

Pour plus de confidentialité ce CV est anonyme ! - Pour avoir accès aux coordonnées de ce candidat vous devez être une entreprise identifiée.

Ingénieur en agriculture et agroalimentaire de l'ESA d'Angers

Travailler en interface avec les agriculteurs et l'industrie agroalimentaire, en conseil qualité, technico-économique et développement de nouveaux produits et de nouvelles voies de distribution.

Expérience professionnelle

Depuis
Septembre 2007

Enseignante

Mission : - cours de mathématiques et de statistiques aux BTS PA et TV 1ère et 2ème années.
- cours de biologie aux BEPA et Premières professionnelles
- cours d'hippologie en option

Mai 2007
Août 2007

Animatrice du Syndicat de Défense et de Promotion de l'AOC Laguiole

Mission : - Mise en place du plan de contrôle de l'AOC (suite à la Nouvelle Loi d'Orientation Agricole), des producteurs de lait au transformateur : modifications du cahier des charges, audits de producteurs, rédaction de documents de contrôle ...
- Gestion du dossier sur la mise en place de l'IGP Aligot de l'Aubrac
- Suivi et organisation du programme Aubrac Lait (relance de la production laitière chez la race Aubrac) : planification des collectes, recherche d'anciennes souches, réunions avec les producteurs ...

Moyens : - synthèse de tous les documents et données relatifs à ces projets
- organisation de réunions avec les AOC d'Auvergne, ainsi qu'avec les producteurs de la zone Laguiole
- partenariat avec la COPELSO et le lycée agricole de Rodez
- conseils auprès de l'INAO

Bilan : - mise à jour et relance des dossiers
- tests du plan de contrôle dans quelques exploitations
- objectif atteint sur l'implantation d'embryons

Janvier 2006
Juillet 2006

Développement marketing de la gamme de produits pour la création d'une fromagerie.

Hautes Alpes Développement

Mission : Définir, mettre en place et valider la future gamme de fromages. Pour cela, mise en place de tests de dégustation, de marchés tests, d'étude packaging, d'études de rentabilité et de montage financier, ainsi que le suivi de la qualité du lait.

Moyens : Analyse de l'état du marché du fromage par segment et par positionnement, organisation de dégustation en GMS, mise en place de fabrication à façon, mise en rayon pour analyser les taux de réachat, l'impact de différents emballages, divers contacts...

Bilan : La fromagerie devrait voir le jour en 2007.

Mai 2005
Juillet 2005

Chargée de recherche

Wageningen University and Research

Mission : Etudes des relations entre races de vache laitière et composition du lait (protéines et acides gras).

Moyens : Etude bibliographique, collecte d'échantillons puis analyses biochimiques et traitements statistiques des données.

Bilan : Ce travail a permis de montrer une nouvelle fois que certaines races de vache produisaient différentes protéines et à taux variables (caséines ou lactoprotéines), ainsi que différents acides gras (saturés ou pas), utilisables en agroalimentaire.

Juillet 2004
Août 2004

Technicienne qualité

SOLANO (Groupe Lactalis)

Mission : Etablir des relations entre la contamination du lait en Escherichia coli et les pratiques d'hygiène des agriculteurs, pour une fabrication de camembert au lait cru.

Moyens : Accompagnement pendant 15 jours avec la technicienne, établissement et passation de questionnaires sur des agriculteurs rencontrant des problèmes et enfin analyses des résultats obtenus.

Bilan : Difficulté de tirer des résultats précis sur un domaine aussi complexe que varié. Nécessité d'accompagner les agriculteurs lors de problèmes et d'étudier au cas par cas.

Juillet 2002
Août 2002

Ouvrier

AES Laboratoire

Mission : Découverte de la vie en entreprise et d'un cycle de production complet.

Bilan : Acquisition d'une polyvalence dans toutes les étapes de la production de milieux de culture microbiologiques.

Diplômes et formations

Septembre 2001
Août 2006

Ecole Supérieure d'Agriculture à Angers

Ecole d'ingénieur en agriculture et agroalimentaire, avec 2 ans de cycle préparatoire intégré et commun et 3 ans de cycle ingénieur avec spécialisation. Stages progressifs à la fin de chaque année scolaire.

Spécialisation : Gestion de la qualité en agroalimentaire et gestion de l'innovation et développement de l'entreprise

Compétences en informatique

Logiciels

Pratiques des logiciels professionnels : Word, Excel, PowerPoint, Internet, Intranet, logiciels de statistiques : Statbox, Sphinx, Question

Informations complémentaires

Création d'un site web

Maîtrise linguistique

Anglais

Niveau oral : Courant, Niveau écrit : Courant

Allemand

Niveau oral : Scolaire, Niveau écrit : Scolaire

Divers

Esprit communicatif et sens relationnel

hôtesse de stand pour une entreprise de matériel avicole au SPACE à Rennes (2005), serveuse en pizzeria à Saint Malo et baby-sitting.

Fille d'éleveurs laitiers

Ouverture d'esprit

Intérêts prononcés pour les voyages, la lecture, le cinéma.