université de BORDEAUX

Génie biologique / iut de BORDEAUX

Approfondissement de mon projet personnel et professionnel

- Zoé Augereau -
GB1 - SAB (Sciences de l'Aliment et Biotechnologie)

Sommaire:

Introduction

I) Rappel du projet professionnel

II) Inovalys, un laboratoire d'analyses alimentaire et plus...

a) Présentation rapide de l'entreprise
b) Les réponses au questionnaire posé

III) Labco, un laboratoire spécialiste de ...

a) Présentation rapide de l'entreprise
b) Les réponses au questionnaire posé

IV) Bilan personnel

Figure 1: Logo du laboratoire Inovalys

Figure 2: Logo du laboratoire Labco

Introduction

Rapide présentation de moi et de mes études:

- Zoé Augereau, 18 ans
- Bac général spécialités Physique - Chimie et SVT, option Mathématiques Complémentaires
- Obtention de mon Bac avec mention assez bien

Pourquoi avoir choisi le BUT - Génie Biologique, parcours SAB ?

- Hésitation entre l'agroalimentaire et le médical

⟶ Pas de regret

I) Rappel du projet professionnel

Au semestre 1: souhait de travailler dans le contrôle qualité

Au semestre 2: orientation plutôt vers le contrôle de la conformité de l'information au consommateur:

→ Réaliser des analyses sur la composition d'aliment, sur les valeurs nutritionnelles ainsi que sur l'étiquetage nutritionnel

Figure 3: Analyse alimentaire

Figure 4: Etiquetage alimentaire

II) Inovalys, un laboratoire d'analyse alimentaire et plus...

a) Présentation rapide de l'entreprise

Inovalys → laboratoire d'analyse dans plusieurs domaines

- la qualité et la sécurité alimentaire et de l'eau
- la santé animale
- agriculture, l'oenologie et l'agro - alimentaire
- l'environnement
- la cosmétique

→ Objectifs:

- révéler l'absence de microorganismes, de contaminants minéraux (métaux lourds) ou organiques (pesticides, résidus de médicaments...) (ALIMENT)
- contrôler les paramètres de potabilité de l'eau, déterminer la valeur fertilisante des engrais de fermes (EAU)
- rechercher les causes de maladies, limiter la dispersion des maladies contagieuses, éviter la transmission des maladies par les aliments (ANIMAUX)

II) Inovalys, un laboratoire d'analyse alimentaire et plus...

b) Les réponses au questionnaire posé:

Coordonnées: Valérie SALVADOR - Directrice de la filière alimentaire au laboratoire départemental au Morbihan

Etudes: Bac S - Ecole d'ingénieur agronome à Rennes - DEA (Diplôme d'Etudes Approfondies) Biologie et Agronomie - Doctorat (Thèse)

Parcours après les études:

- de septembre 1993 à octobre 2005: Responsable du laboratoire central du Groupe coopératif TERRENA
- de 2005 à 2013: Responsable adjoint du laboratoire de chimie alimentaire à l'Institut d'Analyses et de Conseil
- de 2014 à 2018: Rentre chez Inovalys - Directrice filière agro-alimentaire
- de 2019 à 2021: Directrice filière agro-alimentaire du laboratoire départemental de la Touraine
- Depuis 01/01/2022: Directrice filière agro-alimentaire du laboratoire départemental du Morbihan

Description du métier selon le professionnel:

Directrice de filière: responsable des moyens et ressources au sein de sa direction + organise, supervise, évalue et arbitre pour atteindre les objectifs définis et validés au sein du Comité de Direction

Avantages: autonomie, apprentissage quasi permanent de connaissances, alimente la curiosité

Inconvénients: métier technique donc beaucoup de rigueur

Compétences nécessaires: gestion de projet, élaboration de plans budgétaires, avoir de bonnes connaissances des techniques de laboratoire, relation client

Savoir - faire: diagnostiquer les enjeux, les forces et les faiblesses d'un projet, optimiser les moyens pour améliorer la performance et la qualité des prestations

Savoir - être: avoir le sens de l'écoute, de la communication et du contact, avoir le sens de l'innovation, avoir un bon esprit d'équipe

Salaire:

Pour un responsable de laboratoire: entre 2500 € et 3500€

Pour un directeur de filière: entre 3500€ et 4500€ brut

III) Labco, un laboratoire spécialiste de...

a) Présentation rapide de l'entreprise

Labco → laboratoire spécifique de l'hygiène et de la sécurité des aliments et de l'environnement

- Analyses de tous types d'eau
- Analyses alimentaires
- Analyses sur l'environnement (les surfaces et l'air)

→ Objectifs:

- Éviter tout types de contaminations des eaux

- S'assurer que vos produits soient en conformité avec la législation en matière de sécurité alimentaire.

- S'assurer que l'espace de travail répond aux normes en matière d'hygiène et de sécurité.

III) Labco, un laboratoire spécialiste de...

b) Les réponses au questionnaire posé:

Coordonnées: Stéphanie BOURBEAU - Responsable technique

Etudes: Bac S - BTS biochimie au lycée René Josué Valin à La Rochelle

Parcours après les études: Auxiliaire de vie - Technicienne chez Dufour (constructeur de bateau) - Technicienne de laboratoire (pendant 10 ans) - Responsable Technique

Description du métier selon le professionnel:

Les missions :

- Vérifier que les analyses sont bien réalisées selon des normes
- Vérifier que les résultats sont conformes eux aussi à des normes

Avantages: Diversité des tâches

Inconvénients: Beaucoup de responsabilité + métier très prenant

Compétences nécessaires:

- avoir un diplôme
- avoir de bonnes connaissances et compétences des techniques de laboratoire

Savoir - faire et savoir - être: être rigoureux, dynamique, discipliné et organisé

Salaire:

Pour un responsable technique: environ 2000€ net / mois

IV) Bilan personnel

→ Souhait d'être plus sur le terrain, dans un laboratoire

Métiers présentés = directrice de filière agro-alimentaire + responsable technique = Beaucoup de responsabilités

Stage de première année:

→ Petite entreprise située au Bouscat, La Brasserie Mascaret

→ Pas de laboratoire d'analyse donc l'activité est plutôt basée sur la production

→ Stage enrichissant mais pas vraiment dans le domaine qui m'intéresse

Figure 5: Logo de la brasserie Mascaret