



Depuis le collège, j'avais en tête une idée assez précise de ce que voulais faire: travailler dans l'agroalimentaire avec une connaissance poussée sur les réactions chimiques qui peuvent se produire dans chaque aliment.

Après avoir discuté avec le proviseur du lycée Joliot-Curie et m'être rendue à la journée portes ouvertes, c'est tout naturellement que je me suis tournée vers ce lycée qui proposait en seconde une option PCL (Physique Chimie de Laboratoire). Cela m'a permis deux choses : avoir plus de travaux pratiques en chimie et confirmer mon choix d'approfondir mes connaissances dans cette discipline avant d'étudier plus précisément l'agroalimentaire.

J'ai donc continué en 1ère et terminale STL toujours au sein du lycée et j'ai obtenu un baccalauréat dans cette série. Ce que je retiens de ces années : beaucoup de travaux pratiques en chimie avec une équipe d'enseignants proches des élèves voulant le meilleur pour eux. Avoir beaucoup de travaux pratiques est un vrai plus à l'instant t, cela permet d'une part de rendre les cours techniques beaucoup plus concrets et d'autre part c'est un vrai plus pour la poursuite d'études supérieures dans la mesure où on est plus à l'aise avec les manipulations.

A la suite de mon baccalauréat j'ai continué en IUT de Chimie à Rennes.

La promotion était constituée d'élèves venant d'un baccalauréat S et d'élèves venant de STL. Les élèves venant de STL avaient un vrai atout en matière de manipulation : beaucoup plus à l'aise et donc moins stressés lors de manipulations techniques.

Lors du stage en deuxième année, j'ai donc décidé de l'effectuer dans le domaine de l'agroalimentaire. J'ai effectué mon stage de 2 mois au sein d'Axiane Meunerie, une meunerie transformant le blé et blé noir en farine à destination des boulangers, des GMS (Grandes et Moyennes Surfaces). J'avais comme rôle de contrôler le blé, blé noir à réception et la farine en cours de production en début, milieu et fin de production. J'avais aussi en charge d'identifier les nouveaux blés via une technique d'analyse qui est l'électrophorèse.

Après l'obtention du DUT Chimie, j'ai continué en Licence professionnelle en contrat de professionnalisation que proposait à ce moment-là l'IUT : production industrielle, procédés et analyses en chimie et agroalimentaire. J'ai effectué mon année d'alternance au sein d'Axiane Meunerie. Cela m'a permis de continuer mes missions commencées lors de mon stage.

A l'issue de ces deux diplômes, ayant certaines bases en chimie, j'ai décidé de continuer en Master professionnel Innovation et Alimentation au sein de l'école d'ingénieur Agrocampus Ouest. J'ai effectué mon stage de Master 1 au sein de chez Daunat (salades et sandwiches snacking frais à destination des GMS et aires d'autoroutes) au service qualité. Mes missions étaient de créer des cahiers des charges sur la famille des farines en lien avec le service Recherche & Développement et de faire une analyse de risque sur les matières premières en vue d'un futur audit (IFS : international Food Standard). En parallèle j'ai aussi travaillé avec le service Marketing au sujet des nutriscores qui apparaissent sur les emballages.

Enfin j'ai réalisé mon stage de Master 2 chez Geldelis (quiches, tartes salées, mini-apéritifs et fond de tartes surgelés à destination de la RHF- restauration hors domicile : hôtel ...) au sein du service Recherche & Développement. Mes missions étaient de créer une gamme de produits végétariens : créations des recettes au laboratoire, recherches des matières premières, tests sur les lignes de productions etc.

Durant mon parcours professionnel, j'ai pu constater que les services Recherche & Développement et Qualité dans lesquels je souhaite évoluer travaillent en étroite collaboration avec le service Marketing.

Le master 2 MAE (Management et Administration des Entreprises) à l'IGR-IAE de Rennes m'est alors apparu comme une suite logique dans mon parcours me permettant ainsi d'obtenir une double compétence produit/marketing.

J'ai effectué mon stage de fin d'étude au Centre Culinaire Contemporain de Rennes (Plateforme d'ingénierie par les usages) où j'avais en charge différents projets alliant le développement des produits et le marketing associés demandés par les entreprises clientes.

A présent je suis en poste en CDI dans l'entreprise Briant près de Rennes au service Recherche & Développement. Cette entreprise est spécialisée dans la charcuterie-salaison. (jambons, rôtis, salades traiteurs & charcutières, produits de têtes, boudins blanc & noir...). En lien avec mon responsable, je suis en charge d'améliorer les recettes existantes, de développer de nouveaux produits. Je travaille en étroite collaboration avec tous les services de l'usine : qualité, production, achat, marketing etc.

Mes études en chimie sont un réel atout. En effet lorsque nous créons ou améliorons une recette nous avons besoin de compétences en chimie afin de mieux étudier et comprendre les réactions qui s'opèrent entre les aliments.

N'hésitez pas à faire un baccalauréat STL, et plus généralement une formation technique ou technologique, vous ne le regretterez pas !