

OFFRE DE STAGE : MASTER 2

COMPRENDRE ET AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET LES PROCÉDES D'EXTRACTION DES HUILES DE MICROALGUES UTILISÉES EN ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE



Prise de poste

Janvier 2027

Expérience

- Culture de microalgue
- Bonne pratique de laboratoire

Salaire

Stage : Gratification selon réglementation en vigueur

Lieu du poste

83, Rue de Pen Lan
22610 PLEUBIAN

Zone de déplacement

Pas ou peu de déplacement

Durée

6 mois

Contacts

Contact opérationnel : Amance Corat
Contact administratif : Laurence GAUTIER BILLON

CV et lettre de motivation à adresser par mail à

amance.corat@ceva.fr

CONTEXTE & DESCRIPTIF DU POSTE

Le **CEVA** (Centre d'Étude et de Valorisation des Algues), basé à Pleubian dans les Côtes d'Armor, est un centre d'innovation et de transfert technologique dédié spécifiquement aux algues et aux végétaux aquatiques. Fort de sa double qualification d'Institut Technique Agricole (ITA) et d'Institut Technique Agro-Industriel (ITAI), il apporte une réponse adaptée (R&D, conseil, veille, formation, audit, ...) aux besoins des acteurs et des professionnels. Il met en œuvre une recherche appliquée sur les microalgues, macroalgues et les biotechnologies marines, et assure un transfert des connaissances scientifiques et de technologies vers le monde industriel afin de favoriser le développement

Nous recherchons, dans le cadre du projet MicroLip financé par l'Institut Carnot AgriFood Transition, un(e) stagiaire spécialisé en culture des microalgues. Le poste est basé à Pleubian (Côte d'Armor), au sein de l'équipe Aquaculture & Sourcing au CEVA.

Sous l'autorité hiérarchique de Amance Corat, vous participerez au projet de recherche MicroLip dont l'objectif est de produire des mélanges d'huile adaptés pour l'alimentation humaine et animale en jouant sur les souches cultivées, les conditions de culture appliquées, et en s'appuyant sur des procédés d'extraction performants, sans recours à des solvants. Les huiles obtenues seront caractérisées par une analyse fine de leur composition en lipides et en acides gras. L'impact métabolique et physiologique des mélanges d'acides gras obtenus sera analysé sur des modèles cellulaires intestinaux et hépatiques.

Organisé autour de 3 principaux axes de recherche, la production, la caractérisation, et l'évaluation de différentes fractions bioactives issues de différentes espèces de microalgues, vous serez chargé(e) de conduire les expérimentations portant sur la production des microalgues.

VOS MISSIONS PRINCIPALES

Vous interviendrez principalement sur les missions qui visent à produire des biomasses de microalgues riches en lipides. Vos travaux s'articuleront autour des tâches suivantes :

- criblage de six microalgues sélectionnées pour leur diversité de profil en lipides afin de disposer d'un éventail d'huiles permettant la confection de mélanges adaptés aux besoins de l'alimentation humaine et animale,
- mise au point de différentes conditions de culture (source de carbone, carence en azote) afin d'enrichir les biomasses microalgales en lipides d'intérêt,
- étude des cinétiques d'accumulation des lipides dans les microalgues cultivées.





VOTRE PROFIL

- BAC + 5 minimum, formation en biologie/biotechnologie avec une appétence pour la thématique des microalgues.
- Expérience pratique souhaitée en culture de microalgues.
- Expérience pratique souhaitée en biologie cellulaire (préparation de milieux, isolement et repiquage en conditions stériles, comptages cellulaires).
- Expérience pratique souhaitée en microscopie et dans l'utilisation de spectrophotomètre.
- Bonne capacité d'analyse et rédactionnelle, faire preuve de professionnalisme et être force de proposition.

QUALITES PERSONNELLES

- Aisance orale et rédactionnelle/ capacité à produire des livrables de qualité professionnelle
- Rigueur et excellentes capacités d'analyse, de structuration et de synthèse
- Autonomie, dynamisme, curiosité et esprit d'initiative
- Attrait pour l'interdisciplinarité et le travail en équipe
- Forte éthique au travail : engagement, équité, transparence, intégrité, respect des personnes