

NOTRE AMBITION

A l'interface entre la recherche fondamentale et le terrain, l'Itavi apporte aux professionnels des filières avicole, cunicole et piscicole-aquacole des expertises et des outils pour anticiper et s'adapter aux évolutions structurelles.

L'ITAVI oriente ses activités techniques en vue de répondre aux objectifs suivants :

- Evaluer et promouvoir les innovations technologiques ;
- Maîtriser la qualité des produits ;
- Apporter des références et réaliser des expertises ;
- Explorer de nouveaux systèmes de production ;
- Anticiper les évolutions structurelles.

Pour mener à bien nos missions, ce ne sont pas moins de 30 experts à l'écoute des problématiques rencontrés par les professionnels de l'élevage intervenant sur 9 thématiques :

- ❖ Economie
- ❖ Alimentation et Techniques d'élevage
- ❖ Bâtiment et Energie
- ❖ Bien-être animal
- ❖ Santé Hygiène
- ❖ Environnement
- ❖ Qualité des produits
- ❖ Elevage de précision
- ❖ Durabilité

TRANSMETTRE NOS SAVOIRS

Vous préparez **un diplôme bac+3/bac+4** et vous avez envie de découvrir un univers scientifique passionnant, riche en challenges et en opportunités ?

Nous vous offrons l'opportunité de réaliser votre stage à l'ITAVI en vue d'accompagner nos experts dans leur mission et de vous enrichir d'une expérience au plus près de l'innovation scientifique.

CONTACT :

Merci d'adresser **un CV et une lettre de motivation** par mail sous l'objet « *Candidature STAGE ITAVI-AQUA/2022/Spiruline* » **avant le 10 février 2023** à :

Aurélien Tocqueville – Responsable service Aquaculture tocqueville@itavi.asso.fr

Et

Valentin Bahloul – Chargé de mission Aquaculture bahloul@itavi.asso.fr

CONTEXTE ET OBJECTIFS DU PROJET DANS LEQUEL S'INSCRIT LE STAGE :

La Spiruline fait partie de l'embranchement des cyanobactéries et se présente sous forme de filaments microscopiques spiralés. Elle se développe naturellement dans des eaux chaudes, alcalines et riches en nutriments minéraux. Consommée sous forme de paillette ou de comprimés, elle est reconnue aujourd'hui comme le premier et le plus ancien aliment d'origine bactérienne, de par sa richesse en protéines (60 à 70% de sa matière sèche), vitamines, minéraux mais aussi en pigments et composés antioxydants d'intérêt nutritionnel. Créée en 2009, la Fédération des Spiruliniers de France (FSF) porte la structuration et le développement de cette filière agricole.

Le projet R&D « SPIRKAL » : « *Vers une "démarche qualité de la filière spiruline paysanne en France* », débuté en mars 2020, a pour objectif d'accompagner le développement de la filière « spiruline paysanne » en France et de l'aider à engager une démarche globale d'évaluation et d'optimisation de ses procédés de production. Ce projet de recherche est piloté par l'ITAVI et la FSF, en partenariat avec divers organismes partenaires CEVA, Limnologie SARL, EPLEFPA de la Lozère et ASTREDHOR-AURA.

Le projet SPIRKAL vise à développer 5 actions principales dans lesquelles sont traitées différentes questions techniques permettant, au terme du projet, de proposer un guide technique complet et transférable à la filière. L'un des objectifs du programme est **d'évaluer la faisabilité du rinçage des biomasses récoltées dans les fermes de production afin d'optimiser la qualité des produits**.

Le stage se déroulera sur l'exploitation SPIRULIB, ferme de spiruline située à Eyzin-Pinet (38) et gérée par Mr Vincent Libeaut. La mission principale du stagiaire portera sur la mise en place et le suivi d'un essai visant à tester différents processus de rinçage de la biomasse de spiruline en condition de production. Les conditions sanitaires de ce procédé seront également suivies tout au long de l'essai.

Le contenu du stage sera principalement orienté sur des activités de gestion des cultures de spiruline et sur la mise en place et le suivi de protocoles d'essais :

- Recherche et synthèse bibliographique
- Suivi de bassins de production de spiruline (croissance, récoltes, suivi physico chimique...)
- Mise en place et suivi du protocole expérimental et collecte de données,
- Approche comparative des modalités expérimentales,
- Collecte et envoi d'échantillons aux différents partenaires et/ou laboratoires d'analyses,
- Synthèse et analyse des résultats obtenus,
- Participation aux activités de la ferme de production SPIRULIB

PROFIL :

Bac +3 / +4 : En formation Diplôme d'Ingénieur, Licence pro Aquaculture/Algoculture, Master Biologie

Compétences et qualités appréciées :

- Biologie / Algoculture / Agronomie / Aquaculture
- Analyses de données / Analyses biologiques et physico chimiques
- Autonomie, curiosité, adaptabilité, dynamisme, force de proposition
- Appétence pour le bricolage et le terrain

CONDITIONS PROPOSEES :

Stage de 3 à 3.5 mois de mars 2023 à juin 2023

Poste basé sur l'exploitation SPIRULIB / 50 route du Viannais - 38780 Eyzin-Pinet / véhicule indispensable

- Les frais de déplacement seront couverts et l'étudiant(e) recevra une indemnité de 614.26 euros/mois + des indemnités de double résidence de 50 euros/mois si sa résidence habituelle se situe à plus de 50 kms du lieu de stage
- Les frais de téléphone portable couverts à hauteur de 25€/mois et le (la) stagiaire aura la possibilité de demander des tickets restaurants
- Le (la) stagiaire sera amené(e) à travailler dans des conditions de production sous serre en période estivale, des créneaux horaires de travail adaptés aux conditions de forte chaleur seront mis en place sur les mois de juillet / août si nécessaire.

CADRE D'ORGANISATION DU STAGE :

- **Maître de stage / Encadrement scientifique et technique** : Aurélien Tocqueville – Responsable du Service Aquaculture (tocqueville@itavi.asso.fr)
- **Encadrement scientifique** : Valentin Bahloul – Chargé de mission Aquaculture (bahloul@itavi.asso.fr) / Amandine Leruste-Calpena – Chargée de mission R&D à la Fédération de Spiruliniers de France
- **Encadrement technique sur site** : Vincent Libeaut – Producteur de spiruline et Gérant de l'exploitation SPIRULIB

Vous souhaitez en savoir plus sur les activités de l'Itavi ? Retrouvez-nous sur www.itavi.asso.fr