



Actions en cours et en projet :

Guide des compétences

Un recensement exhaustif de la diversité des compétences (laboratoires et équipes de recherche, plateformes régionales d'innovation, centres techniques...) ligériennes. Ce panorama est établi en fonction des besoins d'innovation des IAA.

Sciences & Cuisine (concours, ateliers professionnels...)

Contribuer au rapprochement entre industriels, recherche/enseignement, professionnels des métiers de bouche et grand public averti autour des mots-clés : cuisine, science et innovation.

Opération chercheurs en entreprise (chez Tipiak, Océane, Terrena, La Laiterie de Montaigu)

Journées de découverte des IAA pour les chercheurs dans le but de mieux se connaître, d'envisager des collaborations...

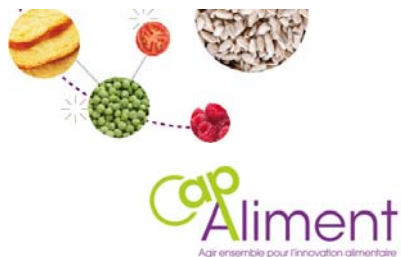
Journées thématiques filières (boulangerie-viennoiserie-pâtisserie, viande et produits carnés)

Présenter aux acteurs de la filière les compétences des laboratoires régionaux, les recherches en cours, susciter des échanges et de nouveaux projets collaboratifs.

Formations de type « états de l'art » (protéines végétales, texturants, fibres alimentaires, emballages, conservation)



Traiter de façon approfondie sous l'angle scientifique des thématiques d'intérêt pour les IAA régionales.



Coordination du plan d'action régional et pilotage de projets

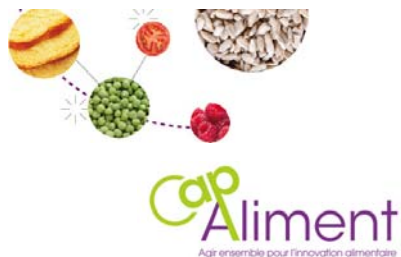
- **Projet 1** – Méthodologies d'innovation
- **Projet 2** – Traitement par hautes pressions
- **Projet 3** – Technologies Avancées de Production (robotique, cobotique, TIC, usine agroalimentaire du futur...)
- **Projet 4** – Fonctionnalisation des protéines laitières
- **Projet 5** – Autonomie protéique
- **Projet 6** – Qualité, sécurité des aliments
- **Projet 7** – Eco-conception des aliments et emballages
- **Projet 16** – Produits formulés au plus naturel : Clean Label
- **Projet 17** – Nutrition-santé et alimentations spécialisées
- **Projet 8** – Opérations collectives, outils mutualisés de reconquête des marchés
- **Projet 9** – Optimisation logistique
- **Projet 10** – Démarche environnementale, usine sobre

En bleu : projets pilotés par Cap Aliment



Coordination du plan d'action régional et pilotage de projets

- Projet 11 – Nouveaux outils de financement
- Projet 12 – Tendances et prospective marché
- Projet 13 – Communication, valorisation de l'origine, de la qualité et de la proximité
- Projet 14 – Collaboration entre IAA et GMS, relations commerciales au sein de la filière
- Projet 15 – Valorisation des matières premières agricoles régionales et adaptation au marché
- Projet 18 – Démarches collectives à l'international
- Projet 19 – Attractivité des métiers
- Projet 20 – GPEC
- Projet 21 – Carte des formations
- Projet 22 – Programme RFI Food for Tomorrow / Cap Aliment



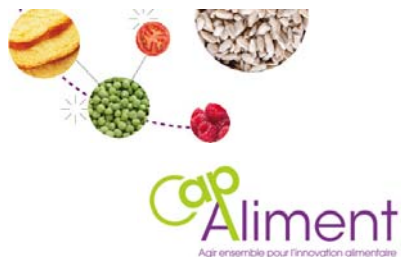
Coordination du plan d'action régional et pilotage de projets

Thème 2 – Traitement par hautes pressions

Accompagnement de la société HPP Atlantique pour l'ingénierie de l'investissement mutualisé dans un équipement de traitement des aliments par hautes pressions, pour un budget global > 1 M€.

Montage et suivi du projet collaboratif de R&D SILVERNUT de développement de produits à base de fruits et légumes adaptés aux personnes âgées.





Coordination du plan d'action régional et pilotage de projets

Thème 17 – Nutrition-Santé et alimentations spécialisées

Plusieurs projets collaboratifs innovants autour de l'alimentation des enfants et des seniors, menés en lien avec le pôle de compétitivité Valorial et le cluster Nova CHILD :

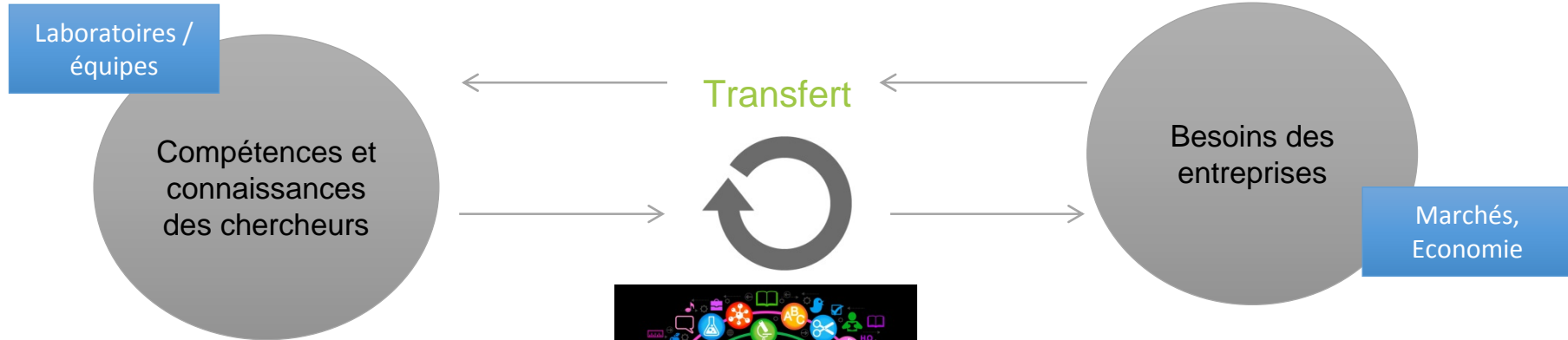
- ✓ DisMoiGoût sur les préférences alimentaires des jeunes enfants.
- ✓ MANOE sur la maîtrise des allergènes en alimentation infantile.
- ✓ KIDYSALT sur la réduction de la teneur en sel des aliments destinés aux enfants.
- ✓ PIRATES sur l'intérêt et le potentiel de l'amidon dans l'alimentation infantile et des seniors.





Objectif : renforcer les synergies recherche - innovation

Volet « I »



Commission Innovation
du programme RFI



Cap Aliment

Rue de la Géraudière - BP 71627
44 316 NANTES Cedex 3
Tél. : 02 40 67 50 60

cap-aliment@agence-paysdelaloire.fr

www.capaliment.fr

Contact : Dominique Launay
d.launay@agence-paysdelaloire.fr
02 40 48 81 43 – 06 86 48 08 45

