



Offre d'emploi

Responsable de Laboratoire de Physicochimie Alimentaire

ACTALIA est un acteur reconnu dans le domaine de la sécurité des aliments et de l'analyse physicochimique. Notre laboratoire Normand (Villers Bocage, 14), accrédité ISO 17025, réalise des prestations d'analyses pour l'ensemble du secteur agroalimentaire.

Dans le cadre de notre développement, nous renforçons notre équipe en recrutant un(e)
Responsable de laboratoire de physicochimie alimentaire.

Missions

En tant que Responsable de laboratoire de physicochimie, rattaché(e) à la Direction du laboratoire, vous aurez pour missions :

Management & organisation

- Manager et organiser les activités d'une équipe de 7 techniciens.
- Planifier et optimiser les ressources humaines, matérielles et techniques.

Relation client & gestion des grands comptes

- Analyser les besoins, rédiger les devis, conseiller techniquement les clients.
- Assurer le suivi client et être responsable du cycle complet de gestion des grands comptes.

Responsabilité technique

- Garantir la fiabilité et la conformité des résultats analytiques.
- Valider les essais, assurer l'évolution et l'optimisation des méthodes analytiques.
- Participer directement à la **réalisation d'essais et d'analyses physicochimiques**, notamment pour les projets techniques complexes ou innovants.

Qualité, sécurité et traçabilité

- Assurer la sécurité du personnel et le respect des exigences qualité (ISO 17025).
 - Superviser la gestion informatisée de la chaîne analytique et la traçabilité des données.
-



Profil recherché

- **Formation scientifique BAC+5 minimum**, idéalement en physicochimie dans le domaine agroalimentaire.
- **Au moins 5 ans d'expérience professionnelle**, dont plusieurs années en management d'équipe.
- **Expérience professionnelle obligatoire en physicochimie alimentaire**, avec participation directe à la **réalisation d'essais/analyse de produits agroalimentaires**.
- Expérience souhaitée en **laboratoire accrédité ISO 17025**.
- Expertise confirmée en **analyses physicochimiques alimentaires**, notamment la détermination des valeurs nutritionnelles.
- Maîtrise des outils bureautiques et numériques (Excel, outils collaboratifs...).
- Rigueur, sens de l'organisation, esprit d'équipe et pragmatisme.

Conditions

- **Rémunération** : 42 K€ brut annuel, ajustable selon expérience.
- **Type de contrat** : CDI
- **Localisation** : Villers-Bocage (14)

Candidature

Envoyer CV et lettre de motivation à :

Julie Ingouf – j.ingouf@actalia.eu