

Le Carnot Qualiment[®] : pour la recherche et l'innovation des entreprises

Par Catherine Renard, Directrice



Qualité
sensorielle



Structure de
l'aliment



Technologies et
procédés
agroalimentaires



Qualité
nutritionnelle et
effets sur la santé

Qu'est-ce qu'un Carnot ?



Un label d'excellence

« Carnot » est un **label** accordé depuis **2006** par le MESR à des groupements de laboratoires académiques et/ou instituts techniques, au regard de leur :

- **Expertise scientifique**
- **Activité partenariale forte**

Objectif du dispositif Carnot : **promouvoir et faciliter la recherche partenariale** public/privé

Les Carnot en quelques chiffres

50% de la recherche partenariale nationale

18% des effectifs de recherche nationaux

10 000 contrats par an avec des entreprises

Qu'est-ce qu'un Carnot ?



La Charte Carnot

Ensemble des valeurs partagées et respectées par les Carnot, pour une recherche partenariale de qualité

- ✓ Démarche d'**amélioration continue**
- ✓ Définition d'une **stratégie de recherche claire**
- ✓ **Gouvernance forte** au service de l'activité partenariale
- ✓ **Réponse systématique** aux demandes des partenaires
- ✓ Respect de « La **Charte des bonnes pratiques** de Propriété Intellectuelle et de Transfert des Connaissances et de Technologies des instituts Carnot »
 - Soutien juridique, PI, valorisation
 - Contrats de recherche chiffrés à coût complet
 - Sensibilisation à la PI et à la valorisation
- ✓ **Promotion du label Carnot**
- ✓ Fonctionnement en **réseau**



« Passeport de l'ambassadeur Carnot », édité par l'AiCarnot, et distribué lors du séminaire



Quel intérêt pour les entreprises ?

- **Qualiment®, la porte d'entrée pour les entreprises vers la recherche publique en alimentation humaine**
 - Identification de la(les) équipe(s) la(es) plus pertinente(s) au niveau national pour répondre à la question, y compris en dehors du réseau
 - Interlocuteur unique pour accompagner la construction et la réalisation du projet
- **Qualiment®, la qualité de la relation partenariale**
 - Des laboratoires ayant une forte expérience du partenariat
 - Sensibilisés aux besoins et aux attentes des entreprises



Quel intérêt pour les entreprises - 2?

- La garantie de travailler avec des **professionnels expérimentés** de la recherche partenariale, dans un **cadre organisationnel éprouvé**
- La **synergie d'un réseau** qui sait orchestrer les compétences pour mener à bien un programme requérant des expertises diversifiées
- L'assurance de travailler avec des **laboratoires qui savent prendre en compte les contraintes de l'entreprise**, qu'elles soient techniques, économiques ou de marché
- L'opportunité de profiter de la force de frappe d'organismes de recherche publique réputés qui ont décidé de mettre leurs **savoir-faire** au service de l'**innovation** et de la **performance** des entreprises



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

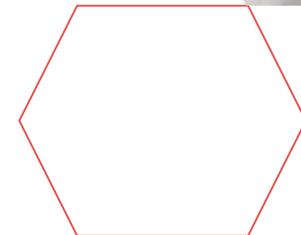
• Mieux produits

- 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





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

• Mieux adaptés

- Comprendre les effets biologiques des nutriments sur les fonctions de l'organisme dans des populations spécifiques (séniors, sportifs, enfants)
- Etudier 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

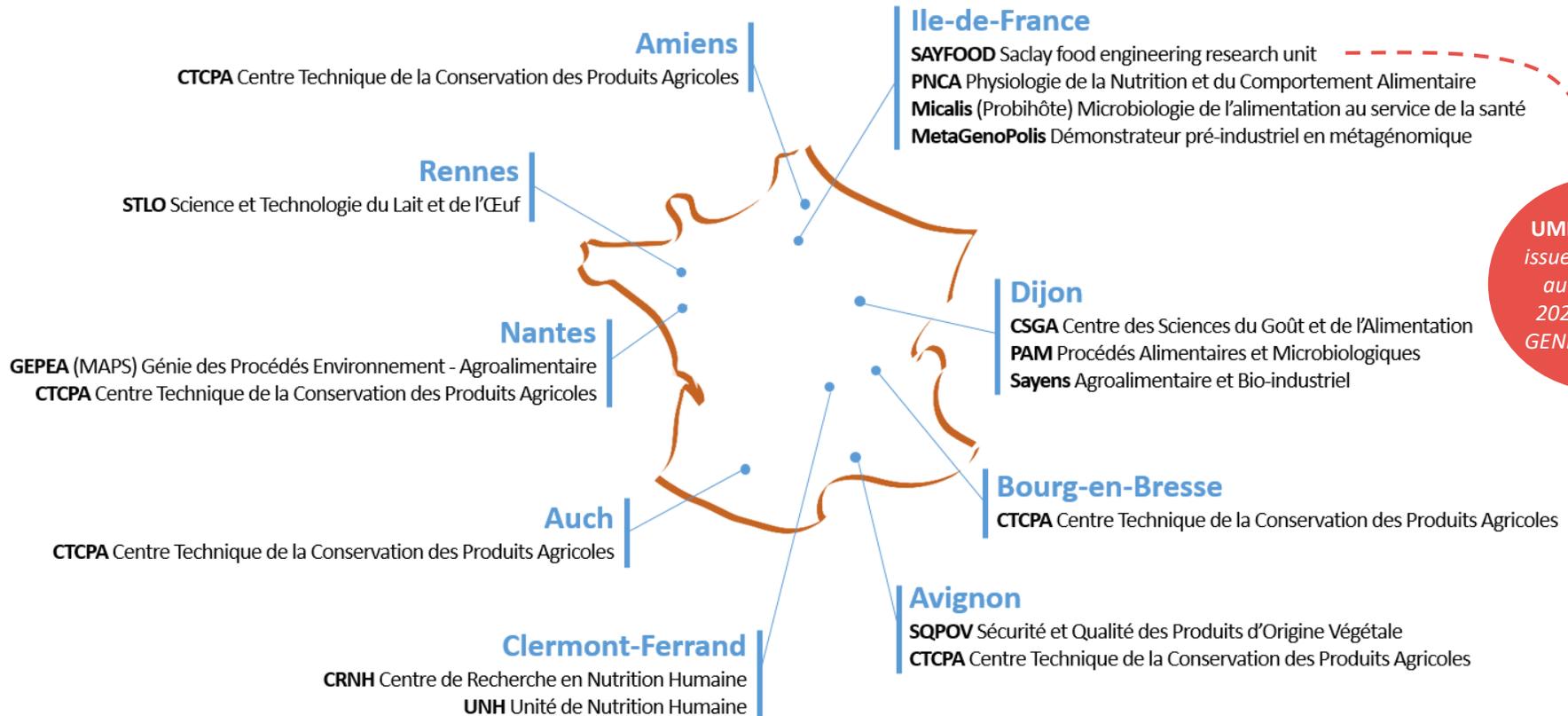
- Identifier les molécules et mécanismes responsables des qualités olfactives et gustatives des aliments
- Comprendre la formation de l'image sensorielle et le rôle de la mémoire dans l'appréciation et les choix alimentaires
- Comprendre le rôle des expositions alimentaires et sensorielles sur les préférences, les profils et les choix alimentaires



© Shutterstock



Les membres de Qualiment®



UMR SayFood :
issue de la fusion
au 1^{er} janvier
2020 des UMR
GENIAL et GMPA

Les différentes tutelles des membres du Carnot Qualiment :





Chiffres 2022

715 ETP recherche
dont **195** Doctorants
et post-doctorants

709 Publications
de rang A

7,6 M€ de recettes
avec des
entreprises dont

1,6 M€ avec des
PME/TPE

225 Contrats de
recherche
avec **171** Entreprises

Répartition du nombre de contrats de recherche contractuelle avec les entreprises en 2022

