PROJET : CRÉATION D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION FRUITS/LEGUMES



A partir d'octobre 2025



Sud Manche - Cuves (50)

Objectif : Accompagner la responsable d'activité sur le projet de mise en place d'un atelier de transformation.

L'ENTREPRISE

La SAS les Champs Jouault est une installation de Stockage de Déchets Ultimes Non Dangereux (ISDUND) en mode bioréacteur. Dans le cadre de son activité de traitement et de valorisation de biogaz une unité de culture et de production de spiruline a été créée afin de valoriser la chaleur issue des moteurs de cogénération.

La spiruline est une cyanobactérie comestible qui se développe en milieu aqueux. Elle est déshydratée, mise en forme et conditionnée afin d'être vendue dans un circuit de distribution (BtoC et BtoB). Notre séchoir consomme la chaleur produite par les moteurs de cogénération du site.

CONTEXTE

Afin de diversifier notre activité de production de spiruline tout en valorisant l'énergie disponible, nous avons démarré la déshydratation de fruits sur notre installation avec les équipements existants (création d'infusions). Nous souhaiterions aller plus loin et mettre en place un atelier de transformation afin de valoriser les fruits et légumes des maraichères du territoire pour contribuer à lutter contre les pertes (aux champs, invendus...). Les objectifs sont de créer une gamme de nouveaux produits ainsi que de proposer des prestations de service (fabrication à façon...)

LES MISSIONS

- Construire les grandes lignes du projet d'atelier de transformation en concertation avec la responsable de l'activité;
- Effectuer une étude de marché pour valider le ou les produits à fabriquer (demande et offre du marché);
- Effectuer une étude technico-économique du projet;
- Participer à la rédaction du business plan;
- Travailler sur la conception et le dimensionnement de l'atelier (choix des équipements, nombre ETP nécessaire ...);
- Réflexion sur le process de fabrication (idées recettes, marketing produits...).

VOTRE PROFIL

Étudiant·e en 2/3e année d'ingénierie en agroalimentaire ou de master d'un domaine proche. Vous êtes disponible pour un stage en césure d'une durée de 4 à 6 mois. Permis obligatoire.

Vous êtes autonome, proactif·ve, et impliqué·e. Vous savez faire preuve de réactivité et d'adaptabilité et vous êtes à l'aise en communication orale et écrite. Vous maîtrisez les outils bureautiques (Word, Excel). Vous avez une forte appétence pour la création de projet dans l'agroalimentaire.

POUR CANDIDATER

Si vous êtes intéressé·e et motivé·e pour rejoindre notre équipe, envoyez votre CV à l'adresse mail : ressoursee@gmail.com – Pour toute question contactez-nous au 07.85.02.77.73