

Satisfaire les attentes des consommateurs en ce qui concerne la qualité sensorielle et nutritionnelle des aliments dans le cadre d'une alimentation durable constitue un enjeu majeur en termes d'innovation.

À ce titre, l'institut Carnot Qualiment® met en œuvre les moyens scientifiques et technologiques nécessaires pour accompagner les entreprises dans leurs projets d'amélioration et de développement de produits alimentaires.



## Des solutions R&D adaptées pour des aliments innovants

### Marchés adressés

- Agroalimentaire
- Ingrédients
- Equipementiers

### L'appui de la recherche pour le développement d'aliments :

#### → Mieux produits

- Pouvoir maîtriser les procédés industriels pour améliorer la qualité nutritionnelle et sensorielle de l'aliment
- Eco-concevoir les équipements et les lignes de production pour une industrie agroalimentaire durable

#### → Mieux construits

- Pouvoir comprendre l'impact de la structure de l'aliment sur la biodisponibilité des nutriments et composés sensoriels
- Améliorer les procédés par ingénierie reverse, notamment afin de contrôler la structure de la matrice et d'optimiser la libération des composés actifs
- Stabiliser les ingrédients et agents technologiques, notamment les probiotiques, pour préserver leurs fonctionnalités

#### → Mieux adaptés

- Comprendre les effets biologiques des nutriments et des probiotiques sur les fonctions de l'organisme dans des populations spécifiques (séniors, sportifs, enfants)
- Étudier l'impact de l'alimentation sur le microbiote intestinal et l'impact du microbiote sur la santé
- Contribuer à l'élaboration des allégations et recommandations nutritionnelles

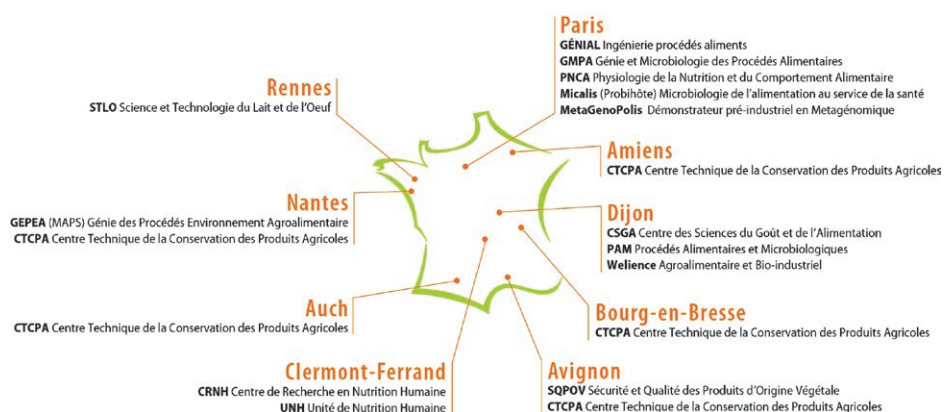
#### → Mieux perçus

- Identifier les molécules et mécanismes responsables des qualités olfactives et gustatives des aliments

- Comprendre la formation de l'image sensorielle et le rôle de la mémoire dans l'appréciation et les choix alimentaires
- Comprendre le rôle des expositions alimentaires et sensorielles sur les préférences, les profils et les choix alimentaires



### Implantation :





## Qualiment® : 3 atouts essentiels

### → Un portail

- Qui vous met en relation avec plus de 480 chercheurs, ingénieurs et techniciens impliqués dans la formation de 210 doctorants
- Qui vous donne accès à l'ensemble des forces de recherche publique françaises en alimentation

### → Des moyens technologiques

- 12 plateformes technologiques et de transposition industrielle à la pointe de l'innovation

### → Des scientifiques dédiés à votre projet

- Des chercheurs à votre écoute et ayant l'expérience du partenariat avec les entreprises
- Une ouverture vers un réseau de chercheurs ayant des compétences dans divers domaines pour vous proposer une solution adaptée à vos besoins

## Notre engagement : qualité et professionnalisme

### → Des outils et procédures simplifiés

sont à votre disposition pour le respect de nos engagements contractuels et pour un suivi en continu de votre projet.



L'institut Carnot Qualiment® a reçu la certification ISO 9001 pour ses pratiques de contractualisation

### → Une politique de propriété intellectuelle

claire et harmonisée au sein de tous les partenaires de l'institut Carnot Qualiment® a été mise en place pour faciliter nos échanges

### → Le transfert de technologies est optimisé

pour que vous puissiez en bénéficier rapidement et aisément

Personnels  
de recherche (ETP) : 690  
dont doctorants : 210

Recettes partenariales  
industrielles : 12,5 M€

Budget consolidé : 56 M€

## CONTACTS

### Catherine RENARD

Directrice  
+33 (0)6 64 77 11 40

### Stéphanie MERCIER-ARRABAL

Directrice Adjointe  
+33 (0)6 73 10 93 13

### Pauline SOUVIGNIER

Business developer  
+33 (0)1 42 75 93 31  
+33 (0)6 73 10 94 20

### Doudja ALILI

Assistante manager  
+33 (0) 7 50 15 67 86

qualiment@icarnot.eu

## Etablissements de tutelle

