



## CENTRE TECHNIQUE DE LA CONSERVATION DES PRODUITS AGRICOLES – PARIS SIEGE

44 rue d'Alésia TSA 31 444  
75158 PARIS CEDEX 14  
Tél. : 01 53 91 44 00

[paris@ctcpa.org](mailto:paris@ctcpa.org)

### OFFRE DE STAGE :

#### ETUDE BIBLIOGRAPHIQUE SUR LA COMPREHENSION DES PHENOMENES DE CUISSON DANS DES PRODUITS EN CONSERVE

#### L'ENTREPRISE - [www.ctcpa.org](http://www.ctcpa.org)

Centre technique agroalimentaire, spécialisé dans les technologies de conservation des aliments.  
90 salariés – Métiers : Technologie, Microbiologie, Biochimie, Emballages, Formation, Documentation

#### CONTEXTE ET OBJECTIFS DU SUJET en 2026

Les consommateurs souhaitent toujours plus de qualité produit et de sécurité alimentaire. Leur proposer la meilleure qualité organoleptique est l'objectif de tous les conserveurs. Historiquement, la valeur cuisatrice est utilisée comme calcul de référence pour estimer l'impact d'un process thermique, ou comparer deux process entre eux. Néanmoins, les valeurs absolues sont difficiles à interpréter, et rarement corrélés à une perception gustative. La connaissance de cibles identifiées et associées à des impacts variables selon les produits alimentaires (végétaux ou autres produits susceptibles d'être cuits en conserve), permettrait de mieux maîtriser et/ou d'optimiser les procédés.

**L'enjeu du projet vise à déterminer des marqueurs / critères alternatifs à la valeur cuisatrice, et d'établir les valeurs limites associées pour quantifier une juste cuisson : thermocinétique, phénomènes biochimiques et physico-chimiques en jeu.**

Ce projet sera uniquement centré sur des recherches bibliographiques. L'exploitation des données recueillies devra être effectuée avec expertise scientifique et recul. En fonction de l'avancement des travaux, la conception d'un protocole expérimental pourra s'envisager.

#### MISSIONS

Rattaché à un chef de projet ingénieur et avec l'appui d'un collaborateur CTCPA documentaliste, vous aurez la charge des missions suivantes :

- 1) Rechercher des articles pertinents par rapport à la thématique de cuisson des produits alimentaires, sur les matrices définies pour l'étude,
- 2) Exploiter ces articles avec recul et méthode pour objectiver les données mentionnées,
- 3) Identifier les marqueurs pertinents pour qualifier la cuisson, et les valeurs limites
- 4) Etablir une synthèse rédigée

#### LIEU : SITE CTCPA D'AVIGNON

#### PROFIL :

Étudiant(e) Bac+2 ou Bac+3 ou Bac+4 ou Bac+5 en Master (I ou II), écoles d'ingénieurs, ....  
Bonnes capacités techniques et rédactionnelles ; Autonome, aptitude au travail en équipe

#### PERIODE : Début du stage à partir de février-mars 2026 pour une durée de 3 mois

**CONDITIONS :** 34,5 h/semaine. Indemnités légales de stage (pour 6,9 h/jour de présence) et tickets restaurant

**CANDIDATURE A ADRESSER (CV ET LETTRE) :** [candidature@ctcpa.org](mailto:candidature@ctcpa.org).



Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles  
TVA N° FR 42 775 691 744 - SIRET 775 691 744 000 38  
Siège Social : CTCPA, 44 rue d'Alésia TSA 31 444 – 75 158 Paris Cedex 14  
Tél. : +33 (0)1 53 91 44 00 - [paris@ctcpa.org](mailto:paris@ctcpa.org)  
Établissement reconnu d'utilité publique - Arrêté ministériel du 11 octobre 1950  
[WWW.CTCPA.ORG](http://WWW.CTCPA.ORG)