



Association pour le
Développement de l'Apiculture
en Auvergne-Rhône-Alpes



Durée du stage : 6 mois
Début : mars 2025

Gratification :
minimum règlementaire

Candidatures attendues
Pour le 02 décembre 2024

Lieu du stage
Aubière (63)

CV et Lettre de motivation à envoyer par mail à :
Marine LESCHIUTTA
Marine.leschiutta@ada-aura.org
Pour plus d'informations : 07 81 30 61 52

Offre de stage

Mieux connaître le pollen et les principes de conservation de ce produit dans un objectif de développer une filière pollen en région Auvergne-Rhône-Alpes

De la production à la consommation humaine, pour développer une filière pollen de qualité !

Présentation de l'organisme

L'Association pour le Développement de l'Apiculture en Auvergne-Rhône-Alpes (ADA AURA) regroupe des apiculteur·rices professionnel·les, pluriactifs et amateurs de la région. Soutenue par des financements publics, elle met en œuvre un programme d'action pour l'accompagnement et l'appui technique de ces producteurs.

L'ADA AURA a à cœur de travailler en étroite collaboration avec ses adhérent·es. Travailler à l'ADA c'est s'assurer d'évoluer dans un milieu bienveillant, proche du terrain et avec un bon équilibre travail au rucher et travail de bureau. Venez rejoindre une équipe jeune, dynamique et sympathique !

Contexte du stage

L'ADA AURA travaille au cœur des problématiques des apiculteur·rices de la région. Gestion sanitaire, élevage, toxicologie des produits de la ruche, adaptation au changement climatique, diversification des produits de la ruche sont autant de sujets sur lesquels nous travaillons. Depuis quelques années, et afin d'accompagner au mieux la résilience des exploitations apicoles, nous nous intéressons à la question de la diversification des exploitations apicoles au travers de différents sujets comme la propolis, le pollen et les produits transformés.

Suite à la réalisation d'un guide technique sur la production et la vente de pollen, à l'élaboration de formations sur ce sujet, les producteurs de pollen de la région ont la volonté de se structurer pour développer une filière pollen régionale.

Pour cela, plusieurs actions sont prévues et notamment un travail d'analyses afin de





mieux connaître la matrice pollen.

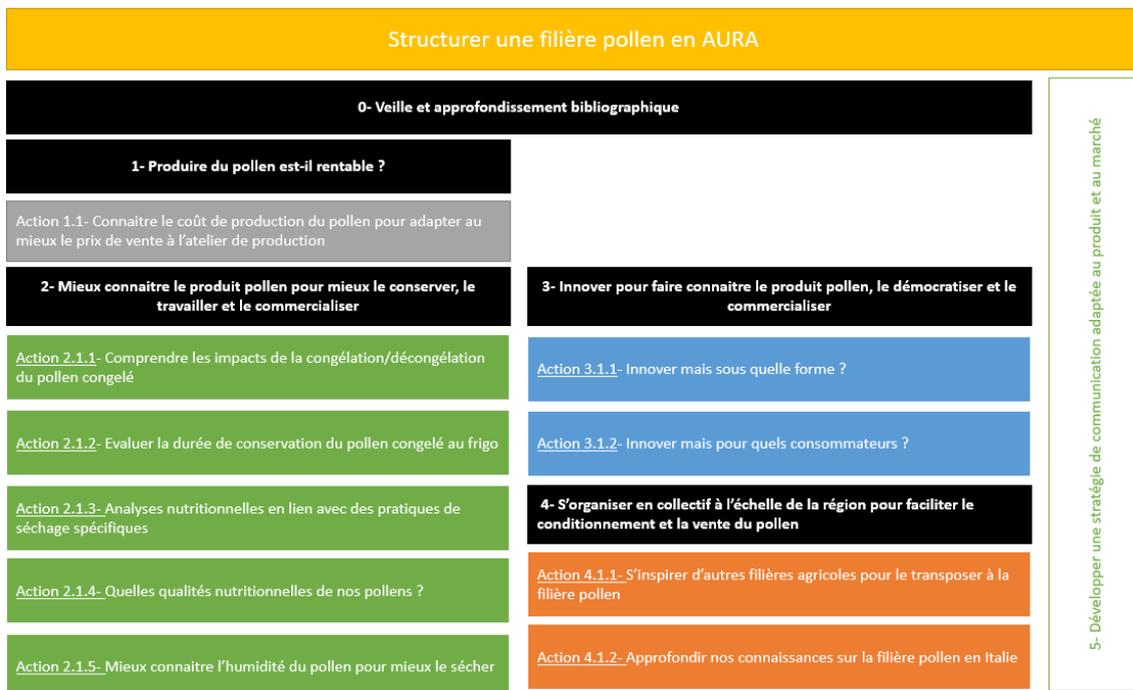
En effet, le pollen est une matrice encore peu connue qui est consommée le plus souvent de manière brute (congelé ou séché).

D'un point de vue nutritionnel et gustatif le pollen frais congelé serait de meilleure qualité que le pollen séché. Le séchage du pollen dégraderait fortement le produit et l'intérêt nutritionnel du pollen pour la santé humaine en serait donc impacté.

L'intérêt de le sécher réside essentiellement dans un objectif de faciliter la vente de ce produit. Congelé, il est difficile de le vendre autre part qu'en miellerie ou en magasin spécialisé.

Ces pratiques de conservation posent de nombreuses questions aux apiculteur·rices qui souhaitent produire un pollen de qualité à tous niveaux. Dans un second temps, une meilleure connaissance du produit pollen permettrait entre autres d'imaginer un produit innovant à base de pollen tout en préservant sa qualité nutritionnelle.

Présentation du projet complet. Le/La stagiaire serait en charge de l'axe 2.



Ce projet de filière est mené en étroite collaboration avec des apiculteur·rices producteurs de pollen et avec l'entreprise La Source, basée dans la Loire et spécialisée dans les produits apicoles.

Mission du stagiaire

Sous la responsabilité de la chargée de missions impliquée sur la thématique, le/la stagiaire aura pour missions de :

- Réaliser un travail bibliographique sur la conservation du pollen, les risques toxicologiques et les qualités nutritionnelles de ce produit.
- Mener à bien les expérimentations labos (prise de contact avec les apiculteurs, prise de contact avec les laboratoires, respect du calendrier, pilotage d'expérimentations, analyse des résultats)





- Dans le cadre de suivis de séchage du pollen, le stagiaire pourra être en charge de toute l'expérimentation : entretien avec l'apiculteur producteur de pollen, suivi du séchage du pollen chez l'apiculteur avec prise de données temps/température, envoi des échantillons à l'analyse et analyses des résultats
- Rédaction d'un guide technique sur la base des résultats d'analyses obtenus.
- Contacts réguliers avec des apiculteur-rices adhérent-es.

En fonction des affinités du stagiaire, ce dernier pourra accompagner l'équipe technique dans les suivis d'expérimentations terrain sur d'autres sujets (varroa et changement climatique) et ainsi découvrir le travail aux ruches.

Profil recherché

- Bon relationnel, curiosité, sens de la communication et du travail en équipe
- Goût prononcé pour le travail d'analyses et sur les questions de qualité
- Rigueur dans la conduite d'expérimentations et motivation pour le sujet
- Autonomie, sens de l'organisation, esprit de synthèse et qualités rédactionnelles
- Être intéressé-e par le monde apicole
- Niveau Bac +3 à +5 (licence ou master agroalimentaire/agronomie)
- Un bon niveau d'anglais pour le travail bibliographique serait un plus.
- Permis B