

Caractérisation des procédés de fabrication de glaces et sorbets à base de produits Amazoniens

Stage de 5 mois en Agroalimentaire R&D

Présentation de la structure d'accueil

Le **Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais (PAOG)** a été créé par la Communauté des Communes de l'Ouest Guyanais et est situé à Mana en Guyane Française. Le PAOG est constitué d'un **atelier de transformation végétale de fruits et légumes d'Amazonie** et d'un abattoir intercommunal multi-espèces (bovin, porc, ovin, caprin). L'équipe du PAOG est composée de 8 personnes.

L'atelier d'agro-transformation végétale a été créé dans le but d'accompagner des porteurs de projets dans la **mise au point des produits agroalimentaires**. Cela se fait au moyen d'un accompagnement à l'élaboration de procédés de fabrication, à la formulation, au calcul des coûts de revient, au choix des emballages, à la sélection des matières premières et à la caractérisation des produits finis. L'atelier est aussi un espace aux normes disponible à la location équipé de machines permettant la réalisation d'une production semi-artisanale et de matériels d'analyse.

Contexte

Dans le cadre du projet BIODIV'ECO 2021 organisé par l'Office Français de la Biodiversité (OFB) pour lequel le PAOG a été lauréat, nous souhaitons recruter un stagiaire ingénieur afin de mener un travail sur l'élaboration de glaces et sorbets à base de produits guyanais.

Les missions

En collaboration avec l'équipe de l'atelier, le stagiaire sera chargé de :

- Définir les procédés de fabrication pour la réalisation de sorbets à base de :
 - o Wassai (Fruit de palmier originaire d'Amazonie) ;
 - o Ananas (Fruit endémique du plateau des Guyanes) ;
 - o Cupuaçu (Fruit Amazonien de la famille du cacao) ;
 - o Citron vert (Fruit cultivé en Guyane)
 - o Maracuja (Fruit cultivé en Guyane)
- Définir le procédé de fabrication pour la réalisation de glaces à base de :
 - o Vanille de Guyane ;



Ouest Guyane

Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais



Tester différentes formulations pour chaque produit afin d'obtenir une texture et une onctuosité satisfaisante. Pour cela le stagiaire devra mettre en place des protocoles avec des pourcentages de fruits dans la recette, l'utilisation de différents types de sucre, de stabilisants...

- Caractériser les produits d'un point de vue organoleptique et nutritionnel.
- Organiser un ou plusieurs tests organoleptiques avec un panel représentatif afin de valider les recettes finales.
- Réaliser les calculs de coût de production en faisant les transformations à l'atelier du PAOG.
- Identifier les goulots d'étranglement dans les processus de fabrication et proposer des axes d'amélioration.
- Réaliser des supports de communication (fiches recettes), kakemono et support de formation (power point) à destination d'un public novice.
- Organisation et animation d'une formation d'une journée sur la thématique des glaces et sorbets
- Animation du comité technique du projet.

Les livrables

Les livrables attendus sont les diagrammes de fabrication, les tableaux de calculs de coûts de production, le cahier des charges de fabrication des sorbets et glaces, les supports de communication et une journée de formation.

Profil recherché

- Etudiant : Niveau bac +4 en année de césure ou bac +5 en stage de fin d'étude ;
- Formation : Ingénieur en agroalimentaire ;
- Langue : Français (le créole ou le néerlandais est un plus),
- Goût prononcé pour les milieux tropicaux ;
- Adaptabilité et réactivité ;
- Curieux, enthousiaste et passionné ;
- Autonome, pro-actif et dynamique ;
- Permis B obligatoire.

Rémunération et avantages

- Indemnité mensuelle de stage : SMIC horaire ;
- Prise en charge du billet d'avion de Paris à Cayenne.

Date de stage

- Période à définir entre février 2023 et août 2023



Ouest Guyane

Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais



Recrutement

Date limite des candidatures fixée au 31 décembre 2022. Merci d'envoyer votre CV à : steve.felicite-zulma@ouestguyane.fr et vincent.gallego@ouestguyane.fr.