

#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.

Nous développons de nouveaux produits toujours en ligne avec notre vision. Après une phase de prototypage, nous proposons à notre communauté de faire l'acquisition de nos solutions afin de récolter les premiers retours d'utilisateur. Ces phases d'évolution itératives ont pour but de fiabiliser, industrialiser et massifier ensuite nos produits. Afin de répondre à ces enjeux, nous souhaitons intégrer un.e ingénieur.e d'étude en bioprocédés des microalgues à nos équipes.

Vos responsabilités seront :

- Réalisation et suivi d'essais de culture de plusieurs microalgues (spiruline, chlorelle, etc.) avec quantification du CO2 absorbé.
- Définir et tester les paramètres de culture permettant d'augmenter l'absorption de carbone
- Conception d'un système de récolte innovant pour la chlorelle
- Asservissement et automatisation des modules de production de microalgues (qualité des microalgues, automatisation des tâches de nutrition et récolte).
- Valorisation des microalgues produites sur site en aliments pour poisson (tests de recettes, suivi de l'appétence, du comportement et de la croissance des poissons)
- Documentation et rédaction des rapports des essais et des notices d'utilisation des équipements conçus

PROFIL

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

Spécialisation biotechnologies, bioprocédés, microalgues, puits carbone.

Vos qualités : Autonomie, Travail en équipe, Force de proposition, Rigueur, Appétence pour l'entrepreneuriat.

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.