

#FoodTech #AgTech #IOT #Startup



STAGE

# Ingénieur.e génie biologique



## Se reconnecter à son alimentation

myfood est une startup qui développe et commercialise des produits et services au service de la relocalisation alimentaire. Grâce à la permaculture, l'aquaponie et les technologies open source, myfood accompagne les citoyens dans leur démarche d'autonomie alimentaire et a développé la première serre connectée pour particulier au monde. La réappropriation de son alimentation est devenue un acte citoyen et politique : local, biologique, durable et solidaire, voici des adjectifs qui deviennent une évidence face à l'agriculture intensive. Il est possible de produire de manière simple, accessible et transparente.

myfood recherche  
un.e ingénieur.e  
agronome pour  
mettre en oeuvre  
des solutions  
innovantes.

## MISSION

« Notre ambition est de permettre à tout le monde de produire sa propre alimentation localement, de manière simple et transparente. » Après 6 ans d'activité, la startup a réussi à déployer plus de 500 serres dans plus de 15 pays et dépasser le million d'euros de chiffre d'affaires.

La société myfood est située à Molsheim (67). Le produit conçu est une serre innovante connectée avec de l'aquaponie, la bioaponie et la permaculture. Le but est de décentraliser le mode de consommation actuel et de favoriser la production locale de son alimentation chez soi.

En effet, nos clients, appelés pionniers, ont la possibilité d'acheter leurs plants préparés au sein de notre entreprise. Pour avoir des plants forts et vigoureux, nous intégrons des microorganismes, et en particulier des champignons mycorhiziens et de type Trichoderma afin de stimuler la croissance racinaire des plants et donc la santé de ce dernier. Notre fournisseur actuel des bactéries se trouve à l'étranger. Dans une démarche de zéro carbone, nous voulons localiser la production de ces champignons au sein de notre entreprise.

Vos responsabilités seront :

- Recherches bibliographiques sur les conditions de croissances des champignons mycorhiziens
- Etude des différents systèmes de production
- Rédaction et mise en œuvre des protocoles de culture de champignons
- Mise en œuvre d'un protocole de conservation de la biomasse obtenue
- Mise en œuvre des tests sur les cultures agronomiques comme activateur de croissance
- Documentation et commercialisation du produit de champignons
- Support à d'autres travaux d'expérimentation et missions agronomiques

## PROFIL

Ingénieur.e Génie Biologique ou ou Biologie industrielle en dernière année d'étude (ou équivalent M5).

Spécialisation en bioprocédés et/ou microbiologie appréciée.

Vos qualités : Autonomie, Travail en équipe, Force de proposition, Rigueur, Appétence pour l'entrepreneuriat. Esprit d'analyses et de synthèse.

## DUREE

De 5 à 6 mois à partir de fin janvier 2022.

## CONDITIONS

Poste basé à Molsheim (67) avec déplacements ponctuels.

Rémunération conventionnée. Tickets restaurant. Panier de légumes de saison.

Possibilité d'embauche post stage.

Envoyez votre CV et lettre de motivation à [job@myfood.eu](mailto:job@myfood.eu).