



CONTACT

- lorene.fifame@gmail.com
- 0660335391
- Montpellier, France
- [Profil LinkedIn](#)
- Permis B

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

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 hiérachique

- 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 hiérachique

- 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