



Nutrition

Etiquetage
nutritionnel



Nom de la compétence n°1 : Génie des Procédés Environnement Agroalimentaire - GEPEA

Type de compétence : Laboratoire / Equipe de recherche

Organisme(s) de rattachement :

ONIRIS

Université de Nantes

Oniris / Ecole des Mines / CNRS

Thématique(s) / objectif(s) de recherche :

L'objectif est de développer le Génie des procédés dans les domaines de l'agro-alimentaire, de l'environnement et de la valorisation des bioressources marines.

Mots clés : Adsorption – Algues - Agitation – Agro-alimentaire – Arôme – Biodégradation – Biocapteur- Bioluminescence- Bioréacteur – Capteurs – Charbon actif – Chromatographie de partage centrifuge – Contrôle-commande de procédés – COV – Déchets – Distribution des temps de séjour – Echangeur – Ecotoxicologie – Electrodialyse – Emulsification – Energie – Environnement – Extrusion – Fluidisation – Haute pression – Homogénéisation – Jets d'air – Mélangeur statique – Méthode électrochimique – Microencapsulation – Microfiltration – Milieux poreux – Modélisation – Mousse – Osmose inverse – Phénomènes de transfert – Photobioréacteur – Procédés à membrane – Procédés frigorifiques – Rideaux d'air – Séparation – Simulation – Traitement des eaux et de l'air – Ultrafiltration – Valorisation des micro-organismes photosynthétiques – Visualisation.

Pour en savoir plus sur ses activités et thèmes de recherche :



<http://www.gepea.fr>



[http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-](http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/des-competences-pour-innover/nom-de-l-equipe-matrices-et-aliments-procedes-proprietes-structure-sensoriel-maps-526306.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES)

[innover/des-competences-pour-innover/nom-de-l-equipe-matrices-et-aliments-procedes-proprietes-structure-sensoriel-maps-526306.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES](http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/des-competences-pour-innover/nom-de-l-equipe-matrices-et-aliments-procedes-proprietes-structure-sensoriel-maps-526306.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES)



Jack LEGRAND, Responsable de
l'Unité

jack-legrand@univ-nantes.fr
02 40 17 26 33



Mise à jour : Octobre 2015

... et nom de l'équipe : *Matrices et aliments - MAPS*

Thématique(s) / objectif(s) de recherche: L'équipe s'intéresse de manière transverse à l'effet des procédés sur la structure et les propriétés des matériaux alimentaires et biologiques. Quatre thématiques de recherche principales :

- 1) PRESSION – MECANIQUE - THERMOMECANIQUE (étudier l'effet de la pression, du cisaillement couplé à la température sur les changements de phase)
- 2) THERMIQUE / FRIGORIFIQUE et CHANGEMENT DE PHASES : les équilibres Solide-Liquide-Vapeur avec des applications telles que la congélation, la décongélation, le séchage, l'effet de perturbations électriques sur le changement de phase...
- 3) INTERFACE, MICROENCAPSULATION et SYSTEMES DISPENSES
- 4) AROMES, SENSORIEL ET PROCEDES (l'impact des procédés sur l'arôme et sur les propriétés sensorielles des aliments (couplage texture-arôme) est un point important. On s'attache ici à identifier l'origine moléculaire et l'influence des procédés sur le développement de la flaveur (arôme, saveur, texture), à en identifier l'origine et à travailler sur le procédé pour maîtriser les propriétés aromatiques. Les applications principales de l'axe concernent les aliments, les produits céréaliers de cuisson, les produits extrudés, les produits de la mer et leurs co-produits.

Pour en savoir plus sur les activités et thèmes de recherche de l'équipe



[http://www.gepea.fr/axes-de-recherches-60-matrices-et-](http://www.gepea.fr/axes-de-recherches-60-matrices-et-aliments-proc-d-s-propri-t-s-structure-sensoriel-maps-laboratoire-recherches-gepea.html)

[aliments-proc-d-s-propri-t-s-structure-sensoriel-maps-laboratoire-recherches-gepea.html](http://www.gepea.fr/axes-de-recherches-60-matrices-et-aliments-proc-d-s-propri-t-s-structure-sensoriel-maps-laboratoire-recherches-gepea.html)



[http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-](http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/des-competences-pour-innover/nom-de-l-equipe-matrices-et-aliments-procedes-proprietes-structure-sensoriel-maps-526306.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES)

[innover/des-competences-pour-innover/nom-de-l-equipe-matrices-et-aliments-procedes-proprietes-structure-sensoriel-maps-526306.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES](http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/des-competences-pour-innover/nom-de-l-equipe-matrices-et-aliments-procedes-proprietes-structure-sensoriel-maps-526306.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES)



Alain LE BAIL
02 51 78 54 73

alain.lebail@oniris-nantes.fr



Mise à jour : Octobre 2015



Nutrition

Etiquetage
nutritionnel



Nom de la compétence n°2 : AUDENCIA RECHERCHE

Type de compétence : Laboratoire / équipe de recherche

Organisme(s) de rattachement :

Audencia

Thématique(s) / objectif(s) de recherche : L'objectif des activités de recherche au sein d'Audencia Group est de développer et de diffuser des connaissances en management qui sont utiles aux disciplines académiques, à la pédagogie ainsi qu'aux entreprises et à la société. Ces activités sont regroupées dans un laboratoire unique appelé Audencia Recherche qui réunit les 90 enseignants-chercheurs permanents de l'établissement et les 30 doctorants qu'ils encadrent.

Audencia s'engage activement dans la diffusion des résultats de ses recherches aux entreprises et à la société civile. Le label "Rn'B by Audencia" ("R" comme recherche et "B" comme Business) fédère des émissions mensuelles de télévision et de radio, un blog via lequel les membres d'Audencia Recherche communiquent sur leur recherches, un compte Twitter, des bandes dessinées ainsi que des événements organisés à Nantes et à Paris.

Pour en savoir plus sur ses activités et thèmes de recherche :



- <http://www.audencia.com/faculte-recherche/recherche/>
- <http://rmb.audencia.com/>



http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/des-competences-pour-innover/nom-de-l-equipe-analyser-les-comportements-des-consommateurs-et-developper-des-strategies-marketing-526080.kisp?RH=TECHNEO_COMPETENCES



Anne-Laure GUIHENEUF

Responsable du pôle Rn'B
aguiheneuf@audencia.com



Agir ensemble pour l'innovation alimentaire

Mise à jour : Octobre 2015

... et nom de l'équipe : *Comportements de consommation et innovations marketing*

Thématique(s) / objectif(s) de recherche: Les enseignants-chercheurs de l'axe "comportements de consommation et innovation marketing" travaillent sur une grande diversité de problématiques actuelles comme l'innovation dans la distribution, le comportement responsable des consommateurs, les relations entre clients et fournisseurs ou le rôle du repas familial sur les consommations alimentaires.

Leur travaux de recherche ont pour objectif général de contribuer à mieux comprendre les déterminants de l'acceptation ou du rejet des aliments par les consommateurs ainsi que les déterminants psychologiques et socioculturels dans les mécanismes d'acceptation des innovations alimentaires. Ces travaux donnent lieu à des recommandations d'ordre opérationnel qui répondent aux préoccupations actuelles de l'ensemble des acteurs de la filière agro-alimentaire en matière d'innovations et de stratégies marketing et contribuent plus largement à la

Pour en savoir plus sur les activités et thèmes de recherche de l'équipe



<http://www.audencia.com/faculte-recherche/recherche/axes-recherche/marketing/>



http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/des-competences-pour-innover/nom-de-l-equipe-analyser-les-comportements-des-consommateurs-et-developper-des-strategies-marketing-526080.kisp?RH=TECHNEO_COMPETENCES



Caroline LANCELOT-MITLGEN
Responsable de l'axe de recherche
clancelot@audencia.com



Mise à jour : Octobre 2015



Nutrition

Etiquetage
nutritionnel



Nom de la compétence n°3 : Plateforme Allergologie

Type de compétence : Plateau de recueil de données cliniques et consultation

Organisme(s) de rattachement :

CHU de Nantes

Thématique(s) / objectif(s) de recherche : Fonctionnelle depuis septembre 2010, la plate-forme d'allergologie regroupe aujourd'hui les consultations d'allergo-dermatologie et d'allergo-pneumologie. Elle accueillera ultérieurement les consultations spécialisées d'ORL, de pédiatrie, d'anesthésie et des médecins de ville allergologues.

Les allergies sont des affections de fréquence croissante qui touchent plus de 20 % de la population générale. Leurs manifestations sont variées (urticaire, eczéma, rhinite allergique) et potentiellement graves (asthme, chocs anaphylactiques, œdèmes de Quincke, toxidermies...).

La prise en charge de ces pathologies est assurée par divers services au CHU (pneumologie, dermatologie, ORL, anesthésie, pédiatrie, médecine du travail) sur deux sites : hôtel-Dieu et hôpital Nord Laennec.

L'ouverture d'une plate-forme d'allergologie regroupant ces consultations répond à plusieurs objectifs: mettre en place une approche pluridisciplinaire, développer l'attractivité de la discipline, renforcer la collaboration avec la médecine du travail et développer la recherche clinique et l'éducation thérapeutique. Avec la croissance de la population urbanisée dans la région et la forte attractivité du CHU notamment dans le secteur de l'atopie de l'enfant, les besoins sont élevés et croissants. Ce nouveau centre y répond.

Pour en savoir plus sur ses activités et thèmes de recherche :



<http://www.chu-nantes.fr/plate-forme-transversale-d-allergologie-22103.kjsp>

<http://www.chu-nantes.fr/plate-forme-transversale-d-allergologie-22103.kjsp>



Antoine MAGNAN

Antoine.magnan@univ-nanes.fr
02 28 08 01 26

Cap Aliment
Agir ensemble pour l'innovation alimentaire

Mise à jour : Octobre 2015



Nutrition

Etiquetage
nutritionnel



Nom de la compétence n°4 : **INOVALYS**

Type de compétence : Fédération entre laboratoires

Organisme(s) de rattachement :

Inovalys Nantes et Vertou

Inovalys Angers

Inovalys Le Mans

Thématique(s) / objectif(s) de recherche : Sa mission s'exerce dans plusieurs domaines :

- 1) qualité et sécurité des aliments et de l'eau
- 2) santé animale
- 3) agriculture, œnologie et agro-alimentaire
- 4) environnement

Inovalys développe ses activités de R&D en analyses chimiques et biologiques dans les directions suivantes :

- 1) Mise au point et développement de nouvelles méthodes analytiques répondant aux enjeux sanitaires et environnementaux ;
- 2) Rationalisation et amélioration des pratiques analytiques pour répondre au renouvellement des exigences de performances analytiques ;
- 3) Validation des méthodes et transfert en routine pour l'obtention des reconnaissances officielles (accréditations et agréments) ;
- 4) Veille technologique afin de garantir l'application des moyens analytiques les plus modernes pour satisfaire aux exigences de qualité relatives aux résultats d'analyses. a) R&D chimie analytique : Mise au point de nouvelles méthodes analytiques/ Rationalisation des pratiques analytiques/ Veille technologique afin de garantir l'application des moyens analytiques les plus modernes pour satisfaire aux exigences de qualité relatives aux résultats d'analyses. b) R&D biologie : Son rôle est d'assurer avec les secteurs de l'environnement, de la santé animale et de l'agro alimentaire l'intégration rapide et efficace de méthodologies nouvelles et d'anticiper sur les besoins futurs d'analyses.

Pour en savoir plus sur ses activités et thèmes de recherche :



<http://www.inovalys.fr>



Valérie SALVADOR

Directrice filière agroalimentaire
contact.client@inovalys.fr

Cap Aliment
Agir ensemble pour l'innovation alimentaire

Mise à jour : Octobre 2015



Nutrition

Etiquetage
nutritionnel



Organisme(s) de rattachement :

Nom de la compétence n°5 : Centre Technique pour la Conservation des Produits Agricoles - CTCPA

Type de compétence : Centre technique

Thématique(s) / objectif(s) de recherche : Compétences spécifiques

1) Technologies alimentaires : Mise au point et validation de procédés thermiques et athermiques en agroalimentaire.

Innovation produit / process / emballage.

2) Conseil en management sécurité qualité environnement : Accompagnement à la maîtrise de la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Applications :

1) Produits : filières viandes et poissons transformés, transformation des céréales, filière légumes et plats cuisinés

2) Process / Transformation : appertisation, pasteurisation, hautes pressions, conservation sous atmosphère dirigée,...

3) Emballage : Choix des matériaux, alimentarité, tests de migration, vieillissement accéléré...

Mots-clé recherche : Procédés alimentaires, Microbiologie, bactéries sporulées, stérilisation, hautes pressions, emballage alimentaire, formation

Pour en savoir plus sur ses activités et thèmes de recherche :



<http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/les-conseils-a-l-innovation/les-organismes-de-soutien-a-l-innovation/ctcpa-centre-technique-conservation-des-produits-agricoles-2947.kjsp?RH=1370963033013>



Christophe HERMON

02 40 40 47 41
CHERMON@ctcpa.org



Mise à jour : Octobre 2015



Nutrition

Etiquetage
nutritionnel



Nom de la compétence n°6 : Laboratoire Droit et Changement Social - DCS

Type de compétence : Laboratoire / Equipe de recherche

Organisme(s) de rattachement :

Université de Nantes

CNRS

Thématique(s) / objectif(s) de recherche : L'objectif du laboratoire est de comprendre le rôle du phénomène juridique dans les transformations de la société contemporaine. En agroalimentaire, les sujets d'étude concernent : les politiques agricoles, les OGM, la consommation et l'information du consommateur, la santé, l'étiquetage, les instruments juridiques de prévention de l'obésité,...

Pour en savoir plus sur ses activités et thèmes de recherche :



<http://www.droit.univ-nantes.fr/labos/dcs/>



http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/des-competences-pour-innover/droit-et-changement-social-umr-3128-525879.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES



Marine FRIANT-PERROT

Marine.Friant-Perrot@univ-nantes.fr

02 51 78 55 51

Cap Aliment
Agir ensemble pour l'innovation alimentaire

Mise à jour : Octobre 2015