



Option AAIM

Agroalimentaire AgroIndustrie Montpellier

**Ingénieur - Manager
pour une Alimentation Durable**

MISSIONS DU STAGE DE FIN D'ÉTUDE

2010 - 2025

-
1. Missions Assurance Qualité
 2. Missions Qualité Hygiène Sécurité & Environnement (QHSE)
Missions Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)
 3. Missions Innovation, Développement Produit, Recherche
 4. Missions Gestion de Production & Performance Industrielle
 5. Missions Approvisionnement, Logistique & Distribution
 6. Missions Consommation, Nutrition et Marketing
-

1. Missions Assurance Qualité

- MARTINEZ Laura (2011). **Déploiement de la cartographie des processus au sein de l'entreprise Distriborg.** Distriborg Groupe (St Genis Laval, 69).
- NOURRISSON Sophie (2011). **Amélioration continue de la qualité. Projet de sécurisation des petites pesées.** Bledina (Steenvorde, 59).
- PIMENTA Stéphanie (2011). **Amélioration du management de la qualité d'une PME.** Fruitière de Domessin (Domessin, 73).
- MELETTA Oriane (2012). **Amélioration continue du système Qualité- Sécurité- Environnement.** Pernod (Marseille, 13).
- FILLON Aurélie (2015). **Mise en place du plan HACCP au sein de la chocolaterie Weiss.** Chocolaterie Weiss (Saint-Etienne, 42).
- SALAME Linda (2015). **Origin of the increase in porphyrin fluorescence intensity during storage of fresh pork meat.** Leibnitz Institute for Agricultural Engineering, (Potsdam-Bornim, Allemagne).
- DE FRANCA Camille (2016). **Amélioration des pratiques de fabrication des compotes : cas de la décongélation des matières premières et de l'acidification des recettes.** Materne (Boué, 02).
- DOUMENGINE Alice (2016). **La réglementation INCO dans une chocolaterie artisanale : mise en place et conséquences.** L'atelier du Chocolat (Bayonne, 65).
- KARKI-GADONNA Laura (2016). **Préparation à l'audit IFS/BRC suite à la mise en place de la ligne de tourteaux fromagers.** Les P'tits Amoureux (Ardin, 79).
- RABETTE Coraline (2016). **Renouvellement de la certification IFS suite à un agrandissement du site de production.** MHP Production (Frontignan, 34).
- RICAUD Marine (2016). **Elaboration d'une veille réglementaire, scientifique et médiatique adaptée à la grande distribution.** H.C.S. International (Paris, 75).
- SCHOEFFERT Aurélie (2016). **Comment réussir l'intégration d'un nouveau process et d'un nouveau produit dans l'entreprise, tant en termes de qualité que de sécurité.** Bernard Royal Dauphine (Grane, 26).
- CARAVACA Maxime (2018). **Animation d'un projet global d'amélioration de la Qualité : Application d'un QRQC interservices.** Candia (Vienne, 38).
- VANNIER Clothilde (2018). **Comportement des spores survivantes après un traitement thermique.** CTCPA (Avignon, 84).
- BRECHEMIER Joys (2019). **Mise en place d'une démarche 5S dans le cadre d'un agrandissement d'atelier de production.** Lökki Kombucha (Cavaillon, 84).
- LAROCHE Anaïs (2019 - Alternance). **Amélioration de la durée de vie produit des fruits 4e gamme par le process.** FLORETTE (Lessay, 50).
- BELLANCE Katiana (2020). **Chef de projet qualité : adaptation du PMS (plan de maîtrise sanitaire) au niveau site de production/participation à la production (approche process).** Les Fruits Detendus (Saint-Denis, 93).
- ELMAATAOUI Oualid (2022). **Mise en place de la certification CSA/GTP au sein de la société Graines Équitables.** Graines Equitables (Laure-Minervois, 11).
- HOURLIN Élodie (2022). **Accentuation de la culture qualité chez Entremont pour la sécurité et satisfaction des clients et consommateurs.** Entremont (Annecy, 74).
- BARRILLON Constance (2023). **Mise en place du système qualité dans les points de vente Duty Free des aéroports parisiens).** Lagardere Travel Retail France (Paris, 75).
- TOGBAREbecca (2024). **Assistant du responsable qualité du site - animation et suivi de la food safety culture.** Boulangerie Viennoiserie Française (Tarascon, 13).

DA SILVA Manuela (2025). **Assistante Qualité Fournisseurs – Gestion de données sous - traitant.** Bel SA (Suresne, 92).

2. Missions **Qualité Hygiène Sécurité & Environnement (QHSE)** Missions **Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)**

ROUXEL Gaël (2012). **La prévention des risques chez LU France : gestion du Document Unique d'Evaluation des Risques et cas particulier du risque chimique.** KraftFoods (Rungis, 94).

DEMARET Julie (2013). **Chargée de mission QHSE : Audits et Formations Hygiène, Évaluation des risques Professionnels.** Sodexo (Issy les Moulineaux, 92).

ESTOURNET Isabelle (2013). **Mise en place d'une démarche de réduction des risques professionnels.** Raynal & Roquelaure (Camaret-sur-Aigues, 84).

MESSIE Françoise (2013). **Préparation de la norme ISO 14 001 sur la fromagerie de Saint-Afrique.** Societe (Saint-Affrique, 12).

ALLOU Ermessende (2014). **Promocash : cash & carry responsable.** PromoCash (Massy, 91).

HAZAËL-MASSIEUX Sophie (2015). **Optimisation du système de pilotage intégré QHSE dans une entreprise de manutention portuaire.** Sea Invest (Sète, 34).

BOURDEAUX Emmanuelle (2016). **Stratégies de mise en place et de déploiement de projets RSE au sein d'une entreprise d'envergure internationale, la société de grande distribution Carrefour.** Groupe Carrefour (Massy, 91).

DEBOOM Théophile (2016). **Evaluation du système de management de la santé et de la sécurité au travail par rapport au référentiel BS OHSAS 18001 et évaluation de la conformité réglementaire.** Fleury-Michon (Pouzauges, 85).

NOËL Louise (2018). **Projet d'étude : comment construire un régime alimentaire plus durable et quelle place pour la viande rouge ?** Interbev (Paris, 75).

OSADNICK Romane (2019). **Amélioration de la gestion des déchets des sites de production et harmonisation des pratiques.** Ricard (Marseille, 13)

BEN SALEM Maya (2021). **Mise à jour du plan HACCP au sein de l'entreprise J&C NLE - Refresco - Cartographie des filtres et mise à jour documentaire.** Refresco (Nissan-Lez-Enserune, 34).

HAMADE Athar (2021). **Etude HACCP d'une nouvelle ligne de production.** Vif Argent (Saint-Gilles-Croix-De-Vie, 80).

NGOM Massamba (2021). **Contribution à l'amélioration continue de la sécurité au travail par la sensibilisation des nouveaux collaborateurs.** Orangina Suntory France (La Courneuve, 93).

BOLTEAU Jeanne (2023). **Amélioration continue du process d'audit.** Ecotable (Paris, 75)

LOUIS Antinéa (2024). **Mise en place d'un affichage environnemental dans le cadre de la démarche RSE du groupe AOSTE.** Aoste SNC (Saint-Priest, 69).

BARBOSA Eduarda Beatriz (2025). **Participation aux missions du département Qualité Viandes et contribuez au développement de la politique de développement Durable et RSE de l'entreprise.** AOSTE SNC (Saint Priest, 69).

3. Missions - Innovation, Développement Produit, Recherche

LAROCHE Silvère (2011). **Etude de faisabilité technique de l'industrialisation de la production d'une BRSA à base de Kéfir de fruits.** Kefruit - INRA (Narbonne, 11).

MUSIKAPHUN Nuttinee (2011). **Étude de la digestion in vitro de l'ovalbumine, protéine majoritaire du blanc d'œuf.** UMR STLO - Agro Campus Ouest (Rennes, 35).

RANDOT Maxime (2011). **Injection of precooked tuna loins to improve canning yields.** Etablissements Paul Paulet SAS (Douarnenez, 29).

RATEL Adeline (2011). **Comportement des céréales dans les préparations de fruits et autres denrées alimentaires.** Agrana Fruit France (Mity Mory, 77).

WONG Christine (2011). **Développement d'un assortiment de canapés apéritifs.** Maison Boncolac (Estillac, 47).

BARBE Salomé (2012). **L'enrichissement en protéines de pâtes alimentaires : impact sur la qualité protéique et sur les propriétés culinaires des pâtes.** INRA, UMR IATE (Montpellier, 34).

VAN DE KERCHOVE Sacha (2012). **Méthodes d'étude et leviers de texturation d'un fromage frais fondu sans sels de fonte.** BEL (41, Vendôme).

RICHARD Julie (2012). **Développement d'une mousse de fruits : formulation et industrialisation d'un produit foisonné à base de fruits.** Charles & Alice (Allex, 26).

PORCHE Luc (2012). **Definition and analysis of stress on meat analogues at production scale.** Mars (Allemagne)

CANI Julie (2012). **Développement de pâtes alimentaires stérilisées : amélioration des qualités texturales et organoleptiques par la formulation.** UMR IATE - Panzani (Montpellier, 34).

AMAT Cécile (2013). **Development of Croustick, a new potato based product and study of its industrial feasibility and economic viability.** Mc Cain (Villeuve d'Ascq, 59).

BAHRI Asma (2013). **Stabilité des micelles de caséines réticulées par la génépine.** UMR STLO INRA (Rennes, 35)

CHAMINADAS Marine (2013). **Développement d'une gamme de tartes aux fruits surgelées destinées au rayon Boul'Pat des GMS.** Boncolac (Hasparren, 64)

DEBRAY Mathilde (2013). **Comment alimenter et entretenir la dynamique de croissance de Valrhona, marque forte sur son marché ?** Valrhona (Tain-l'Hermitage, 26).

DUPART Claudie (2013). **Développement d'une nouvelle gamme de plats cuisinés.** Lustucru Frais (Saint-Genis-Laval, 69).

EGNELL Flore (2013). **Recherche et développement de produits alimentaires biologiques.** Senfas (Saint-Pivat-des-Vieux, 30).

KALHART Fanny (2013). **Développement d'une gelée de fruit de la passion : de l'essai en laboratoire à la vente.** Delices de Guyane (Rémire-Montjoly, 97)

LE FLOCH' Sandrine (2013). **Développement de plats cuisinés terroir en cassiolette.** Gendreau (Saint-Gilles-Croix-de-Vie, 85).

RIMPOT Alice (2013). **Development of novel textured petfood.** Mars GmbH (Verden, Allemagne).

SCHMITT Ariane (2013). **Développement d'une gamme d'ingrédients innovants à base d'herbes aromatiques.** Novolyze (Dijon, 21).

TEMPERTON Faustine (2013). **Quel est le potentiel du blé dur dans le marché des produits expansés, fabriqués par cuisson-extrusion ?** Panzani-Creccpal (Marseille, 13).

- AHRENS Lucas (2014). **Développement d'un test accéléré de vieillissement en vidange des boissons alcoolisées anisées.** Pernod-Ricard (Thuir, 66).
- BADARD Laura (2014). **Amélioration de la qualité, Optimisation des procédés.** CTCPA (Avignon, 84).
- BARTH Tiphaine (2014). **Gestion d'appels d'offres pour divers produits à marque Auchan, dont des confitures. Mise à jour de packagings pour le règlement INCO et suivi qualité de produits.** Auchan Production (Villeneuve d'Ascq, 59).
- BELLOQC Bettina (2014). **Quel est le potentiel du blé dur dans le marché des pâtisseries moelleuses et aérées ?** Panzani – Crecerpal (Marseille, 13).
- BENOIT Flavy (2014). **Impact des paramètres du procédé sur le temps de cuisson des pâtes.** Panzani – Crecerpal (Marseille, 13).
- LAFOND Charline (2014). **Remplacement des protéines animales par des protéines végétales dans des barres et des mik-shakes substituts de repas.** Nutrition & Santé (Revel, 31).
- PRINCE Ariane (2014). **Propriétés rhéologiques et interactions au sein des systèmes mixtes carraghénane / amidon / protéines de lait : cas du carraghénane kappa.** Gargill (Bapte, 50).
- SAÏDANA Irène (2014). **Optimisation de l'utilisation d'espaces expérimentaux.** Institut Paul Bocuse (Écully, 69).
- BELLANGER Anne-Laure (2015). **Gestion de projet en R&D : retravail d'un produit Gini et développement d'une innovation Pulco.** Orangina Schweppes France (Levallois-Perret, 92)
- PERNIN Aurélia (2015). **Development of high-protein bars containing hydrolyzed collagen.** Rousselot Application Laboratory (Gand, Belgique)
- VESIN Adélaïde (2015). **Développement d'une gamme de pâtisseries sans gluten.** Boncolac (Hasparren, 64).
- BAILLY Mélina (2016). **Développement de gammes et formulation de nouveaux produits appertisés.** Clarelia (Montpellier, 34).
- FAVEUR Dominique (2016). **Mise en place de l'action collective des industries agroalimentaires au sein d'Agri Sud-Ouest Innovation.** Agri Sud-Ouest Innovation (Ramonville-Saint-Agne, 31).
- GOMAND Faustine (2016). **Dysphagia-designed product range development for the elderly.** Rousselot Application Laboratory (Gand, Belgique).
- KANY Christiana Wai (2016). **Formulation et industrialisation d'une boisson traditionnelle japonaise : le Mugicha.** Aromandise (Montpellier, 34).
- LASSERRE Audrey (2016). **Développement d'une box asiatique : du brief marketing à la première production.** Lustucru Frais (Saint-Genis-Laval, 69).
- LECONTE Marie (2016). **Le développement de produits Comptes-Clés : comment répondre aux demandes de personnalisation avec l'outil de production standard ?** Valrhona (Tain l'Hermitage, 26).
- PERSON Gabrielle (2016). **Amélioration de la distribution des morceaux de fruits dans un yaourt brassé : étude du yaourt brassé Activia à la fraise.** Danone Nutricia Research (Palaiseau, 91).
- PLASSAT Guillemette (2016). **Black-tea matrix building : study of an innovative process applied to tea.** Unilever (Sharnbrook, Uk).
- RIBADEAU DUMAS (2016). **Gestion de projet R&D : rénovation d'un produit de la marque Oasis.** Orangina Suntory France (Neuilly-sur-Seine, 92).
- RUAU Sophie (2016). **Développement de madeleines fourrées à la fraise et au chocolat.** Pâtisseries Gourmandes (Loudéac, 22).
- YVES-MENAGER Camille (2016). **Lancement d'une innovation rupturiste sur le segment des soupes instantanées : les Cups Royco.** Continental Foods France (Boulogne-Billancourt, 92).
- DUCROCQ Maude (2017). **Development of reference characterization methods for rubisco isolated from green wastes : purification, characterization and evaluation of functional properties of a reference rubisco extracted from spinach leaves.** INRA (Nantes, 44).
- DUPUIS Delphine (2017). **Freshly brewed herbal beverages development improvement.** Coca-Cola (Bruxelles, Belgique).
- FAVIER Manon (2017). **Développement et mise en place de méthodes prédictives de la qualité des pâtes alimentaires au sein du service R&D.** Pastacorp (Chiry-Ourscamp, 60).

- MARTIN Coline (2017). **Développement d'une barre céréalière à base de blé dur aux caractéristiques nutritionnelles optimisées pour les sportifs d'endurance.** Alpina Savoie (Chambéry, 73).
- NGUYEN Audrey (2017). **Réintégration du process de macération de quinquina au sein de l'usine de Thuir. Pernod.** (Thuir, 66).
- PIQUET-PASQUET Diane (2017). **Développement de soupes deshydratées : formulation et amélioration de produits pour les marques KARELEA et BIOPUR.** Léa Nature (Périgny, 17).
- RIVIÈRE Madline (2017). **Le poivre de sapin : Développement d'un produit artisanal, organisation du laboratoire et mise en œuvre de la production.** Abies Lagrimus (Sahorre, 66).
- ROZE Mathilde (2017). **Caractérisation et rénovation de la texture de la gamme Pleines Saveurs Légumes.** Lustucru Frais (Saint-Genis-Laval, 69).
- SENÉCHAU Maeva (2017). **Chargée de mission dans le service Comptes-clés – Développement de bonbons de chocolat.** Valrhona (Tain-l'Hermitage, 26).
- BLANC Amélie (2018). **Amélioration de la conservation des viandes crues par la formulation.** Gekko (Six-Fours-Les-Plages, 83).
- BLONDEL Joséphine (2018). **Étude de différents leviers technologiques pour augmenter la naturalité perçue des produits laitiers frais.** Danone (Palaiseau, 91).
- BOUCHER Lila (2018). **Création d'une innovation de rupture à base de pomme de terre.** McCain Foods (Villeneuve d'Ascq, 59).
- CHAPELON Maryne (2018). **Influence des paramètres physico-chimiques et rhéologiques des farines sur les pâtes biscuitières.** Biscuits Bouvard (Ceyzeriat, 01).
- DEL RIO Lisa (2018). **Amélioration de la composition des produits dans le cadre de la démarche clean label.** La Compagnie Pâtissière (Fuveau, 13).
- GUIDO Laura (2018). **Extension de gamme "Qualité Fraichement Cuisinée" : comment innover tout en répondant aux contraintes réglementaire, budgétaire, qualité et nutritionnelle ?** Panzani (Saint-Genis-Laval, 69).
- LAMBERT Marie (2018). **Amélioration nutritionnelle des soupes aseptiques Liebig : reformulations des recettes et pistes de développement.** Continental Foods (Le Pontet, 84).
- LE MELLE C Aube (2018). **Application des fibres d'avoine, les bêta-glucanes sur deux types de produits : boissons et produits de boulangerie.** Naturex (Avignon, 84).
- MAINDIVIDE Laura (2018). **Assistante Chef de Projet R&D - Développement et cleaning produits.** Boncolac (Rivesaltes, 66).
- SALELLES Léa (2018). **Effet de la structure de microparticules de protéines de pois sur les cinétiques de digestion in-vitro.** INRA-AgroParisTech (Massy, 91).
- SERRA Juliette (2018). **Reformulation des LunchBox dans une démarche de Clean Label.** Lustucru Frais (Saint-Genis-Laval, 69).
- SILVEIRA DE SOUZA ROCHA Juliana (2018). **Etude structurale et rhéologique de systèmes mixtes à base d'hydrocolloïdes.** Cargill (Baupre, 50).
- ARTUS Maxime (2019). **Optimisation de procédés boissons fermentées.** Pernod (Thuir, 66).
- BEAUDOUX Clémentine (2019). **Evaluation de l'impact des paramètres de cuisson du four sur la levée des biscuits.** Le Pain De Belledonne (La Croix de la Rochette, 73).
- DUBAUX Laurie (2019). **Caractérisation et leviers d'optimisation d'un nouveau type de pâtes farcies commercialisées: le raviolotti.** Lustucru Frais (Saint Genis Laval, 69).
- LEFEVRE Charlotte (2019). **R&D - Valorisation d'une fécule de manioc en amidon fonctionnel.** Tipiak Epicerie (Saint-Aignan-de-Grandlieu, 44).
- LONJOU Marine (2019). **Stabilité des vitamines lipophiles A et D dans une boisson acide.** Nestle Waters (Vittel, 88).
- RAYNAUD Marion (2019). **Amélioration de la conservation de biscuits type génoise à température ambiante par la formulation.** Mademoiselle Desserts (Renaiss, 42).
- TRAORE Camille (2019). **Développement d'une politique d'entreprise: clean label et nutrition.** McCain (Villeneuve d'Ascq, 59).

- CESARI François-Xavier (2020). **Organisation du planning hebdomadaire de la R&D ; Proposition de nouvelles recettes : mise en place d'une nouvelle analyse sensorielle externe.** Foodchéri (Sucy-en-Brie, 94).
- CORTES Magali (2020). **Mise au point d'un produit de viennoiserie avec l'étude de la fonctionnalité des ingrédients.** La Boulangere & Co (Les Herbiers, 85).
- JORNET MARGEREL Celia Helene (2020). **Développement d'huiles d'olives aromatisées aux huiles essentielles, olives aromatisées à la truffe/olives sous vide/Olives cassées. Contribuer à l'animation de la démarche qualité au sein du service de production.** L'Oulibo (Bize Minervois, 11).
- LEMERRE Cléopée (2020). **Valorisation de nouveaux ingrédients végétaux dans différentes matrices alimentaires.** Inveja (Nantes, 44).
- LOMBARD Enora (2020). **Identifier les barrières d'humidité à utiliser pour séparer les produits alimentaires à forte teneur en humidité des inclusions et des enrobages croustillants ; améliorer les propriétés de barrière contre l'humidité des enrobages à base de chocolat appliqués sur des produits laitiers à main.** Haagen-Dazs (Vienne, 38).
- MEIRA Cassandre (2020). **Développement technique et commercial de boissons énergétiques naturelles et biologiques.** Cosmos (Marseille, 13).
- PALETTE Steven (2020). **Formulation de produits, formalisation de recettes pour utilisation en industrie, suivi du projet de snacking gourmand, amélioration des procédures R&D actuellement en vigueur.** Feyel & Artzner (Schiltigheim, 67).
- RAFFIN Natacha (2020). **Boissons "durables" : développement de concepts qui répondent à la volonté actuelle de diminuer l'utilisation de matières plastiques ; développement de boissons fonctionnelles.** Firmenich (Belgique).
- ROMAGNÉ Marion (2020). **Etude sur les sucraants utilisés dans la fabrication des fruits confits.** Aptunion (Apt, 83).
- VERNER Bastien (2020). **Analyse des paramètres de préparation des mixes de crème glacée en atelier et formulations.** Mars (Steinbourg, 67).
- BERAL Gaëlle (2021). **Etude du portefeuille hydrocolloïdes et fibres de Brenntag et développement d'applications.** Brenntag Food & Nutrition (Amiens, 80).
- BOUVIER Ludivine (2021). **Développement d'un appareil de cuisine dédié à la préparation de boissons naturellement pétillantes.** Groupe SEB (Lyon, 69).
- BUNOD Laureline (2021). **Réhydratation et conservation de l'abricot sec biologique.** Color Foods (Marseille, 13).
- DETHEZ Loriane (2021). **Simplification de recettes et recherche de solutions sans additifs sur les crèmes liquides à foisonner.** Yoplait (Vienne, 38).
- GERARD Hélène (2021). **Reformulation de la gamme de Box dans une démarche Clean Label.** Lustucru Frais (Lyon, 69).
- KACZMAREK Laura (2021). **Optimisation du process pâte à choux dans le but de la réduction des déchets.** Mademoiselle Desserts Renaison (Renaison, 42).
- KRATTINGER Céline (2021). **Rénovation clean label de la sauce 4 Fromages Panzani : Comment revaloriser une sauce tout en s'inscrivant dans une démarche clean label qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs et en respectant des contraintes réglementaires, économiques, techniques et organoleptiques ?** Panzani Sauce (Lyon, 69).
- MARTELLI Agathe (2021). **Développement d'une mousseline de légumes enrichie en protéines et en calories, adaptée aux besoins des patients en oncologie, plus savoureuse, plus naturelle, et sous un format moins médicalisé que ce qui existe aujourd'hui.** La Picoree (Montpellier, 34).
- MOISSET-ROUZIC Margaux (2021). **Développement d'une gamme de sablés salés vegan et sans gluten pour l'apéritif.** Funky Veggie (Paris, 75).
- PALOMINO Alexandre (2021). **Développement de sauces à base de sauce soja.** Aromandise (Montpellier, 34).
- PETERS Marie (2021). **Caractérisation et leviers d'optimisation de la qualité organoleptique de la pâte des pâtes farcies.** Lustucru (Lyon, 69).
- SOLANO Camille (2021). **Réduction des sucres et amélioration de la composition d'une gamme de boissons minceur à réhydrater.** Nutrition & Sante (Revel, 31).

- VILLANUEVA Marlène (2021). **Amélioration de la crème fouettée des liégeois selon une démarche "clean label"**. La Fermière (Aubagne, 13).
- YAO Eunice (2021). **Exploration des ingrédients des compléments alimentaires et conception de prototypes de formules**. Pharma & Beauty (Saulce-Sur-Rhône, 26).
- BLANCHARD Léa (2022). **Reformulation de la stabilisation d'une gamme de sorbets en bâtonnets moulés**. Froneri France SAS (Plouedem, 29).
- BREANT Antoine (2022). **Développement de nouvelles matières premières pour anallergenic**. Royal Canin SAS (Aymargues, 30).
- COSTA PINTO Karoline (2022). **Évaluation environnementale et étude de machinabilité des films souples de Color Foods**. Color Foods (Marseille, 13).
- DE LAET Chloé (2022). **Analyse prédictive de la séparation de phase dans les soupes végétales**. CTCPA (Avignon, 84).
- HAAS Tricia (2022). **Etude des effets sur les pâtes farcies de l'augmentation du CO₂ dans l'atmosphère modifiée**. Lustucru Frais (Saint Genis Laval, 69).
- LIGIER Solène (2022). **Formulation clean label de mousses laitières**. Nestlé - Centre R&D (Lisieux, 14).
- THOMAS Kevin (2022). **Déterminer, quantifier et comprendre l'impact des opérations unitaires sur le comportement de différentes matrices végétales au cours de leur transformation**. Bonduelle (Villeneuve d'Ascq, 59).
- VIDAL Elsa (2022). **Développement d'une gamme de spécialités végétales fermentées à base d'avoine pour la marque Sojasun**. Triballat Noyal (noyal-sur-Vilaine, 35).
- PELLERIN Mathis (2022). **Etude comparative de quatre techniques de conservation dans le cadre de la fabrication de sauces fraîches pour féculents**. Sauces Papillons (Paris, 75).
- BOIS Lola (2023). **Comment accompagner le consommateur à progresser en pâtisserie en lui garantissant un risque d'échec réduit ?** Groupe SEB (Lyon, 69).
- CANCALON Chloé (2023). **Développement d'un cookie chocolaté**. Société Bouvard (Ceyzeriat, 01).
- DE MORAIS Lamar Livia (2023). **Développement de système texturant clean label pour des steacks végétaux**. Alliance Gums and Industries (Corneilles en Parisis, 95).
- DELPECH Cécile (2023). **Étude des différents leviers de formulation d'une mousse au chocolat végane**. Charles & Alice (Allex, 26).
- DEPRET Lise (2023). **Comment traduire une aromathérapie en compléments alimentaires bio pour la société Garoma ?** Garoma (Brouzet-lès-Alès, 30).
- LAPORTE Clémence (2023). **Développement des vins sans alcool Moderato**. Moderato (Paris, 75).
- LESPADE Octave (2023). **Développement d'une nouvelle voie technologique pour la production de beurres allégés à 60% de matières grasses**. Candia (Clermont Ferrand, 63).
- MAZIERES Marion (2023). **Développement d'un complément alimentaire liquide à visée anti-âge pour Atelier Nubio**. Atelier Nubio (Paris, 75).
- NEVEU Margot (2023). **Développement d'un biscuit hyperprotéiné et hypercalorique adapté aux besoins de personnes dénutries**. La Picoree (Montpellier, 34).
- ANG Marina (2024). **Développement d'un après-shampooing solide à base d'huile de nigelle**. Galerie La Marocaine (Agadir, Maroc).
- CARREY Paul (2024). **Assister les chefs de projets - Développement d'une préparation en poudre pour pancakes protéinés bio et 100% d'origine naturelle**. Naturenvie, Compagnie Lea Nature (La Rochelle, 17).
- CROUZET-DEPROST Thomas (2024). **Développement de produits pour le marché asiatique : diminution de la saveur sucrée et substitution du sorbate de potassium**. L'atelier St Michel (Le Contrat en Sologne, 41).
- DOUBLIER Inès (2024). **Recherche en ingénierie génétique - Construction et caractérisation de phages synthétiques de Bacillus subtilis**. INRAE Micalis UMR 1319 (Jouy-en-Josas, 78).
- MORIN Solène (2024). **Etude de la maturation physique et biologique des crèmes dans le cadre de la fabrication de beurre AOP aromatique**. EURIAL R&D (Bellevigny, 85).

- MOUSTAGHFIR Houda (2024). **Optimisation du recyclage dans le process de fabrication du couscous : focus sur l'étape d'hydratation des semoules.** Tipiak Epicerie (Nantes, 44).
- SERVAL Manon (2024). **Recherche de protéines végétales alternatives au soja et au gluten de blé, et application sur des produits végétariens biologiques.** Nutrition et Sante (Revel, 31).
- BOUCHET Ophélie (2025). **Contribution à des projets R&D / qualité / innovation / développement. Renforcer l'organisation et l'équipe de production.** Gourmie's (Montrabe, 31).
- CARRIERE Guilhem (2025). **Développement produit, support à la production et au contrôle qualité, participation à la mise en place de l'extension de certification ISO 22000 concernant la prestation de développement de nouveaux produits.** ERAGIN Fabrika (Ayherre, 64).
- DOSSOU Marie (2025). **Développement de nouveaux produits et process stérilisés.** SERVIAIR (Tremblay en France, 93).
- GENIN Noa (2025). **Végétalisation des produits sucrés.** AGIR - AGroalimentaire Innovation Recherche (Pessac, 33).
- LAURENT IRANMEHR Lola (2025). **Assistante chef de projet RSE Nutrition.** Coopérative U (Carquefou, 44).
- MARCHAL Charles (2025). **Assistant ingénieur en formulation alimentaire.** Roquette (Lestrem, 62).
- PERRIER Mathilde (2025). **Réaliser des brief fournisseurs, sourcing de matières premières, définir le plan d'expérience, réaliser les analyses, construire les recommandations à partir des résultats.** Danone Global Research and Innovation Center (Gif sur Yvette, 91).
- PICHON Celya (2025). **Développement et rénovation de sauces et de bases culinaires Panzani.** Panzani (Lyon, 69).
- PRIOU Capucine (2025). **Formulation d'un produit dans le cadre d'un brief produit marketing.** Pâtisserie Pasquier Cerqueux (Les Cerqueux, 49).
- THIEBAUT Louis (2025). **Recherche et développement de nouveaux produits.** Saint Michel (Le Controis en Sologne, 41).
- THOMAS Cyprien (2025). **Collaboration sur des projets techniques de développement de recettes et d'aromatisations qui répondent à la demande des clients.** Firmenich SA (Santigny, Suisse).

4. Missions - Gestion de Production & Performance Industrielle

- CABEZON Florian (2012). **Réduction des pertes matières sur un process de fabrication d'eaux aromatisées.** Volvic (Volvic, 63).
- LAGUTERE Pierre-Damien (2012). **Cartographie et optimisation des pertes matières au sein de l'atelier Desserts.** Laiterie Saint-Père (Saint-Père en Retz, 44).
- CORTAL Julie (2012). **Optimisation du process des yaourts brassés de l'usine Danone Pays de Bray.** Danone (Ferrières, 76).
- CARDE Gautier. **Amélioration des outils et des conditions de travail dans un atelier de conditionnement de crèmes fraîches.** YEO International (Toulouse, 31).
- BENCHIMOL Nouny. **Déploiement de la TPM et de la maintenance autonome dans l'unité autonome de production Bonbons de chocolat.** Valrhona (Tain l'Hermitage, 26).
- BIDEAUT Betty (2013). **Améliorer les performances de l'atelier moulage par la démarche SMED et le développement des ressources humaines.** Revillon Chocolatier (Le Coteau, 42).
- FEMENIAS Mélanie (2013). **Amélioration de la productivité d'une ligne innovante : gestion de projet selon la méthode 6-sigma.** Campbell France (Le Pontet, 84).
- ROCHAMBEAU Amélie (2013) **Missions en amélioration continue dans le cadre de la démarche WCM.** Raynal & Roquelaure (Camaret-sur-Aigues, 84).
- CAVELIER Alice (2014). **Amélioration du processus d'extrusion et de séchage sur une ligne de production.** Intersnack (Vic-sur-Aisne, 02).

- CHECK Justine (2014). **Amélioration continue au conditionnement de l'usine Cochonnou.** Aoste (Saint-Symphorien-sur-Coise, 69).
- LE GAL Alice (2014). **Démarche de calcul de prix de revient au sein d'un système de production haut de gamme, de type traiteur.** Falcou Traiteur (Toulouse, 31).
- MADI CORODJI Jacky (2014). **Étude des pertes matières : identification et actions correctives.** Panzani (Marseille, 13).
- RASSON Élodie (2014). **Mise en place d'une démarche d'amélioration continue au sein du service Exploitation de Badoit.** Badoit (Saint-Galmier, 42).
- REMY Guillemette (2014). **Assistance au dirigeant et organisation logistique dans une start-up commercialisant des huiles essentielles.** La Compagnie des Sens (Paris, 75).
- CHASSAGNE Maud (2015). **Mise en place d'un laboratoire d'analyses sensorielles.** Eurofins Agrosience Services (Vergèze, 30).
- BASSET Claire (2016). **Amélioration continue de la production dans une usine de conditionnement de fruits secs.** Daco France (Anthony, 92).
- DURAND Jérémie (2016). **Pilotage et suivi des travaux neufs - Production de cidre et soda.** Eclor (Domagné, 35).
- VANPEE Thibaut (2016). **Internalisation d'une activité de soupes déshydratées.** Continental Foods (Le Pontet, 84).
- AUGROS Christophe (2017). **Développer la capacité d'un atelier et changer la notion de performance via les outils du lean.** Révillon (Le Côtéau, 42).
- ARTHUR Vincente (2018). **Réduction du temps de nettoyage d'une ligne de production par la mise en place du SMED.** Groupe Bel (Sablé-sur-Sarthe, 72).
- AUVRAY Victorien (2018). **Fiabilisation d'un palettiseur.** Fleury-Michon (Chantonnay, 85).
- CHEVALLIER Gabriel (2018). **Optimisation des capacités de stérilisation.** Mars PetFood (Ernolsheim-Bruche, 67).
- FEYDEL François (2018). **Optimisation du fonctionnement des cellules de planification et d'ordonnancement du site Traiteur de la Mer.** Fleury-Michon (Chantonnay, 85).
- GAUDIN Lucile (2018). **Déploiement de la méthode "total performance management" dans l'usine Caprice des dieux d'Iloud (Haute-Marne).** Savencia (Iloud, 52).
- GOSSELIN Priscille (2018). **Cartographie des pertes matières premières d'un atelier de fabrication.** Lustucru Frais (Saint-Genis-Laval, 69).
- TENCÉ Nathan (2018). **Réduction des pertes matières sur un atelier de conditionnement.** Les Grands Moulins De Paris (Bordeaux, 33).
- BEAUVOIS Victor (2019). **Optimisation d'une ligne de production.** Grands Moulins De Paris (Bordeaux, 33).
- LEVALLOIS Pauline (2019). **Etude de capacité de nouvelles installations de conditionnement.** Valrhona (Tain l'Hermitage, 26).
- BAUDOUIN Marie (2020). **Amélioration continue de la performance industrielle et maîtrise opérationnelle de l'activité fromagerie (atelier d'affichage de meules d'emmental et de l'atelier de découpe et de conditionnement des meules).** Laita (Brest, 29).
- HOUIS Ana (2020). **Etablir un plan d'amélioration continue : Mettre en place des indicateurs de performance par processus de transformation ; Identifier, chiffrer et mettre en place les améliorations possibles à effectuer.** Denel (Martinique).
- LOPEZ Faustine (2020). **Elaborer et analyser des indicateurs de performances en collaboration avec les opérations et animateurs de zone. Leader des sujets d'amélioration continue via DMAIC et Go&See sur des problématiques de production. Leader sur des projets de do it best et Non quality cost.** ROYAL CANIN (Aimargues, 30).

MAFFRE-BOGÉ Julia (2020). **Mise en place ligne canette avec la methode MSP**. Les Chais Beaucairois Moncigale (Beaucaire, 30).

CARO Victoria (2021). **Management et industrialisation d'un projet baby-food en atelier barquettes au sein de l'usine Peny**. Peny (Saint-Thurien, 29).

LOISEAU Victoire (2021). **Déploiement de la méthode "single minute exchange of die" pour optimiser les changements de format sur une ligne de conditionnement**. Regilait (Saint Martin Belle Roche, 71).

DELECOURT Hugo (2022). **Amélioration de la performance de la ligne d'embouteillage de la brasserie fondamentale**. IBF Bieres (Le Malesherbois, 45).

DUMAS Jérôme (2022). **Amélioration du taux de rendement synthétique sur les nouveaux produits "végétal"**. Fromagerie Boursin - Groupe Bel (Crousy sur Eure, 27).

GRANDJEAN Charlotte (2022). **Mise en place d'un outil d'amélioration continue : La maintenance autonome**. Royal Canin SAS (Les Rues-des-Vignes, 59).

LAVERGNE Hélène (2022). **Amélioration du système de management des freintes dans le cadre de l'OE Bronze**. Coca Cola (Castanet-Tolosan, 12).

MENARD Alexis (2022). **Amélioration de la performance industrielle dans le cadre d'un projet d'automatisation**. Aoste (Maclas, 42).

SAMOUTTHONGXAI Martine (2022). **Gestion de la production : semi-industrialisation de l'atelier de moulage et de démoulage des glaces**. Emkipop (Aubagne, 13).

BUINOUD Eulalie (2023). **Implémentation d'un outil digital au service de la démarche TPM au sein de l'usine Perrier**. Nestle Waters Supply Sud – Usine Perrier (Vergèzes, 30).

RAKOTONDARAMANGA Tiana (2023). **Cartographie et réduction des pertes matières au niveau de l'atelier fermentation et filtration de la bière**. Heineken (Schiltigheim, 67).

BIGHETTI Lucas (2024). **Amélioration continue en brasserie : Réduction des consommations en eau et mise en place de la méthode 5S**. SAS Brasserie Pietra (Furiani, 20).

LASSABLIERE Ruben (2024). **Amélioration continue d'une ligne de production d'eau minérale gazeuse**. Nestle Waters Supply Sud (Vergèze, 30).

PUEYO Leïla (2024). **Fiabilisation et optimisation de la production et des approvisionnements chez les Armateurs de rhum**. Les armateurs de rhum de Saint-Malo (Saint Malo, 35).

MABBOUX Flavie (2025). **Ingénieur des procédés au conditionnement**. DELPHARM Gaillard (Gaillard,).

MAUGEIN Margaux (2025). **Mettre en place un processus d'OCAP et un module de formation, créer une base de données. Système de traçage des interventions maintenance. Procédés de nettoyage**. Guerlain (Chartres, 28).

5. Missions - Approvisionnement, Logistique & Distribution

GUITTARD Bastien (2013). **Gestion et optimisation des stocks produits finis snacks**. Intersnack France (Vic-sur-Aisne, 02).

LI Zifan (2013). **Amélioration des processus d'approvisionnement et gestion des stocks**. Benoit SNC – Intersnack France (Charvieu-Chavagneux, 38).

DUBOIS Laurine (2014). **L'innovation Achat chez Mondelez International**. Mondelez (Rungis, 94).

FAVIER Claire (2014). **Optimisation de la gestion des commandes pour minimiser l'impact des aléas sur la qualité du service rendu aux clients**. PepsiCo (Colombes, 92).

- MAURIN Frédérique (2015). **Contraintes et optimisation de la gestion de stock en fraîche découpe**. Voie Verte (Caluire-et-Cuire, 69).
- BARRIUSO Félix (2017). **Chargé de mission Développement de filières**. Arcadie (Méjannes les Alès, 30).
- DRESCH Sylvain (2018). **Amélioration du pilotage des flux produits finis : avoir le bon produit, au bon endroit, au bon moment**. Froneri (Vayres, 33).
- MACRON Tom (2018). **Organisation des stocks et des flux au sein d'une usine**. Diana PetFood (Vannes, 56).
- LAROUM Jéhad (2019). **Gestionnaire de flux, amélioration continue des process supply chain**. Nestle (Noisiel, 77).
- CARIO Victoria (2021). **Management et industrialisation d'un projet baby-food en atelier barquettes au sein de l'usine Peny**. Eureden D'aucy (Peny Saint-Thurien, 29).
- LOISEAU Victoire (2021). **Déploiement de la méthode "single minute exchange of die" pour optimiser les changements de format sur une ligne de conditionnement**. Regilait (Saint Martin Belle Roche, 71).
- MORANDINI Baptiste (2021). **Développement d'une mousseline de légumes enrichie en protéines et en calories, adaptée aux besoins des patients en oncologie, plus savoureuse, plus naturelle, et sous un format moins médicalisé que ce qui existe aujourd'hui**. Brasserie Dromoise La Vieille Mule (Le Poët-Laval, 26).
- TENDENG Sandra (2023). **Analyse et amélioration de la chaîne de valeur du sarrasin étude des problématiques et propositions de solutions**. Axereal Agriculture (Olivet, 45).
- GERMAIN-QUESTIAUX Marie (2025). **Supply Chain - Améliorer les suivis d'indicateurs clés (KPI). Mettre en place la gestion d'un projet d'amélioration continue**. Soproréal (Aulnay-sous-bois, 93).
- HAIDAR Youssef (2025). **Projet & amélioration continue logistique H/F**. Coca Cola Europacific Partners (Grigny, 91).

6. Missions - Consommation, Nutrition et Marketing

- LIPPENS Marie (2011). **Mises sur le marché de préparations infantiles. Élaboration de documents marketing et réglementaires pour la commercialisation de préparations pour nourrissons et de préparations de suite**. United Pharmaceuticals Novalac (Paris, 75).
- OSSEIRAN Arwa-Ariane (2012). **Projet d'amélioration continue sur les lancements Parfums de l'axe Offre Exclusive**. Guerlain (Levallois-Perret 92).
- POUZAUD Manon (2014). **Comment Bonduelle peut développer sa présence sur le marché des mélanges nature ?** Bonduelle (Villeneuve d'Ascq, 59).
- STURTON Léa (2014). **Comment mieux intégrer la nutrition et la sécurité alimentaire dans les programmes d'aide humanitaire ?** FAO (Rome).
- WALSER Marie (2016). **La stratégie produit chez Michel et Augustin: le cas de la catégorie des jus réfrigérés**. Michel et Augustin (Boulogne-Billancourt, 92).
- HEMAMOU Ayoub (2017). **Développement de la marque "Les recettes de mon moulin" pour les Grands Moulins de Paris sur le marché de la restauration hors foyer**. Grands Moulins de Paris (Bayonne, 40).
- LANDRY Claire-Émeraude (2018). **Proposition de business models pour des projets d'innovation sur les services à Royal Canin**. Mars Petfood (Aimargues, 34).
- RIBET Léa (2018). **Évaluation des risques médiatiques et scientifiques pour l'industrie agroalimentaire, dans un contexte de défiance envers les produits transformés**. VAB Nutrition (Clermont-Ferrand, 63).
- SALOMÉ Marion (2018). **Liens entre profils de consommation protéique et qualité de l'alimentation dans l'étude INCA3**. AgroParisTech-ANSES (Paris, 75).

- XUEREB Chloé (2018). **La transformation digitale au service des éleveurs chez Royal Canin**. Mars Petfood (Aimargues, 34).
- BOISSE Charlotte (2019). **Dans un contexte d'évolution de la réglementation des laits infantiles, comment Bledina doit-elle adapter son mix marketing afin de conserver sa position de leader à l'Outremer ?** Bledina-Danone (Limonest, 69).
- CHERVET Mathilde (2019). **Ancrage territorial et alimentation: que sont devenus les projets alimentaires territoriaux 5 ans après leur création par la loi ?** DGAL (Paris, 75015).
- DEVELOTTÉ Julie (2019). **Gestion et optimisation de la chaîne logistique de KOLECTOU pour revaloriser le pain**. Kollectou (Saint-Jacques-de-la-Lande, 35).
- DRIDI Narjess (2019). **Etude de la qualité nutritionnelle des plats protidiques végétariens en restauration scolaire**. INRA MOISA (Montpellier, 34).
- FRANCÉS Roxane (2019). **La stratégie de la marque Eukanuba au sein de Royal Canin INC. Et le lancement d'une gamme pour le chien de travail, de sport et de services**. Mars PetFood (Aimargues, 30).
- LÉONARD Justine (2019). **Comment les marques de distributeur participent-elles à la construction d'une offre alimentaire plus responsable pour demain ?** Monoprix (Clichy, 92).
- MARTINEAU Charlotte (2019). **Optimisation nutritionnelle d'une gamme de pâtisseries industrielles**. Gaillard le Pâtissier (Locminé, 56).
- NOUSBAUM Claire (2019). **Evaluation des intérêts nutritionnels et santé des protéines d'avoine**. VAB Nutrition (Clermont-Ferrand, 63).
- RIVET Cassandre (2019). **Analyse de tendance appliquée aux saveurs utilisées dans la catégorie condiments: quelles conclusions tirer du passé ?** Kraft Heinz (Amsterdam, NL).
- LEGEARD Marlène (2020). **Assistante chef de produit pour le pôle Société**. Lactalis (Roquefort-sur-Soulzon, 12).
- VITUPIER Clara (2020). **Assistante chef de produit catégorie PRO**. Royal Canin (Aimargues, 30).
- NEUMANN Enya (2021). **La production de marques de distributeurs par Lactalis AOP & Terroirs : opportunités et risques**. Lactalis AOC (Roquefort-sur-Soulzon, 12).
- OUEDRAOGO Doriane (2024). **Consommations alimentaires, apports nutritionnels et associations avec des facteurs sociodémographiques chez des adultes Burkinabè**. IRD (Montpellier, 34).
- RAYALEH Emaily (2024). **Evaluation du projet alimentaire territorial des bouches-du-rhône : impact du réseau des cantines durables sur les pratiques alimentaires des bénéficiaires**. Metropole Aix-Marseille-Provence (Marseille, 13).
- DUMONT Elise (2025). **Assistante Chef de produits et développement produits**. Arla Foods France (Paris, 75).



OPTION DE 3^{ème} ANNEE



L'Institut Agro Montpellier

Renseignements et contacts

Emmanuelle LAUTIE

L'Institut Agro Montpellier - 2 place Viala, bâtiment 31, 34060 Montpellier cedex 2

Tél : 04 99 61 28 30 – emmanuelle.lautie-dias@supagro.fr