

## Stagiaire - Chargé(e) de missions scientifiques

**Siga s'est donné pour mission d'améliorer la qualité des produits alimentaires vendus en grande distribution pour permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation de qualité.**

Deux ans de travaux et l'expertise de son comité scientifique ont permis à Siga de développer la première classification alimentaire axée sur le degré de transformation des aliments, utilisable par les acteurs de la filière agroalimentaire.

Siga sert avant tout d'indicateur scientifique commun aux industriels et distributeurs comme Franprix, pour mener des actions concrètes de sélection, de (re)formulation et de promotion de l'offre alimentaire qualitative souhaitée pour les consommateurs.

**Siga c'est :**

- Une jeune entreprise innovante et en forte croissance
- Une équipe pluri-culturelle composée de profils scientifiques et commerciaux
- Une démarche pragmatique, évolutive et bienveillante

**Le profil recherché**

Nous sommes à la recherche du stagiaire qui viendra renforcer notre équipe scientifique pour les 6 prochains mois. Le(la) candidat(e) devra idéalement :

- Suivre un cursus de type Bac +4/5 en Agroalimentaire et/ou en Science des Aliments / Nutrition
- Être sensible aux problématiques et enjeux liés la qualité alimentaire
- S'intéresser à la réglementation alimentaire, la littérature scientifique et les sujets nutritionnels
- Être capable de trouver, analyser et synthétiser des informations fiables, avec recul et esprit critique
- Posséder d'excellentes qualités rédactionnelles
- Être curieux, rigoureux, organisé(e) et avoir le goût du travail en équipe

**Les Missions**

Rattaché(e) directement à la Responsable scientifique de l'entreprise, tu devras notamment :

- Mener des études sur les fonctionnalités technologiques de diverses catégories d'ingrédients
- Participer aux analyses et à la production de livrables pour les clients de l'entreprise
- Effectuer un travail continu de veille et de documentation scientifique (articles et études scientifiques, littérature réglementaire, etc.)
- Etre force de proposition pour faire évoluer nos méthodes d'évaluation des produits alimentaires et intégrer de nouveaux axes d'analyse
- Contribuer aux travaux rédactionnels de documents pédagogiques et de sensibilisation à destination des industriels, des distributeurs et du grand public
- Coordonner les travaux du Comité Scientifique et Technique Siga : identification des sujets clés, préparation des ordres du jour des sessions de travail, rédaction des comptes-rendus

**Intéressé(e) ? Tu peux nous envoyer ton C.V. et tes motivations à [contact@sig.a](mailto:contact@sig.a)**