



PROMO 2015 – OPTION ALIME 'ALIMENTS INNOVATION MANAGEMENT ENTREPRISE'

## CHEF DE PROJET R&D

### VOS PROJETS EN ARRIVANT A L'ECOLE

À mon arrivée à VetAgro Sup, je n'avais pas de projet défini, je savais seulement que je voulais m'orienter vers un métier touchant au monde agricole.

VetAgro Sup m'avait alors semblé l'école la plus propice, puisqu'elle proposait un enseignement global offrant divers débouchés et un tronc commun de cours de 2 ans qui laissait le temps d'affiner son projet professionnel.

J'avais aussi apprécié la part importante de stages dans le cursus qui permettent après une formation théorique de « mettre un premier pied » dans le monde professionnel.

### VOTRE PREMIER EMPLOI

Mon premier emploi a été le prolongement de mon stage de fin d'études. J'ai été reconduite trois mois en CDD en tant que Chef de projet R&D afin de finaliser ma mission de stage. Cette dernière consistait en la reformulation Clean Label d'un des produits stratégiques de la société.

Au cours de cette période, j'ai eu la chance d'avoir une responsable qui à la fois me soutenait lors la prise de décisions importantes tout en me laissant de l'autonomie dans la gestion et l'organisation du projet.

### VOS EMPLOI(S) SUIVANT(S) ?

À l'issue de mon stage de fin d'étude et du CDD, j'ai postulé dans une autre société du groupe. Ma candidature a été retenue et j'évolue aujourd'hui en tant que chef de projet R&D sous responsabilité de la Directrice Industrielle.

Mon métier, Chef de projet R&D, consiste à gérer les projets d'innovations produits et les demandes clients. J'ai la chance de travailler dans une PME ce qui me permet d'être à l'interface directe entre différents acteurs. Mes premiers interlocuteurs sont les commerciaux ou les clients qui attendent que nous leur propositions des produits répondant à leurs besoins dans un temps imparti. Ce poste demande aussi d'être en relation avec des fournisseurs pour le sourcing de matières premières, de collaborer avec le service qualité afin de garantir les spécificités des produits en développement, et surtout d'être sur le terrain, en production, afin de travailler sur la viabilité des formulations proposées ou d'envisager le développement industriel de ces dernières.

### VOTRE AVIS SUR LA FORMATION

Selon moi les différents projets à mener en groupe sont la force de la formation de VetAgro Sup. Les projets communs permettent d'appréhender le travail en groupe mais nous demandent aussi d'être autonomes et de faire face à nos responsabilités.

L'option que j'ai suivi en dernière année nous a également très bien à l'insertion dans la vie de l'entreprise : elle nous a donné des outils mais aussi les connaissances techniques nécessaires.

## VOS SOUVENIRS DE L'ECOLE

Mes meilleurs souvenirs de la formation sont les projets collectifs dont notamment le projet pré-optionnel ALIME-CMAA où nous devions travailler sur un projet commun en s'imaginant déjà dans notre futur métier.

Notre projet s'intitulait La Perle des Toquées. Il s'agissait en effet de créer un produit alimentaire innovant et nous avons imaginé des sauces ou condiments sous forme de billes fondantes. Ce projet nous a permis de remporter le prix coup de cœur du concours PEPITE Auvergne ;-)

J'ai aussi beaucoup aimé les visites d'entreprises et de salons organisés par l'école, je pense notamment au séjour sur le SIAL.

Plus globalement, les trois années sur le campus sont trois années inoubliables. L'ambiance sur le campus était géniale et marquée par des moments de détente comme les soirées ou les activités proposées par les associations, ce qui permettait une certaine cohésion entre les étudiants.

Nous avions en plus la chance d'avoir accès à de nombreuses activités gratuitement, comme le sport...