

Contexte

Fondée en 2018, Lisaqua est une start-up à impact qui élève des crevettes dans des fermes aquacoles indoor terrestres, sans impact sur l'environnement. Sa mission : produire mieux, avec moins de ressources.

Grâce à sa technologie brevetée, Lisaqua propose les premières crevettes fraîches, garanties sans antibiotiques ni conservateurs, élevées en France.

Après 5 ans de R&D, Lisaqua a lancé la première ferme de crevettes en France, à Saint-Herblain (Nantes) et produit 10 tonnes de crevettes par an. L'entreprise s'apprête à passer à l'échelle supérieure avec la plus grande ferme de crevettes d'Europe, en Seine-et-Marne en 2025 (500t/an).

L'ambition de Lisaqua est de devenir leader de l'aquaculture saine et durable. Un réseau de fermes en France et en Europe permettra de produire plusieurs dizaines de milliers de tonnes par an. Les crevettes de Lisaqua, locales et respectueuses de l'environnement, seront ainsi accessibles au plus grand nombre.

Lisaqua est lauréate du dispositif FrenchTech AGR120, de l'accélérateur européen EIT Food et membre de La Ferme Digitale.

Pour en savoir plus : <http://lisaqua.com>

Tes missions

Sous la responsabilité de Diana Strigouleva, directrice marketing, tu seras chargé·e de développer les nouvelles gammes produits (incluant les emballages) mais aussi de l'analyse sensorielle afin de proposer à nos clients présents et futurs un produit premium.

Tu interviendras notamment sur les activités suivantes :

R&D produit crevettes

- Contribuer à la définition du cahier des charges de la qualité du produit
- Définir, planifier, réaliser et analyser les tests R&D à mener sur les crevettes (allongement DLC, amélioration continue packaging et surgélation, etc.), en lien avec nos prestataires
- Proposer et tester de nouvelles gammes de crevettes
- Organiser et réaliser une veille technologique, réglementaire et bibliographique
- Piloter et analyser les analyses sensorielles faites en interne en lien avec les attentes clients, et en assurer le reporting et la coordination d'actions en découlant.

Opérationnel conditionnement de crevettes

- Superviser et participer aux opérations de conditionnement des crevettes (packaging) de la ferme 10t de Lisaqua, au plus près du produit et des aspects opérationnels
- Former et animer l'équipe d'intérimaires en charge du conditionnement
- Epaulé·e par le coordinateur QHSE, être garant·e du suivi qualité des opérations de conditionnement et du bon respect des règles de sécurité et sanitaires (HACCP) : réaliser des contrôles in situ, assurer le reporting et la traçabilité des opérations
- Proposer et suivre la mise en place d'améliorations continues pour l'installation existante : ergonomie, efficacité, nouvelles fonctionnalités

Profil recherché

- Tu aimes les crevettes !
- Tu es curieux-se, méthodique, tu sais déployer une démarche scientifique
- Tu as un bon relationnel pour construire des relations de confiance en interne et avec nos partenaires et prestataires
- Tu as la capacité de travailler sur plusieurs projets en parallèle
- Tu maîtrises la démarche HACCP
- De formation Bac +5 type Ingénieur Agro ou équivalent, dans le domaine agroalimentaire, des procédés ou de la microbiologie ; ou Bac+ 3 avec une expérience significative
- Minimum 2-3 ans d'expérience sur un poste en R&D, en qualité, ou en production agroalimentaire.

Informations pratiques

- Contrat CDI, temps plein
- Salaire : 35-40k€ selon expérience
- Démarrage dès que possible
- Localisation : Saint-Herblain (44), à proximité immédiate du centre de Nantes (tramway, vélo)
- Télétravail partiel possible

Contact et candidature

Pour en savoir plus ou candidater, rendez-vous sur notre site web www.lisaqua.com/recrutement