



INSTITUT
CARNOT

AgriFood Transition

R&D des systèmes alimentaires durables,
pour la santé humaine et l'environnement

Le Réseau des Carnot



Un réseau de **39 Instituts Carnot** labellisés par le Ministère de la Recherche.

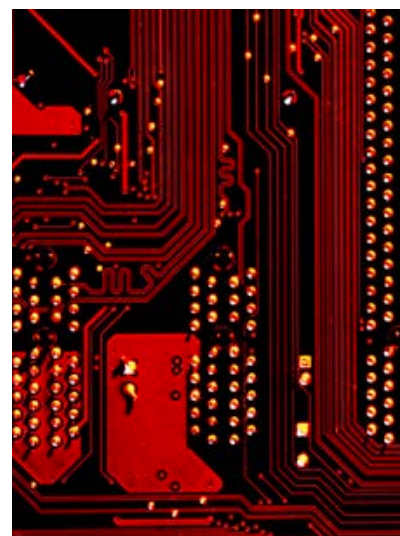
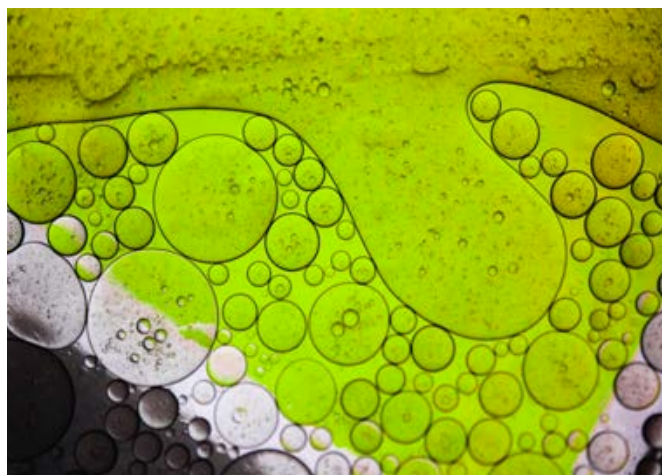
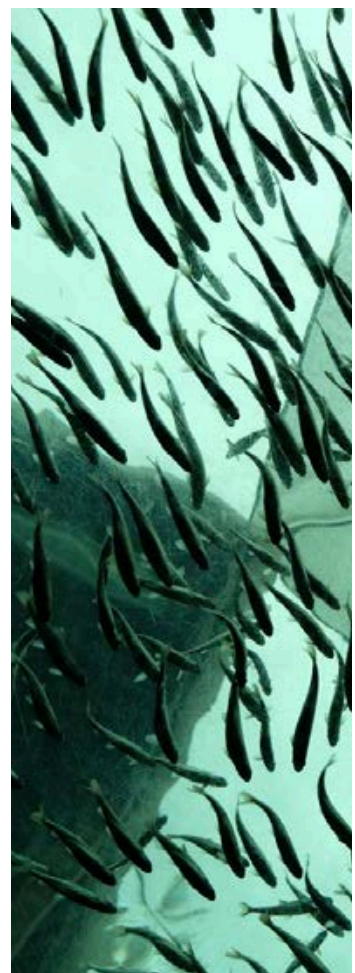
Leaders de la **recherche publique** française, engagés pour **accompagner l'innovation des entreprises**.



55% de la R&D confiée par les entreprises aux laboratoires pour 600 M€ de CA et 20% des effectifs

Un accès facilité aux **compétences R&D** et aux **plateformes technologiques** des composantes de chaque Carnot, pour toutes les entreprises, de toutes tailles.

Un fort **ancrage territorial** et une structuration par **filière industrielle** et **secteur économique**.



Acteur de la R&D des systèmes alimentaires durables pour la santé humaine et l'environnement



Expert des filières de production maraîchère, laitière, ruminants, porcine, avicole, aquacole et agroalimentaire

- 17 équipes de recherche
8 centres techniques | 9 unités de recherche
- 640 chercheur.se.s
- 150 doctorants
- 7,3 M€ recherche contractuelle
- 50 M€ budget recherche

NOS DOMAINES D'ACTIVITÉ STRATÉGIQUE



- Approche One-Health & One-Welfare
- Réponse aux enjeux climatiques et environnementaux
- Durabilité des chaînes de valeur et des pratiques alimentaires, réduction des pertes et du gaspillage
- Souveraineté alimentaire

PRISE EN COMPTE INTÉGRÉE
DES ATTENTES SOCIÉTALES

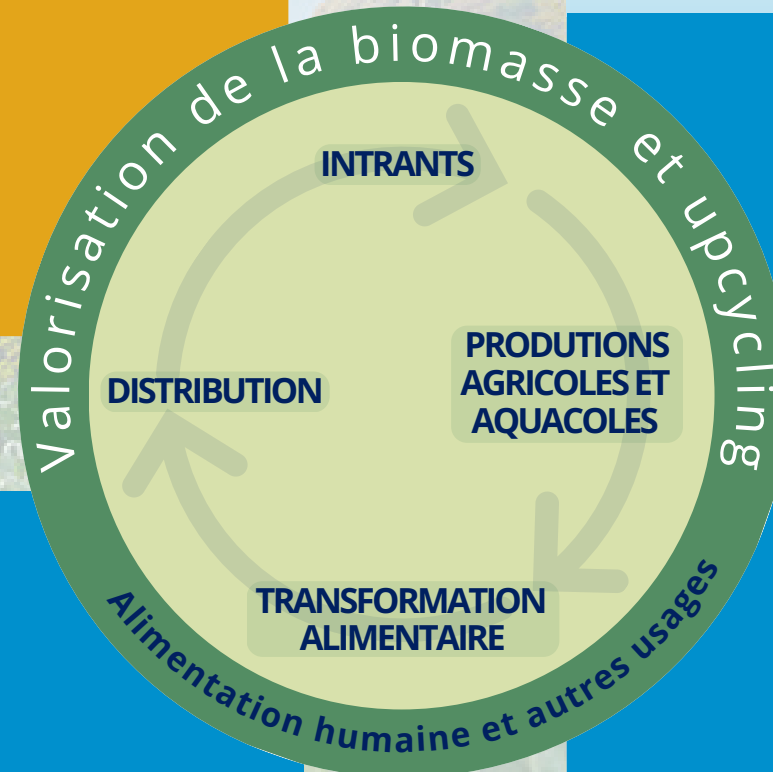
- Qualité sanitaire et détection des contaminants
- Maîtrise des microorganismes d'altération et technologiques, bioprotection
- Prise en compte des risques émergents
- Gestion de la donnée pour la traçabilité et l'aide à la décision
- Impact physiopathologique de la qualité des aliments chez l'Humain et l'animal, dont microbiote
- Innocuité et efficacité des matériaux et emballages

SÉCURITÉ SANITAIRE ET
QUALITÉ DES PRODUITS
POUR TOUS LES ACTEURS DE LA CHAÎNE DE VALEUR



ALIMENTATIONS ET NUTRITIONS
HUMAINE ET ANIMALE

- Comportement alimentaire et évaluation des risques associés
- Transformation des aliments : formulation, qualités fonctionnelles, procédés et biotechnologies alimentaires
- Amélioration de la qualité nutritionnelle et des régimes alimentaires
- Nutrition pour une meilleure santé et bien-être, dont microbiote
- Régimes alimentaires spéciaux et alimentation thérapeutique



POUR DES PRODUITS À
HAUTE EFFICIENCE ÉCOLOGIQUE
TOUT AU LONG DES FILIÈRES AGRI-AGRO-AQUA



- Biocontrôle
- Sélection et nutrition des végétaux et des animaux pour l'adaptation aux transitions environnementales
- Mesure et réduction de l'impact environnemental des systèmes de production
- Éco-conception, performance et biodégradation des matériaux dont emballages
- Sobriété et efficacité des fluides - énergie, eau - sur toute la chaîne de valeur
- Valorisation et upcycling de la biomasse

Nos modalités d'accompagnement



Mise en place de
laboratoires communs



Prestations des
plateformes
technologiques



Conseil et expertise



Projets collaboratifs
avec ou sans le soutien
financier du secteur
public



Chaires industrielles

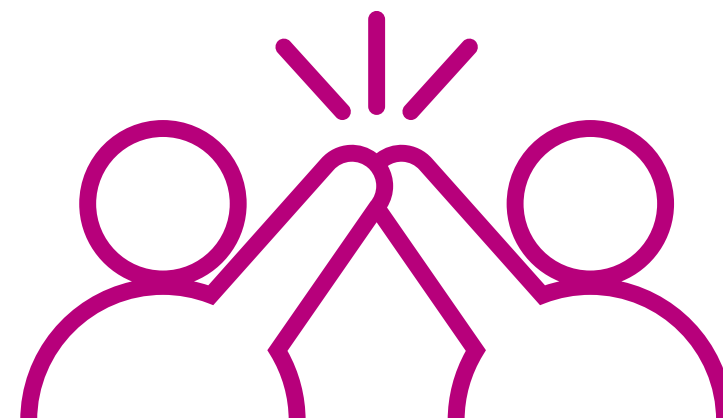


Projets de R&D
contractuelle directs
entre équipes de
recherche et entreprise



Thèses CIFRE

**Un interlocuteur
privilegié et unique
pour représenter
les 17 équipes
de recherche**





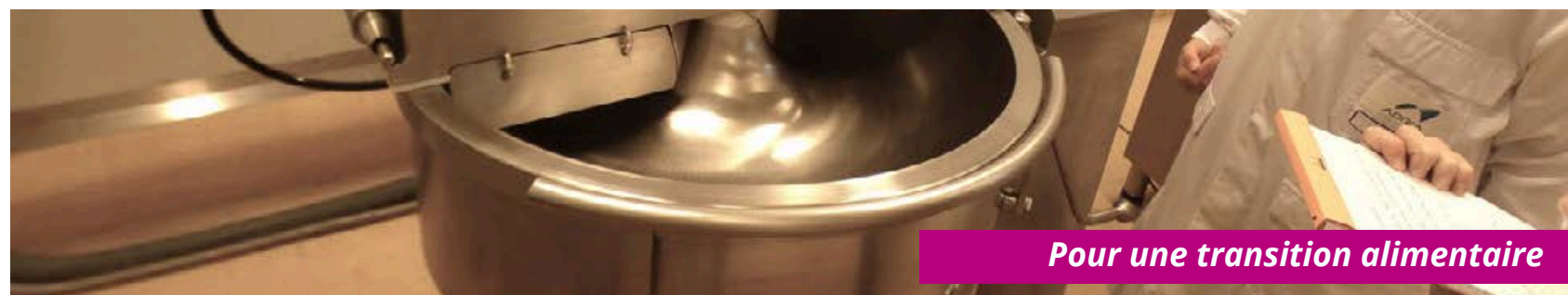
Une capacité à **mobiliser** les compétences de nos **640 chercheurs** et de nos **plateformes technologiques** associées à votre problématique ;

Une **offre scientifique et technologique pluridisciplinaire** au meilleur niveau international pour offrir des **solutions d'innovation sur-mesure** pour chaque type d'entreprise ;

Un **interlocuteur privilégié** pour représenter l'ensemble des **17 équipes de recherche** pour chaque projet de R&D, quel que soit son niveau de maturité ;

Une **confidentialité** garantie / Une éligibilité au **Crédit d'Impôt Recherche** / Une démarche d'**amélioration continue** / Une **certification qualité ISO 9001**.



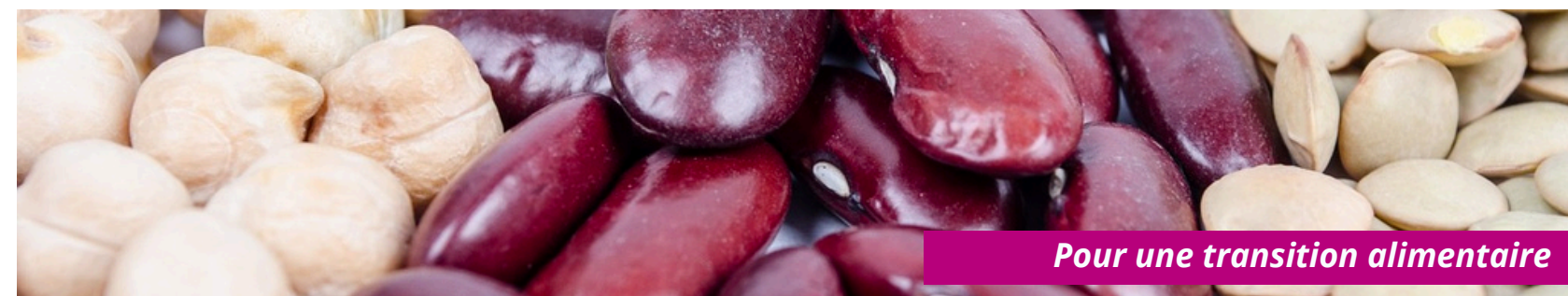


Économies d'énergie et enjeux QVT en agroalimentaire

A l'occasion du projet CoolControl, l'ADRIA et le Pôle Cristal ont établi une preuve de concept pour disposer d'éléments d'aide à la décision afin de réaliser des économies d'énergie dans les usines en relevant la température des ateliers de transformation, tout en assurant la qualité sanitaire et organoleptique des produits. Les compétences complémentaires des équipes impliquées ont permis de construire le projet autour de trois modèles interconnectés : énergétique, thermique et de microbiologie prévisionnelle.

Projet de ressourcement du Carnot AgriFood transition (2023-2024), financé par l'ANR et le Conseil Régional de Bretagne.

En savoir plus



Prédire l'acceptabilité de la texture de produits émulsionnés ou foisonnés à base de protéines végétales

Les équipes de l'ADRIA impliquées dans le projet Plan P ont contribué à développer un système intelligent (smart system) et innovant pour concevoir des aliments durables et contrôler leur qualité en ligne pendant les étapes de production et de conservation. La solution digitale développée vise à prédire l'acceptabilité de la texture de produits incorporant des protéines végétales. 26 ingrédients du marché ont été testés sur 4 catégories de produits. L'objectif est de contribuer à accélérer la transition alimentaire végétale dans nos IAA.

Projet ERA-NET financé notamment par l'Union européenne et le Conseil Régional de Bretagne

En savoir plus



Des emballages de produits alimentaires optimisés

Sollicité par DS Smith, spécialiste de l'emballage carton, le Pôle Cristal a travaillé sur le comportement thermique d'un conditionnement secondaire de produits alimentaires.

Ses équipes ont conçu une solution logistique de stockage qui optimise la circulation des flux d'air froid au sein des palettes de produits et permet une qualité maîtrisée, de meilleures performances thermiques et une réduction de la consommation d'énergie, tout en préservant les fonctions mécaniques inhérentes au stockage (résistance, palettisation).

En savoir plus



20 ans de collaboration au service de la sécurité sanitaire des produits et en faveur de la compétitivité

Depuis 2004, l'entreprise Pâtisseries Gourmandes et l'ADRIA ont collaboré au travers de plusieurs projets de recherche partenariale et collaborative autour de la problématique des altérations fongiques des produits de pâtisserie sensibles aux contaminations par des spores de moisissures aéroportées afin d'assurer la sécurité sanitaire des produits et de réduire les pertes alimentaires.

Nous contacter pour en savoir plus

Ils nous font confiance



Nous
contacter



Françoise Gorga

Déléguée au développement
de la R&D contractuelle



06 17 36 45 61



francoise.gorga@agrifood-transition.fr

Nous suivre



R&D
actualités

Newsletter 3/an
S'abonner



Télécharger