



Emballage

Eco-conception



Nom de la compétence n°1 : PRI Ligépack

Type de compétence : Plateforme régionale d'innovation

Organisme(s) de rattachement :

CTTM

IMMM

INOVALYS

Thématique(s) / objectif(s) de recherche : La Plateforme Régionale d'Innovation **Emballages Alimentaires** se positionne sur 3 axes stratégiques :

1. Rassurer le consommateur incluant ce qui a trait à l'aptitude au contact alimentaire des emballages

2. La lutte contre le gaspillage alimentaire

3. Anticiper les attentes des consommateurs incluant les problématiques d'environnement, d'évolution des foyers, des nouveaux modes de consommation, etc

S'appuyant sur son réseau d'experts scientifiques, techniques et juridiques, Ligépack répond aux besoins actuels des entreprises en terme d'analyses, de caractérisations, d'accompagnement / conseil, de veille, de formation, de montage de projets R&D, ... et de demain en développant notamment de nouvelles méthodes via des groupes de travail.

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



<http://www.ligepack.com/>



http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/des-competences-pour-innover/nom-de-l-equipe-pri-ligepack-526374.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES



Sylvie MOISON - PICHARD

Direcrice Générale

sylvie.moison-pichard@ligepack.com

02 43 28 97 97



Mise à jour : Octobre 2015



Emballage

Eco-conception



Nom de la compétence n°2 : **Nouvelles pratiques alimentaires**

Design Lab

Type de compétence : Laboratoire / équipe de recherche

Organisme(s) de rattachement :

Ecole de Design Nantes Atlantique

Thématique(s) / objectif(s) de recherche : Nouvelles pratiques alimentaires est le centre de design et d'innovation de L'École de design dédié au système de l'alimentation. Il s'appuie sur la plateforme expérimentale pour l'innovation par les usages dans l'alimentation (design Lab).

Les applications du design dans ce domaine : transformation et préparation de l'aliment / **emballage (matières, formes, couleurs)** / espaces de présentation / systèmes et services de distribution / communication / marque.

Les travaux sont réalisés en équipes pluridisciplinaires de recherche sur les systèmes de représentation et mentalités autour de l'alimentation et de la santé

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



<http://www.lecolededesign.com/recherche-et-design-labs/nouvelles-pratiques-alimentaires-design-lab/>



http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/des-compétences-pour-innover/nouvelles-pratiques-alimentaires-design-lab-533231.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES



Benoit MILLET

b.millet@lecolededesign.com

02 51 13 50 76

06 23 78 04 77



Mise à jour : Octobre 2015



Emballage

Eco-conception



Organisme(s) de rattachement :

Nom de la compétence n°3 : 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-](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)

[innover/les-conseils-a-l-innovation/les-organismes-de-soutien-a-l-innovation/ctcpa-centre-technique-conservation-des-produits-agricoles-2947.kjsp?RH=1370963033013](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



Emballage

Eco-conception



Nom de la compétence n°4 : 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://rnb.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.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES



Anne-Laure GUIHENEUF

Responsable du pôle Rn'B
aguiheneuf@audencia.com



Mise à jour : Octobre 2015

... et nom de l'équipe : Innovation, Design et Entrepreneuriat

Thématique(s) / objectif(s) de recherche: Les travaux de recherche sur l'innovation, le design et l'entrepreneuriat sont le fruit du travail non seulement de professeurs et de doctorants spécialisés en entrepreneuriat mais aussi d'autres enseignants-chercheurs appartenant à d'autres disciplines telles que le management des ressources humaines, le marketing, la stratégie ou les systèmes d'information.

Ces travaux portent notamment sur l'engagement des investisseurs, l'accompagnement des entrepreneurs et des dirigeants, la constitution et le rôle des écosystèmes entrepreneuriaux, les médias et les campagnes de sensibilisation à l'entrepreneuriat, l'entrepreneuriat familial, les comportements entrepreneuriaux dans les organisations et l'innovation managériale, le design ainsi que les technologies de l'information.

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



<http://www.audencia.com/faculte-recherche/recherche/axes-recherche/innovation-et-entrepreneuriat/>



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.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES



Anne-Claire CHAMPENOIS

Responsable de l'axe de recherche
cchampenois@audencia.com



Mise à jour : Octobre 2015



Emballage

Eco-conception



Nom de la compétence n°5 : 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://mb.audencia.com/>



Anne-Laure GUIHENEUF

Responsable du pôle Rn'B
aguiheneuf@audencia.com



Mise à jour : Octobre 2015

... et nom de l'équipe : *Management des organisations et de la chaîne de valeur*

Thématique(s) / objectif(s) de recherche: Les enseignants-chercheurs de l'axe "management des organisations et de la chaîne de valeur" travaillent sur la manière de développer un management responsable et innovant des relations entre l'entreprise, ses salariés et ses fournisseurs.

Leurs travaux de recherche portent notamment sur le management du changement et de la diversité dans les entreprises et ont donné lieu à de nombreuses publications opérationnelles et autres guides pratiques. Ils s'intéressent également au management des achats et des risques de la chaîne logistique et d'approvisionnement ainsi qu'à l'implication des fournisseurs dans les stratégies d'innovation et de responsabilité sociétale.

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



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



Nikos BOZIOELOS, Responsable de l'axe
de recherche
nbozionelos@audencia.com



Mise à jour : Octobre 2015



Emballage

Eco-conception



**Nom de la compétence n°6 : Laboratoire Angevin des Sciences
Biotechnologiques et Agroalimentaires - LASBA**

Type de compétence : Laboratoire / Equipe de recherche

Organisme(s) de rattachement :

IUT d'Angers

Thématique(s) / objectif(s) de recherche : Les travaux de recherche menés concernent le domaine des Biotechnologies et de l'Agroalimentaire :

- 1) Production de métabolites d'origine microbienne à haute valeur ajoutée (Colorants, additifs alimentaires, arômes / Enzymes, antimicrobiens)
- 2) Contrôle des populations microbiennes (bactéries, protozoaires, moisissures...) par des molécules naturelles
- 3) Biodégradation des déchets environnementaux (Graisses, végétaux...)**
- 4) Formulation d'additifs (Substitution d'additifs non réglementaires)



**Louisa GILLMANN, Maître de
Conférences**

LASBA.iut@univ-angers.fr

Cap Aliment
Agir ensemble pour l'innovation alimentaire

Mise à jour : Octobre 2015