

PRÉ-PROGRAMME

susceptible d'être modifié

8^e ASSISES RECHERCHE & INNOVATION

VENDREDI 18 OCTOBRE 2024

Côtes d'Armor // Saint-Brieuc
Hôtel du Département
9 place du Général de Gaulle



**Les Côtes d'Armor
innovent pour notre
alimentation**

*Fédérons nos initiatives
pour construire le territoire
innovant de demain*

Journée animée
par Céline Monsallier,
journaliste,
fondatrice du MAP
(Média Autrement
Production)

8h30

Accueil Café

> Hémicycle René Pléven, Hôtel du Département, Saint-Brieuc

9h00

Ouverture institutionnelle

> Introduction de **Christian Coail**
Président du département des Côtes d'Armor

Pitch en 180's d'**Alexandre Rico** (IUT de Lannion - Université de Rennes)**9h30 – 12h30****DES PROJETS QUI AVANCENT****1^{re} partie****Interventions**

- > Présentation du projet **ANR ASTRID TNT-SENSOR-IA**
Développement de capteurs de traces d'explosif nitry de type TNT dans des mélanges gazeux complexes.
 - **Benoît Vozel**, IETR – Institut d'Électronique et des Technologies du numérique - Équipe MULTIP, ENSSAT – École Nationale Supérieure des Sciences Appliquées et de Technologies, Université de Rennes
 - **Sylvain Achelle**, ISCR - Institut des sciences chimiques de Rennes - Équipe OMC, IUT de Lannion, Université de Rennes
- > Présentation du projet **CHITALPACK** : développement d'un emballage alimentaire éco-conçu et compostable fonctionnalisé par des actifs marins
 - **Charles Menage**, Centre technique INNÓZH Composite

Pitch en 180's d'**Eileen Michel**, Institut d'études politiques de Rennes (IEPR)**Pause**Pitch en 180's de **Maryem Ben Salem**, Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES)**DES PROJETS QUI AVANCENT****2^e partie****Interventions**

- > Présentation du projet **SUBLIM** : Améliorer la sécurité alimentaire en utilisant des indicateurs biologiques et environnementaux pour prédire le risque de contamination des surfaces de transformation des aliments par *Listeria*
 - **Christine Pissavin**, IUT de Saint-Brieuc, Université de Rennes
- > Présentation du Projet **CoolControl** : économies d'énergie en agroalimentaire
 - **Frédéric Bazantay**, Pôle Cristal, Dinan
- > Présentation du projet **Imagerie à haute résolution spectrale dans le moyen Infrarouge**
 - **Jean-Marc Goujon**, ENSSAT, Institut Foton, Université de Rennes

PRÉSENTATIONS DES ÉTUDIANTES ET ÉTUDIANTS

- > Projets des étudiants du BUT 3 du département de Génie Biologique de l'IUT de Saint-Brieuc
- > Projets des étudiants du BTS BioQUALIM (Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire) du Lycée Pommerit

12h30 – 13h45**DÉJEUNER****13h45 – 14h10**

Animation/Dégustation de café torréfié grâce à la concentration solaire : présentation du projet CAFESOL, une collaboration des sociétés Kerlotec et Lobodis

14h10 - 16h45

Pitch en 180's de **Manon Vastel**, Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES)

Présentation de la politique départementale en matière de recherche ;
Juliana San Geroteo, conseillère déléguée à l'Enseignement Supérieur et à la Recherche

« LES CÔTES D'ARMOR INNOVENT POUR NOTRE ALIMENTATION »**Introduction aux tables rondes**

Gilles Salvat, directeur général délégué recherche et référence à l'ANSES, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

TABLE RONDE 1**Les enjeux sanitaires autour de l'alimentation**

Interventions de

- > **ANSES** - Campylobacter et Salmonella interaction pathogène zoonotiques
- > **Maeliss Brunon** (INNOZH), Responsable du Pôle Santé & Productions Animales, et un représentant de Phileo.
Test sur les probiotiques pour abaisser la charge de la bactérie campylobacter
- > **Philippe Fravallo** (CNAM), Professeur Titulaire de la chaire agroalimentaire du Cnam
Utilisation des données à haut débit pour la maîtrise sanitaire tout au long de la chaîne alimentaire
- > **Roland Talibart** (IUT de Saint-Brieuc, Université de Rennes) Responsable 3^e année BUT Génie Biologique Parcours Sciences des Aliments et Biotechnologies (GB SAB)
Sécurité des aliments : comment former les futurs professionnels aux outils actuels et à venir

Pitch en 180's de **Mathilde Lesgourgues** (UCO Bretagne Nord)

Questions Réponses

Marie-Charlotte Moriceau, directrice Éducation Jeunesse Europe et Sport - Département des Côtes d'Armor. La Centrale d'achat régionale « Breizh Achats » pour l'approvisionnement des collèges et lycées.

TABLE RONDE 2**Des produits alimentaires innovants pour répondre aux défis sociétaux ?**

Interventions de

- > **Florence Dufreneix**, (CEVA : Centre d'Etude et de Valorisation des Algues) cheffe de projet Food & Feed.
Projet AlgoMenu
- > **Nolwenn Terme**, enseignante - chercheuse (UCO) Laboratoire de Biotechnologie et Chimie marines (LBCM)
ANR promalg-health : valoriser les algues nouveaux aliments d'intérêt qualité nutritionnelle. Ulve : amélioration de certaines protéines de l'algue
- > **Marie Furic**, coordinatrice de la Plateforme Technologique PRODIABIO
Projet PIDOSPAL (Procédé Industriel de Déshydratation Osmotique de Produits Alimentaires)

17h00**CLÔTURE DES ASSISES**