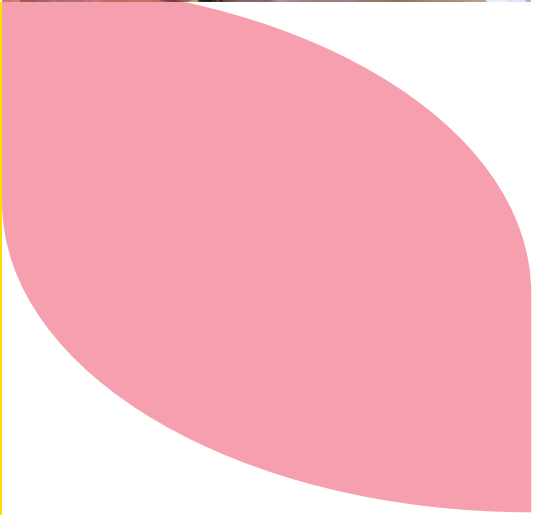
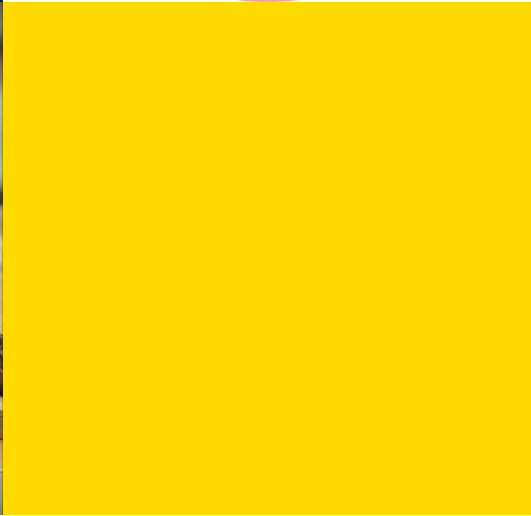
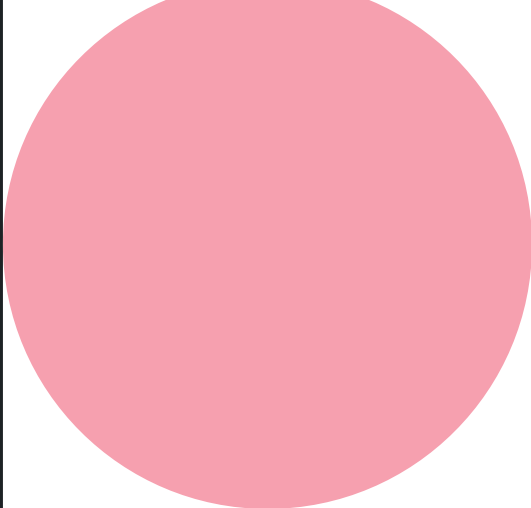
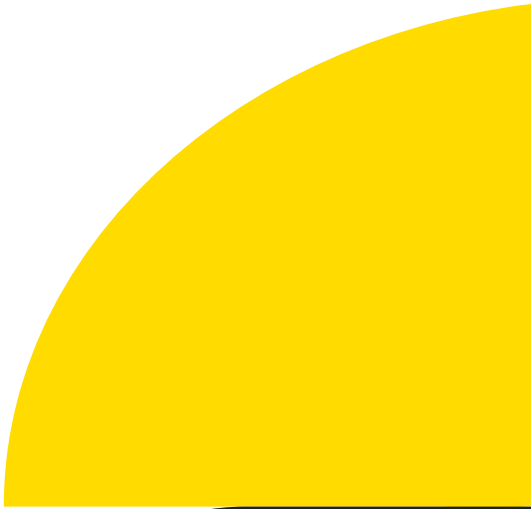
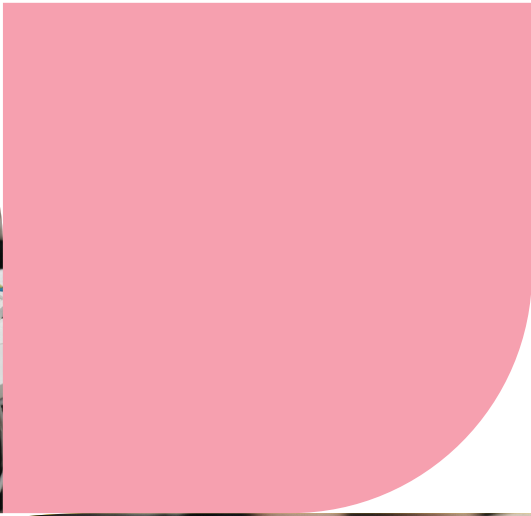


Pôle Alimentation durable

Former • Innover • Transformer

Des initiatives
pour une alimentation
responsable



Le pôle Alimentation durable

de l'Institut Agro coordonne l'ensemble des activités de formation, de recherche et d'expertise dans le domaine de l'alimentation menées au sein des trois écoles de Dijon, Montpellier et Rennes-Angers.

Fédérant expertes et experts en science des aliments (microbiologie, physico-chimie, évaluation sensorielle, toxicologie alimentaire...), génie des procédés, sciences humaines et sociales (politiques publiques, économie, sociologie, marketing, comportement du consommateur, management, gestion), nutrition et science des données, le pôle Alimentation durable de l'Institut Agro **œuvre à transformer les pratiques alimentaires en intégrant les dimensions écologiques, sociales et économiques.**

Par le biais de la formation, de la recherche et du développement, **ses équipes proposent des solutions concrètes tant aux problématiques de préservation des ressources et de durabilité, qu'aux défis de l'innovation** dans les filières de transformation agro-alimentaire, toujours en interaction avec les filières de production et de valorisation et en veillant à satisfaire les attentes et besoins des consommateurs comme des professionnels.



Pôle Alimentation durable

Une direction partagée au sein des 3 écoles



**Sylvie
AVALLONE**

Institut Agro
Montpellier



**Elias
BOU-MAROUN**

Institut Agro
Dijon



**Françoise
NAU**

Institut Agro
Rennes-Angers

Contact : alimentation-durable@institut-agro.fr



La grande école publique pour l'agriculture, l'alimentation, l'environnement. L'ambition de l'Institut Agro est de former des nouvelles générations de femmes et d'hommes responsables, engagés, créatifs, entrepreneurs, afin d'apporter des solutions durables pour mieux nourrir le monde dans un environnement préservé. Ses missions et activités couvrent l'ensemble des thématiques et filières du végétal et de l'animal, y compris la vigne et le vin, l'horticulture, l'halieutique et le paysage.

CHIFFRES CLÉS

1^{er}

établissement
français en Science
et technologie des
aliments



280

ingénieurs
diplômés/an

8

Masters



2

Mastères spécialisés

33^e

mondial

(classement
thématique Shanghai
2025)

110

cadres scientifiques
répartis

dans les 3 écoles

5

chaires
partenariales



14

unités de recherche
travaillant sur les
enjeux alimentaires



DES MISSIONS TRANSVERSALES & COMPLÉMENTAIRES

Le pôle Alimentation durable
concentre ses missions vers
un objectif clair.

**> proposer des solutions concrètes
aux enjeux alimentaires
d'aujourd'hui et innover pour
anticiper les défis de demain.**

L'étendue et la richesse des
compétences et des thématiques
développées à l'Institut Agro en font
un établissement de référence, en
mesure d'aborder les enjeux de
l'alimentation selon une approche
singulière comme systémique.

Les activités du pôle sont dédiées :

- ♦ à l'innovation dans les procédés
de production;
- ♦ à la transformation des matières
premières agricoles;
- ♦ à la qualité des aliments
et à leur conservation;
- ♦ à la santé et au plaisir
du consommateur;
- ♦ au développement économique
des filières et des territoires;
- ♦ à l'accompagnement et au
déploiement des politiques
publiques sur le sujet.



UNE OFFRE COMPLÈTE DE FORMATIONS DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION

L'Institut Agro propose une large palette de formations dans le domaine de l'alimentation durable, du BTSA au doctorat.

Plaçant son expertise au service des partenaires académiques et socio-économiques, le pôle Alimentation durable veille à faire évoluer les formations au plus près des besoins et tendances du secteur et contribue à l'élaboration d'une carte de formation tout au long de la vie.

Afin de préparer au mieux les professionnels de demain à relever les défis du secteur, ces formations couvrent des domaines variés.

Le pôle Alimentation durable en action

Animateur du réseau RESCO dédié à la recherche sur la restauration scolaire en France, le pôle Alimentation durable de l'Institut Agro coordonne une communauté de pratiques à travers 45 pays qui vise à développer des solutions adaptées en nutrition scolaire pour lutter contre la malnutrition et garantir l'accès à une alimentation saine aux enfants, en particulier dans les zones vulnérables. En France, il accompagne de nombreuses collectivités dans la mise en oeuvre de la loi EGalim en restauration collective.

Spécialisations d'ingénieurs et masters spécialisés :

- agro-industrie
- biologie moléculaire et microbiologie
- data et numérique
- écoconception des emballages
- évaluation sensorielle
- filières et entreprises alimentaires en transitions
- formulation alimentaire durable
- marketing agroalimentaire
- nutrition et santé humaine
- productions alimentaires
- qualité
- science de l'aliment
- souveraineté alimentaire

Formations continues :

L'Institut Agro propose des modules spécifiques pour les professionnels souhaitant se former aux nouvelles tendances, mettre à jour leurs connaissances ou acquérir de nouvelles compétences. Des formations qui peuvent aussi être élaborées sur-mesure pour répondre à des besoins spécifiques.

Apprentissage par le faire :

Le pôle Alimentation durable implique dans ses projets les étudiants et futurs professionnels du secteur au travers des stages et des projets étudiants, via l'alternance en apprentissage ou contrat de professionnalisation, ou de conventions industrielles de formation par la recherche (thèses CIFRE).



UN RÉSEAU NATIONAL D'EXPERTS

Le pôle Alimentation durable s'appuie sur 14 unités de recherche de l'Institut Agro auxquelles sont rattachés les cadres scientifiques, enseignants-chercheurs, ingénieurs de recherche, doctorants et post-doctorants des écoles de Dijon, Montpellier et Rennes-Angers.

◆ En Bretagne et Pays de la Loire

L'Institut de recherche Mathématiques de Rennes (**IRMAR**), les UMR Nutrition, Métabolismes et Cancer (**NuMeCan**), Science et technologie du lait et de l'œuf (**STLO**), Structures et marchés agricoles, ressources et territoires (**SMART**)

◆ En Bourgogne Franche-Comté

Le Centre d'économie et de sociologie appliquées à l'agriculture et aux espaces ruraux (UMR **CESAER**), le Centre de recherche translationnelle en médecine moléculaire (**CTM**), le Centre des sciences du goût et de l'alimentation (UMR **CSCA**), l'UMR Procédés alimentaires et microbiologiques (**PAM**) et l'Unité de recherche Formation et Apprentissages professionnels (**FoAP**)

◆ En Occitanie

Le Centre d'économie de l'environnement (**CEE-M**), le Centre interdisciplinaire sur les systèmes agri-alimentaires durables (**MOISA**), les UMR Démarche intégrée pour l'obtention d'aliments de qualité (**QUALISUD**), Ingénierie des agropolymères et technologies émergentes (**IATE**) et Innovation

◆ Réseaux et plateformes de recherche

Les Réseaux mixte technologiques Alimentation locale, Actia Qualima, Actia Prot&in, Actia Quadiferm, Science des données et modélisation pour l'agriculture et l'agroalimentaire; l'Unité mixte technologique (UMT) CAPPLAI. Les plateformes Biogenouest, Lait, H2P2, PRISM, de technologie agroalimentaire, Packtox, BIOTECH'INNOV, Fromex

Le pôle Alimentation durable en action

Financé par l'Agence nationale de la recherche, le projet **Protéines alternatives** réunit 12 partenaires académiques et industriels. Son ambition : optimiser la production de sources alternatives de protéines issues des insectes et des microalgues, en améliorant chaque étape du processus de fabrication.

UN RÉSEAU DE PARTENAIRES

Pôles de compétitivité

Valorial, Vitagora

Le pôle Alimentation durable bénéficie de la **dynamique des politiques de sites d'implantation des trois écoles** de l'Institut Agro, des structures de valorisation (Instituts Carnot et SATT) et pôles de compétitivité. Il mobilise un **réseau puissant de partenaires** qui lui permettent de renforcer son impact dans le domaine de l'alimentation et d'être en capacité de répondre aux sollicitations sur des problématiques de recherche, d'innovation et/ou de développement des territoires.

Structures de valorisation

Réseaux Carnot Qualiment®,
AgriFood Transition, Plant2Pro®,
3BCAR®
SATT AxLR, Ouest Valorisation
et Sayens

Acteurs socio-économiques

Entreprises agroalimentaires,
coopératives, interprofessions,
associations

Unités et plateformes de recherche

14 UMR dotées de plateformes
technologiques munies
d'équipements de pointe

Collaborations académiques

Universités d'Angers,
Bourgogne-Europe,
Marie & Louis Pasteur,
de Montpellier, de Rennes,
les 800 établissements de
l'enseignement technique
agricole ainsi que les 25
partenaires du projet HiLL
(Hybrid-Innovative-Learning-
Lab)

Partenaires institutionnels

Les Régions Bretagne, Bourgogne
Franche-Comté, Pays-de-la-Loire et
Occitanie, les Villes et Métropoles d'Angers,
Dijon, Montpellier et Rennes, les chambres
d'agriculture et rectorats d'académie



INNOVER AVEC LE PÔLE ALIMENTATION DURABLE

L'innovation au cœur des campus

Résolument ancré dans une démarche d'innovation ouverte, l'Institut Agro déploie des Open Labs dans ses écoles de Dijon, Montpellier et Rennes-Angers.

À la fois espaces de formation et de recherche, d'expérimentation et de réflexion, de prototypage et de développement, de débat et de médiation, ces tiers-lieux, par nature transdisciplinaires, stimulent les échanges, la découverte et l'innovation collective.

◆ Projets étudiants ingénieur

Encadrés par un enseignant chercheur, les élèves ingénieurs peuvent **vous aider à mener à bien vos projets de développement ou d'innovation**, réalisation de diagnostics, études de faisabilité, études de marché, analyses sensorielles, enquêtes consommateurs, analyse marketing...

◆ Contrat de recherche

Le pôle Alimentation durable de l'Institut Agro met son **expertise scientifique et technique au service de ses partenaires** pour lesquels il mène des projets de recherche en s'appuyant sur les compétences et le savoir-faire de ses équipes et les équipements de ses laboratoires.

◆ Thèse CIFRE

Soutenues par l'ANRT, les thèses CIFRE permettent de répondre à des enjeux industriels tout en favorisant l'innovation grâce à l'expertise académique.

Les doctorantes et doctorants effectuent leur **thèse en collaboration avec des entreprises autour de projets de recherche appliquée**.

◆ Chaires partenariales de la Fondation Institut Agro

Une chaire est un projet collaboratif, au croisement de l'enseignement, de la recherche et du monde professionnel. Ciblante une thématique d'intérêt général, ce dispositif permet, avec le soutien d'un ou plusieurs mécènes, d'accélérer les transformations systémiques vers des socio-écosystèmes nourriciers, durables et résilients en apportant **des solutions opérationnelles dans les filières et les territoires**.



Le pôle Alimentation durable en action

Initié par le groupe SILL avec une coopérative agricole, des chercheurs et un centre technique, Solocal est un projet collaboratif qui repense la production et la distribution de soupes en créant en Bretagne une filière locale qui développe de nouvelles pratiques agro-écologiques. Objectif : proposer des produits sains, locaux et durables, tout en réduisant l'impact environnemental.

