

ADISSEO

Job description



Direction / Famille Métier - Department: Research Animal Nutrition (CERN)

Lieu - Location: R&D (Antony or Commentry: to be discussed)

Titre - Title: R&D Quality of Animal Production Expert – Meat quality. Long term contract.

Rattaché à - Manager: to the team leader Redox, Quality of Production, Metabolism (Mickaël Briens)

Job scope :

With the group Health by Nutrition & Antioxidants, Adisseo is looking for an Expert in Meat Quality (Poultry, Swine). The scientific expert defends and drives research program in order to implement new products or services to solve meat quality problems of its customers. Those projects aim to develop nutritional solutions to improve the sustainability of farm animal systems.

Mission:

In agreement with general corporate R&D orientations, the quality of production Expert will be the scientific reference for farm animal issues related to meat quality and will share her/his knowledge and scientific network.

- With the help of a multi-expertise scientific team, will drives its research projects to develop new nutritional solutions,
- She/he ensure the alignments between in house and partner project (including international partnership): from objectives to valorization,
- She/he drives a project aiming to implement new technologies for meat quality measurements on in house poultry trials,
- She/he share its results during international scientific conferences and ensure valorization and communication to Adisseo customers.

Keyword: nutritional solutions, new additives, new diagnostic tools, meat quality (poultry, swine), in house and partner research trials, valorization and communication.

Background :

- PhD in biology with animal nutrition expertise, (monogastric animals: poultry, swine),
- Experience in poultry or swine meat quality is a plus,
- Proven ability to implement research trials, from study protocol to report and scientific publication,
- Good knowledge of research management practices,
- Customer orientation, eager to put customer in the center of trial and program reflections,
- Solution and results focus,
- Open minded, curious,
- Good communication skills,
- Language: English is a must, French is a big plus,

Willingness to travel 10-20% time

ADISSEO

Descriptif de poste



Direction / Famille Métier : Recherche Nutrition Animal (CERN)

Lieu : R&D (Antony ou Commeny : à discuter)

Titre : Expert R&D Qualité des Productions Animales – Qualité de viande. CDI

Rattaché à : au leader d'équipe Rédox, Qualité des Productions et Métabolisme (Mickaël Briens)

Périmètre du poste :

Au sein de l'activité R&D Santé par la Nutrition et Antioxydants, Adisseo recrute un(e) expert qualité de viande (volaille, porc). L'Expert scientifique propose et conduit ou fait conduire les programmes de recherche et de développement afin de mettre au point de nouveaux produits et services permettant de résoudre les problèmes de Qualité de viande des clients. Ces projets ont pour objectif d'améliorer la durabilité des systèmes d'élevages au travers de solutions nutritionnelles.

Mission :

En accord avec les orientations R&D de l'entreprise, l'Expert qualité des Productions est le scientifique de référence sur les thèmes liés aux problèmes de qualité de viande chez les animaux de rente, elle/il partage ses connaissances et son réseaux scientifique.

- Au sein d'une équipe scientifique pluridisciplinaire, échange et conduit ses projets de recherche permettant de développer de nouvelles solutions nutritionnelles,
- Elle/il assure la cohérence entre les projets internes et en partenariat (y compris à l'international) de la définition des objectifs à la valorisation des résultats.
- Elle/il gère un projet un projet de mises en place de technologies innovantes pour la mesure de paramètres de qualité de viande sur les essais volaille de la station,
- Communique ses résultats en conférences scientifique internationales et valorise l'application auprès des clients Adisseo.

Mots clefs : solutions nutritionnelles, nouveaux additifs, nouveaux outils de diagnostiques, qualité de viande (volaille, porc), essais de recherche en interne et partenariat, communication et valorisation.

Compétences :

- Doctorat en biologie avec expérience en nutrition animale (monogastrique : volaille, porc),
- Expérience en qualité de viande volaille ou porc est un plus (1 à 3 ans)
- Gestion et mise en place d'essais sur la station expérimentale ou en externe (du protocole au rapport),
- Bonne connaissance dans la gestion des projets de recherche,
- Orientation client : recherche de l'application des projets pour le client,
- Orienté solutions et résultats,
- Ouverture d'esprit et curiosité,
- Bon communicant
- Langues : Anglais et Français courant

Mobilité et déplacements 10-20% du temps - Home office Région parisienne/Auvergne