



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-rd-f-h-12>

Responsable R&D F/H

Description

Dans le cadre du renforcement de notre stratégie d'innovation et de développement produit, nous souhaitons recruter un Responsable R&D h/f. Nous recherchons un profil expérimenté, capable de porter une vision stratégique tout en étant impliqué dans le développement technique au quotidien. Ce poste vous permettra de piloter des projets d'innovation et de fédérer une équipe R&D pluridisciplinaire, au cœur des enjeux industriels et commerciaux de l'entreprise.

Missions principales

En tant que Responsable R&D, vous serez chargé(e) de piloter l'innovation produit et de gérer le développement technique au sein de l'équipe R&D. Vos missions seront les suivantes :

Développement Produits

- Optimiser les formules existantes (farines, mixes, améliorants).
- Développer des solutions adaptées aux marchés IU Industries Utilisatrices, BA Boulangerie Artisanale, GMS Grandes et Moyennes Surfaces.
- Piloter le développement technique de la filière sarrasin, un produit clé pour l'entreprise.

Vision Stratégique

- Participer à l'élaboration de la feuille de route R&D en alignement avec les objectifs industriels et commerciaux.
- Identifier et anticiper les besoins des clients et des tendances de marché pour proposer des projets innovants et différenciants.
- Suivre et coordonner les projets R&D en fonction des priorités stratégiques de l'entreprise.

Veille et Expertise

- Assurer une veille réglementaire continue sur les normes et certifications en vigueur (PNNL, etc.).
- Analyser les tendances de consommation (nutrition, naturalité, durabilité) pour détecter des opportunités de développement produit.
- Apporter une expertise technique approfondie sur les produits et les process de fabrication.

Management et Animation de l'équipe

- Encadrer une équipe pluridisciplinaire composée de 1 technicienne R&D, 2 techniciens application farine et 6 boulangers d'essais.
- Accompagner l'évolution des compétences de l'équipe, favoriser le partage de connaissances et veiller à la montée en compétences des équipes internes et commerciales.

Organisme employeur
AXEREA SCA

Type de poste
Temps plein

Secteur
MEUNERIE

Lieu du poste
28168, GALLARDON,
GALLARDON, France

Date de publication
23 septembre 2025 à 21:15

Valable jusqu'au
23.10.2025

- Travailler en synergie avec les équipes industrielles et commerciales pour la réussite des projets.
- Un parcours d'intégration interactif et personnalisé : Starting Block !
- Une politique Handicap et Diversité
- Un package de rémunération attractif : Fixe + 13e mois + Prime vacances + Voiture de fonction + Complémentaire santé + Prévoyance.

Qualifications

- Formation : Ingénieur agroalimentaire ou équivalent, avec une spécialisation en meunerie, panification ou agroalimentaire.
- Expérience : de minimum 8 ans d'expérience en R&D agroalimentaire, avec une première expérience en management ou gestion d'équipe.
- Compétences clés :
 - Expertise technique en meunerie (blé tendre, process de transformation, formulation).
 - Bonne connaissance des ingrédients (enzymes, malt, améliorants) et des techniques de panification.
 - Compétences en gestion de projets et management d'équipe.
 - Capacité à structurer et à réaliser une veille réglementaire et technologique de façon autonome.
- Qualités personnelles :
 - Leadership bienveillant et capacité à fédérer une équipe autour des objectifs R&D.
 - Rigueur, curiosité et sens du marché.
 - Forte capacité à travailler en équipe et à collaborer avec des interlocuteurs variés (industriels, commerciaux, clients).