

INGÉNIEUR RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

L'essentiel



En relation avec les équipes marketing et production, il développe les produits novateurs de l'entreprise, en cohérence avec les besoins des consommateurs et en respectant des coûts et des délais bien définis.

- Il est responsable des projets de recherche sur les nouveaux produits ou conditionnements, depuis la phase **d'étude** jusqu'à l'élaboration des **modalités industrielles**, suivant des coûts et des délais très précis.
- Après avoir défini le projet et les voies techniques avec le marketing et la production, il organise un **programme d'essais** en soumettant les prototypes à une série de tests.
- Il pilote avec les responsables production l'**élaboration des outils** permettant de passer de l'échantillon artisanal au produit industriel.
- En prise directe avec les opérateurs impliqués, il **coordonne** l'avancement du projet et encadre une diversité de savoir-faire.
- Il assure une **veille technologique** pour saisir toutes les nouvelles opportunités d'innovations.

+ Le plus

C'est un métier de passion, de créativité et de curiosité, qui demande également des grandes qualités d'organisation, de rigueur et de technicité.

- Le moins

La difficulté du métier consiste à trouver le juste équilibre entre les trois paramètres clés de la recherche et du développement : coût, délais et qualité.

Un bon métier si on aime...

Imaginer, créer, développer jusqu'au produit fini

L'ingénieur R&D doit à la fois faire preuve d'imagination... et d'un solide sens des réalités !

Goûter, sentir, toucher ses créations

Dans le secteur laitier, les tests gustatifs et visuels sont une étape incontournable lors du développement d'un nouveau produit.

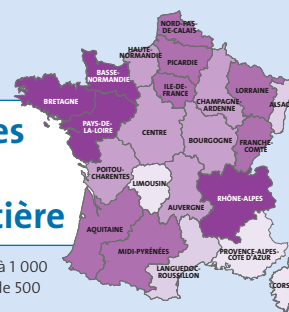
Travailler sur des projets "top-secret"

Motus et bouche cousue, l'ingénieur R&D doit être d'une discrétion absolue sur les projets en cours.

BAC+5

Répartition des emplois dans l'industrie laitière

- plus de 5 000
- de 2 500 à 5 000
- de 1 000 à 2 500
- de 500 à 1 000
- moins de 500



Salaire à l'embauche

Au-dessus de 30 000 euros bruts annuels.

Formation généraliste

- **Ingénieur - Généraliste** (commercialisation – marchés agricoles et alimentaires)
 - Généraliste (qualité et gestion alimentaires)
- **Licence professionnelle** - Développement, recherches en arts culinaires industrialisés

Formation agro-alimentaire

- **Ingénieur**
 - En agriculture
 - Agronome
 - Généraliste (conception et évaluation de la qualité dans les IAA)
 - Des industries alimentaires
 - Des industries agricoles et alimentaires
- **Mastère**
 - Spécialisé en innovation et alimentation

Formation spécialisation laitière

- **CSIL**
 - Cadre supérieur de l'industrie laitière
- **Mastère**
 - Industries laitières
- **Licence professionnelle**
 - IAA Alimentation
 - Biotechnologie en transformation laitière
- **Ingénieur**
 - Ingénieur du lait (IESIEL)

“ TÉMOIGNAGE

Il faut faire bon ! C'est la particularité du développement d'un produit laitier. On goûte, on sent, on touche. L'attrait d'un produit fromager dans nos pays occidentaux, passe par la quête du Miam ! C'est une activité à la croisée de tous les métiers de l'entreprise, elle permet le contact et la connaissance de plusieurs spécialités.

Patrice, nord de la France

Plus d'infos sur :
www.metiersdulait.com
 rubrique "métiers à la loupe/Industrie"

INGÉNIEUR RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

En savoir plus

REPORTAGE

Entre l'idée de lancement d'un nouveau produit et son arrivée dans les rayons, plusieurs mois, voire plusieurs années de recherches et de mise au points minutieuses sont souvent nécessaires.

Le rôle de l'ingénieur Recherche et Développement (R&D) est de développer des produits novateurs, dans le respect des coûts et des délais.

Il met au point les produits de demain, améliore l'existant, imagine de nouveaux procédés de fabrication. Créatif et inventif, il canalise néanmoins ses recherches en les adaptant aux souhaits et aux besoins concrets des consommateurs, dont l'adhésion conditionne entièrement l'avenir d'un produit.

Conjuguer aliments et sciences avec industrie

Pour réussir l'équation miracle entre la saveur, la composition et la technologie de fabrication, l'ingénieur R&D conçoit son projet, en étroite collaboration **avec les équipes marketing et de production**. Après avoir analysé les voies techniques, il élabore des prototypes à l'aide des machines disponibles dans l'entreprise, puis soumet le produit à l'épreuve des tests. **Tout passe au crible** : goût et texture mais aussi couleur, mode de conservation, type d'emballage, transport, mise en linéaire, propriétés nutritionnelles...

Il élabore des prototypes à l'aide des machines disponibles dans l'entreprise, puis soumet le produit à l'épreuve des tests.

Lorsque l'essai est concluant, il organise le programme et les outils pour passer **de l'échantillon artisanal au produit industriel**. Pour cela il faut créer de nouvelles lignes de fabrication (ou adapter les lignes existantes), et superviser la conception et la fabrication des emballages.

L'ingénieur R&D orchestre donc une partition complexe qui réunit, au fil de l'avancement du projet, un répertoire de plus en plus large de savoir-faire.

Aux avant-postes de l'innovation

Coordinateur sur plusieurs fronts, il doit adapter ses recherches aux habitudes et aux attentes du consommateur. C'est pour cette raison qu'il assure un rôle de veille technologique, **à l'affût des nouveaux produits**, traquant les opportunités. Lorsqu'il propose une nouvelle idée, il se charge après l'avoir testée de **protéger l'innovation** à l'aide des brevets appropriés.

INDUSTRIE	Ce métier au sein de l'industrie
ACHATS & LOGISTIQUE	• Chef de projet bureau d'études
COMMERCE & MARKETING	• Ingénieur recherche et développement
GESTION & ADMINISTRATION	• Technicien de laboratoire recherche et développement
MAINTENANCE & ÉQUIPEMENT	
PRODUCTION	
QUALITÉ	
RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT	



Patrice – Chargé de développement produit dans une fromagerie du nord de la France

Quelles sont les particularités du développement d'un produit laitier ?

“On goûte, on sent, on touche. L'attrait d'un produit fromager dans nos pays occidentaux, passe par la quête du Miam ! Il faut faire bon. Ensuite, ici comme dans d'autres secteurs, la principale difficulté consiste à trouver le juste équilibre entre les coûts, les délais et la qualité. Chez tous les développeurs, le calendrier est affiché à moins de trois mètres !”

Un métier de passion ?

“En effet, nous mettons beaucoup de nous-mêmes dans chaque projet, tout en sachant que certains n'aboutiront pas. Il faut croire au produit mais savoir aussi s'adapter au marché.”

La faculté d'adaptation, une qualité indispensable ?

“Oui. Il faut être à la fois réactif et créatif, car on a parfois besoin de changer de cap en cours de route, de modifier un emballage par exemple.”

Ce métier ouvre sur d'autres voies ?

“C'est une activité à la croisée de tous les métiers de l'entreprise, elle permet le contact et la connaissance de plusieurs spécialités. On peut ainsi devenir ensuite responsable de fabrication, de la qualité, ou des achats, ou encore évoluer vers le marketing.”

Plus d'infos sur :
www.metiersdulait.com
rubrique “métiers à la loue/Industrie”