

## STAGE : Efficacité eau et énergie dans les entreprises agroalimentaires

### Contexte du stage

Depuis plus de 30 ans, le CRITT Agroalimentaire PACA est un **centre d'appui technique régional qui accompagne les entreprises agroalimentaires dans leur développement**. En 2020, plus de **400 entreprises** ont bénéficié de ses services. Les compétences, le professionnalisme et la réactivité de ses experts en font une structure d'accompagnement connue et **reconnue au niveau régional, national et européen**. L'**innovation** est le cœur de l'activité du CRITT qui s'est spécialisé dans les domaines suivants : Performance industrielle, Qualité des produits, R&D, Marketing, Environnement et Développement Durable. Si les enjeux environnementaux en agroalimentaire vous motivent, **rejoignez notre équipe de 9 ingénieurs experts !**

### Objectifs du stage

#### Projet MINIMEAU

Face à l'enjeu que représente l'eau pour les industries agroalimentaires, le projet ANR MINIMEAU a pour objectif d'élaborer un ensemble d'outils d'aide à la décision permettant de reconcevoir les réseaux d'eau dans les usines dans une perspective de minimisation de la consommation d'eau. Il intègre la méthode du pincement (Pinch), des procédés innovants de traitement étudiés et qualifiés sur des effluents réels, et une analyse environnementale des scénarios d'amélioration (Empreinte eau, ACV). Ce projet d'une durée de 4 ans (2018-2021) associe des partenaires académiques (AgroParisTech/UMR GENIAL, INRAE/UMR ITAP), industriel (ProSim), plusieurs centres techniques (CTCPA, ITERG, ACTALIA, IFV) et un centre de transfert (CRITT Paca). Le CRITT apporte un appui à la coordination technique du projet et pilote la communication, avec notamment la gestion du site internet du projet. Le CRITT participe également au test des outils dans la filière vin notamment.

#### **Le-la stagiaire travaillera en particulier sur :**

- le test dans des entreprises agroalimentaires des outils développés au cours du projet
- la communication des résultats du projet (dont la gestion du site internet du projet)

#### Projet FOODEFREEZE

Le projet ADEME FOODEFREEZE a pour objectif d'améliorer la gestion du givre pendant les procédés de surgélation puis de stockage des produits alimentaires. Ce projet a pour objectif le développement d'un outil permettant l'extrapolation des résultats et des études de conduite avancée. Ce projet d'une durée de 4 ans (2018-2021) associe les partenaires suivants : ONIRIS, AQUIMER, CETIAT, CRITT PACA, GEA. Le CRITT est responsable de la communication et de la rédaction d'une synthèse technique sur l'état des pratiques en termes de dégivrage.

Cité de l'Alimentation  
Rue Pierre Bayle - BP 11 548  
84916 Avignon cedex 9 / France

Tél : 04 90 31 55 08

Fax : 04 90 31 55 10

Email : [critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)

Site : [www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)

**Le-la stagiaire travaillera en particulier sur :**

- La rédaction de synthèses techniques
- La valorisation des résultats du projet
- Le soutien ponctuel aux entreprises agroalimentaires en lien avec leurs problématiques environnementales

## Activités

Sous la supervision du maître de stage, le-la stagiaire devra conduire les activités suivantes :

- Collecte et exploitation de données
- Rédaction de rapport techniques
- Suivi d'actions de communication
- Gestion du site internet

## Profil recherché

- Fin de cursus M2 dans un domaine en lien avec le sujet (développement durable, environnement, par exemple) ou troisième année d'école d'ingénieur
- Appétence marquée pour les projets de développement durable ; une connaissance préalable de la thématique consommation d'eau ou surgélation sera considérée comme un avantage
- Une ou plusieurs expérience(s) préalable(s) dans le domaine de l'industrie agroalimentaire
- Compétences requises : autonomie, rigueur, enthousiasme et bon sens du relationnel, travail en équipes projets, et contacts avec les entreprises cliente du CRITT impliquées dans les projets.
- Permis B (déplacements ponctuels dans les entreprises de la région PACA)

## Conditions et localisation

- Stage 6 mois à temps plein basé à Avignon (démarrage au plus tôt).
- Indemnité : 585 € / mois (base légale)
- Télétravail possible selon le contexte sanitaire
- Congés : 2j/mois
- Encadrement : travail sous la supervision de l'expert environnement du CRITT

**Poste à pourvoir dès que possible**

**Merci d'envoyer votre dossier de candidature (CV + lettre de motivation) à Yvan DELOCHE par mail [yvan.deloche@critt-iaa-paca.com](mailto:yvan.deloche@critt-iaa-paca.com) ;**

Cité de l'Alimentation  
Rue Pierre Bayle - BP 11 548  
84916 Avignon cedex 9 / France

Tél : 04 90 31 55 08

Fax : 04 90 31 55 10

Email : [critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)

Site : [www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)