





## CONTACT

 lorene.fifame@gmail.com

 0660335391

 Montpellier, France

 [Profil LinkedIn](#)

 Permis B

# Lorène AKISSOE

Chef de projet R&D Agroalimentaire

*Nutrition & Sciences des Aliments*

- Experte en [caractérisation biochimique](#) des aliments, [formulation](#) alimentaire, [optimisation](#) des procédés de transformation, en réalisation de revue de littérature et en traitement de données.
- Curieuse, dynamique avec une capacité de collaboration et d'adaptation dans différentes équipes dans le secteur de la recherche et de l'industrie.
- Fort intérêt pour les missions suivantes ; Participation aux Projets R&D, Essais Industriels, Développement de Nouveaux Produits.

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

### Chargée de projet en biochimie & sciences des aliments 2022-2024

CIRAD (UMR QUALISUD) & NUTRISET, Montpellier

Référent : Adrien Servent, Supérieur hiérarchique

- Identification des verrous technologiques
- Compréhension de l'impact du procédé industriel sur la qualité des produits
- Contribution à l'élaboration du scoring des matières premières : synthèse bibliographique sur les composés antinutritionnels

### Chargée de projet R&D Innovation Produits

2021-2022

Groupe ESA (USC GRAPPE), Angers

Référente : Marie DUFRECHOU, Supérieure hiérarchique

- Sourcing des matières premières suivant les tendances du marché
- Formulation de pâtes brisées avec utilisant de farines de légumineuses
- Caractérisation physico-chimique et sensorielle des matières premières et pâtes brisées
- Standardisation des recettes & Validation des fiches techniques des recettes avec des chefs

### Doctorante

2018-2021

IRD (UMR QUALISUD), Montpellier

Référente : Claire MOUQUET-RIVIER, Supérieure hiérarchique

- Réalisation d'une enquête sur la consommation des aliments traditionnels à base du Niébé, une légumineuse d'Afrique de l'Ouest
- Estimation des apports nutritionnels de ces plats traditionnels
- Optimisation des procédés de fabrication de ces plats avec des modèles mathématiques et le solver Excel

## FORMATIONS

### Doctorat en Nutrition et Sciences des Aliments

2018-2021

Université de Montpellier, France

*Nutrition humaine - Statistiques - Biochimie - Rédaction articles*

### Master en Industries Agroalimentaires

2015-2017

Université de Picardie Jules Verne, France

*Systèmes de normalisation et principales normes internationales - Génie des procédés - Nutrition humaine - Statistiques*

## COMPETENCES TECHNIQUES

Gestion de projets (3 projets de 1 à 3 ans)

Veille technologique

Turboséparation des protéines/amidon

Techniques chromatographiques

Analyse macro/micronutriments

Analyse des facteurs antinutritionnels

Propriétés fonctionnelles

Calorimétrie différentielle à balayage

Mesure de texture, Analyse sensorielle

Analyses statistiques

Rédaction scientifique

Formation stagiaires, techniciens

Communications orales, conférences

Enquêtes nutritionnelles

QHSE en Industries Agroalimentaires

## SOFTSKILLS

Curiosité intellectuelle

Esprit critique et rigueur scientifique

Réactivité et innovation

Capacité à travailler sur le terrain

Capacité de synthèse, Esprit d'équipe

Capacité d'adaptation

Capacité à travailler en autonomie

Communication avec les partenaires

Respect délais et budget

## LANGUES

Anglais : Professionnel /courant

Français : Langue Maternelle

## LOGICIELS

Excel niveau avancé

R, Xlstat, et Statgraphics