



Emballage

Design



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

Directrice Générale

sylvie.moison-pichard@ligepack.com

02 43 28 97 97



Mise à jour : Octobre 2015



Emballage

Design



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

Cap Aliment
Agir ensemble pour l'innovation alimentaire

Mise à jour : Octobre 2015



Emballage

Design



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-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

Design



Nom de la compétence n°4 : Institut de Recherche en Droit Privé - IRDP

Type de compétence : Laboratoire / Equipe de recherche

Organisme(s) de rattachement :

Université de Nantes

Thématique(s) / objectif(s) de recherche : L' IRDP mène une activité de recherche en droit privé ce qui comprend :

- le droit civil (personnes, famille, successions, droit des contrats, droit de l'immobilier, responsabilité et assurances...),
- le droit de la propriété intellectuelle (propriété littéraire et artistique, propriété industrielle),
- le droit des affaires (droit des sociétés, procédures collectives, droit bancaire et financier...),
- le droit judiciaire privé (justice, modes de règlements des conflits).

A ces quatre axes, s'est ajoutée une thématique transversale portant sur **les problèmes juridiques relatifs à l'alimentation** et visant à édifier un droit agroalimentaire européen et international à la lumière des enjeux de de la sécurité alimentaire, du développement durable et du commerce international (programme Lascaux).

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



<http://irdp.univ-nantes.fr/>



http://www.territoires-innovation.paysdelaloire.fr/comment-innover/des-compences-pour-innover/institut-de-recherche-en-droit-prive--525925.kjsp?RH=TECHNEO_COMPETENCES



Carine BERNAULT, Directrice
Carine.Bernault@univ-nantes.fr

Cap Aliment
Agir ensemble pour l'innovation alimentaire

Mise à jour : Octobre 2015



Emballage

Design



Nom de la compétence n°5 : PRI DESIGN

Type de compétence : Plateforme régionale d'innovation

Organisme(s) de rattachement :

Thématique(s) / objectif(s) de recherche : Design'in, plateforme régionale d'innovation, apporte aux entreprises du territoire, confrontées à de nouveaux enjeux et défis, des solutions permettant de générer des leviers de croissance complémentaires.

Le design, processus de conception et d'innovation, allie observation, analyse, recherche et création. Il tient compte des réalités techniques, commerciales et culturelles de l'entreprise pour concevoir la meilleure réponse à sa stratégie et son profil.

design'in a choisi de valoriser l'un des piliers du design : l'approche centrée utilisateur. Elle explique l'opportunité que représente cette approche, élabore un parcours d'accompagnement adapté, et favorise le croisement des compétences.

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



<http://www.designin-paysdelaloire.fr/>



Maud BLONDEL

02 40 48 29 70

m.blondel@agence-paysdelaloire.fr

Cap Aliment
Agir ensemble pour l'innovation alimentaire

Mise à jour : Octobre 2015