

JERÔME T.

**Global product management director, health & wellness
Tate&Lyle (Villeneuve d'ascq)**



Pouvez-vous décrire les principales MISSIONS que vous exercez dans le cadre de votre emploi actuel ?

Je travaille pour un groupe anglais, Tate&Lyle, côté à la bourse de Londres. Tate&Lyle transforme différentes matières premières, et en particulier le maïs, pour fabriquer des ingrédients principalement à destination de l'industrie agro-alimentaire. Je suis responsable de la gamme d'ingrédients nutrition/santé tels que des fibres solubles. Ces fibres versatiles peuvent être facilement utilisées pour améliorer le profil nutritionnel des produits alimentaires en augmentant leur teneur en fibres ou en réduisant la teneur en sucres, calories, matières grasses sans compromis sur les propriétés organoleptiques. Elles peuvent aussi avoir des bénéfices santé sur la digestion ou la sphère cardio-vasculaire. Responsable de la rentabilité de cette gamme, je suis directeur product management global. J'ai une équipe de 4 chefs produits, basés sur différents continents proches d'une demi-douzaine de sites de production. A l'interface, le chef produit interagit chez nous avec l'ensemble des départements de l'entreprise : de la production aux ventes, de la R&D au marketing communication. Nos clients sont de tailles diverses, des plus petits acteurs gérés via un circuit de distributeurs aux leaders mondiaux gérés en direct.

Pouvez-vous nous raconter votre PARCOURS d'études et vos expériences professionnelles depuis l'obtention de votre licence ?

Après ma licence Chimie et Biologie Végétales j'ai poursuivi par la maîtrise et un DEA en Sciences des Aliments à Bordeaux. Mon service militaire effectué, j'ai cherché du travail mais après 6 mois de recherche assez infructueuse, j'ai candidaté pour une bourse de thèse sur des protéines du lait à la faculté des Sciences de Nancy. Ma thèse en partenariat avec un industriel m'a permis de recevoir une proposition d'embauche à la fin de la partie expérimentale. Le poste correspondait à un niveau ingénieur de recherche. Il consistait en différentes tâches : coordonner des développements de nouveaux ingrédients, suivre le programme d'études cliniques, développer de nouvelles méthodes analytiques, support commercial et marketing. Après environ 5 ans, j'ai été approché par un cabinet de recrutement pour un poste de chef produits chez Tate&Lyle que j'ai décroché bien que très orienté business. J'ai commencé par la gamme de protéines de blé sur la zone EMEA. 7 ans plus tard et après différentes évolutions progressives de responsabilités en tant que chef produits, j'ai à présent la responsabilité d'une équipe, un poste global et plus stratégique.

Pouvez-vous nous indiquer ce que la LICENCE vous a apporté ?

Le parcours universitaire apporte de manière générale différentes qualités : savoir se prendre en main mais aussi apprendre à travailler en équipe (TP, projets), développer rigueur, motivation, un bon équilibre entre théorie et pratique. Je ne regrette pas une seule seconde mon parcours universitaire. Il n'est pas toujours reconnu à sa juste valeur pour travailler dans l'industrie mais est très formateur.