

Stage de recherche dans le cadre d'une production de champignons exotiques en ville.

Contexte et fonction

Le Champignon de Bruxelles SCRL propose une expérience dans le cadre d'une production de champignons exotiques à Bruxelles (H/F).

Vos missions

Les sujets de stage ou de mémoire auxquels les étudiants pourraient participer sont :

- Optimisation des recettes de substrats déjà existantes pour de meilleurs rendements ou de nouvelles espèces de champignons
- Optimisation des process et en particulier du cycle de pasteurisation
- Identification, recherche et tests de nouveaux ingrédients intéressants (= ressources locales, idéalement des co-produits à revaloriser) pour la production de substrats
- ...

Si l'étudiant.e est intéressé par un encadrement de mémoire au sein de l'entreprise, un sujet pourra être trouvé en collaboration avec l'équipe et l'université. Cela est particulièrement indiqué pour le stage de , qui permet à l'étudiant.e de concevoir son plan expérimental de A à Z, de suivre et d'analyser les résultats de ses propres expériences. Dans le cas d'un stage de recherche de seulement 3 mois, l'analyse et la discussion des résultats devra porter sur les expériences des stagiaires précédents, le cycle du champignon étant trop long pour permettre d'obtenir suffisamment de résultats avant la fin du stage.

Le travail de recherche implique une réunion hebdomadaire avec le directeur de la recherche et les autres membres du cercle "Substrat" (= équipe de 2 à 4 personnes dont le stagiaire sera partie prenante), ainsi que les tâches suivantes :

- Recherche et prise de contact avec les fournisseurs
- Recherche d'informations dans la littérature et auprès de professionnels
- Paramétrage des tests en encodage des données
- Mise en place de supports visuels pour l'amélioration des protocoles
- Analyse des résultats et validation des hypothèses
- Synthèse des résultats et bilan trimestriel avec le comité de direction
- ...

En outre de ces tâches spécifiquement liées à son sujet de recherche, l'étudiant devra en grande partie participer à la production au sein de l'entreprise afin d'ajouter de l'expérience de terrain à son sujet de recherche :

- Mélange et ensachage des substrats

- Inoculation des substrats
- Nettoyage du laboratoire et de l'espace de chargement des substrats
- Tri, mise en salle, élimination et vidange des substrats
- Récolte des champignons et nettoyage des salles de fructification
- Préparation des commandes, éventuellement livraison à vélo
- Semis, mise en lumière et mise au frigo des micropousses
- Déshydratation des champignons
- ...

Votre profil

- Personne sérieuse, motivée, organisée, prête à travailler en équipe, proactive et autonome (très important)
- Intérêt pour le développement durable, l'agriculture urbaine et l'économie circulaire
- Maîtrise du Français, des connaissances en néerlandais et/ou en anglais sont un atout
- Période de 3 mois (pour une durée plus longue, voir nos stages/mémoires de recherche de 6 mois ; pour une durée plus courte, voir nos stages d'observation)

Conditions et contrat

- Une expérience unique dans l'agriculture urbaine, au sein d'une jeune start-up bruxelloise en plein développement.
- Une prise de responsabilité et une réelle possibilité de s'investir dans le développement du projet et dans la vie de la coopérative.
- Des conditions de travail souples et beaucoup de liberté.
- Lieu : rue Ropsy Chaudron 24 à 1070 Anderlecht
- Entrée en fonction : dès que possible.

Démarche pour postuler

Si vous désirez effectuer un stage au Champignon de Bruxelles, veuillez nous envoyer votre cv, un court email de motivation où vous notifiez le poste qui vous intéresse et nous vous recontacterons au plus vite.

Contact

Sylvère Heuzé, Directeur Production & Recherche
sylvere@lechampiondebruxelles.be
t: +32 486 23 45 22