

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT



EstiValorial #5

Europe & international

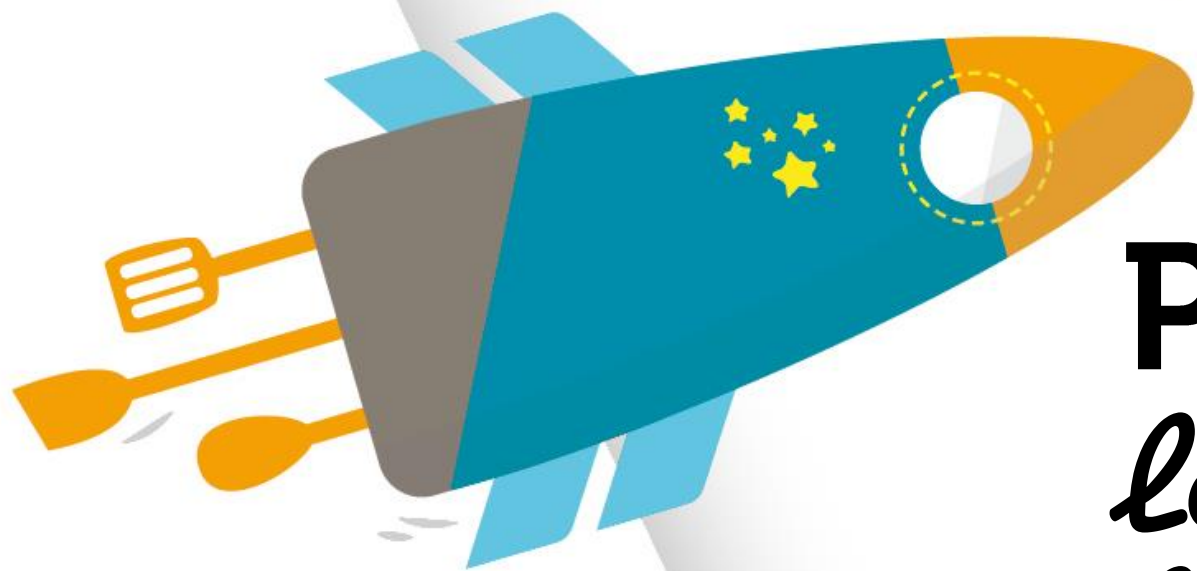
Élargissons nos horizons !



#estivalorial

🐦 @Pole_Valorial

Valorial[®]
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT



Pitches #1

*les P'tits nouveaux
les Projets*

#estivalorial

🐦 @Pole_Valorial

➤ EstiValorial #5



Luc Castillo

Projet PROFIL



Bba

Luc CASTILLO

Président du Conseil Scientifique Bba

Directeur R&D SODIAAL Fromages



- 3 collèges = 1 consortium ancré dans l'OUEST :
 - 10 Industriels



- 5 Recherche



- 3 Associés



- Mission : construction de projets de recherche précompétitif
- Méthode : collaboration étroite entre la R&D des entreprises et les organismes de recherche et formation
- Mise en commun de moyens sur des enjeux collectifs (effet levier)



Projet PROFIL

Assemblages PROtéiques du lait Fonctionnalisés pour
l'Innovation en industrie Laitière

Enjeu « clean label »

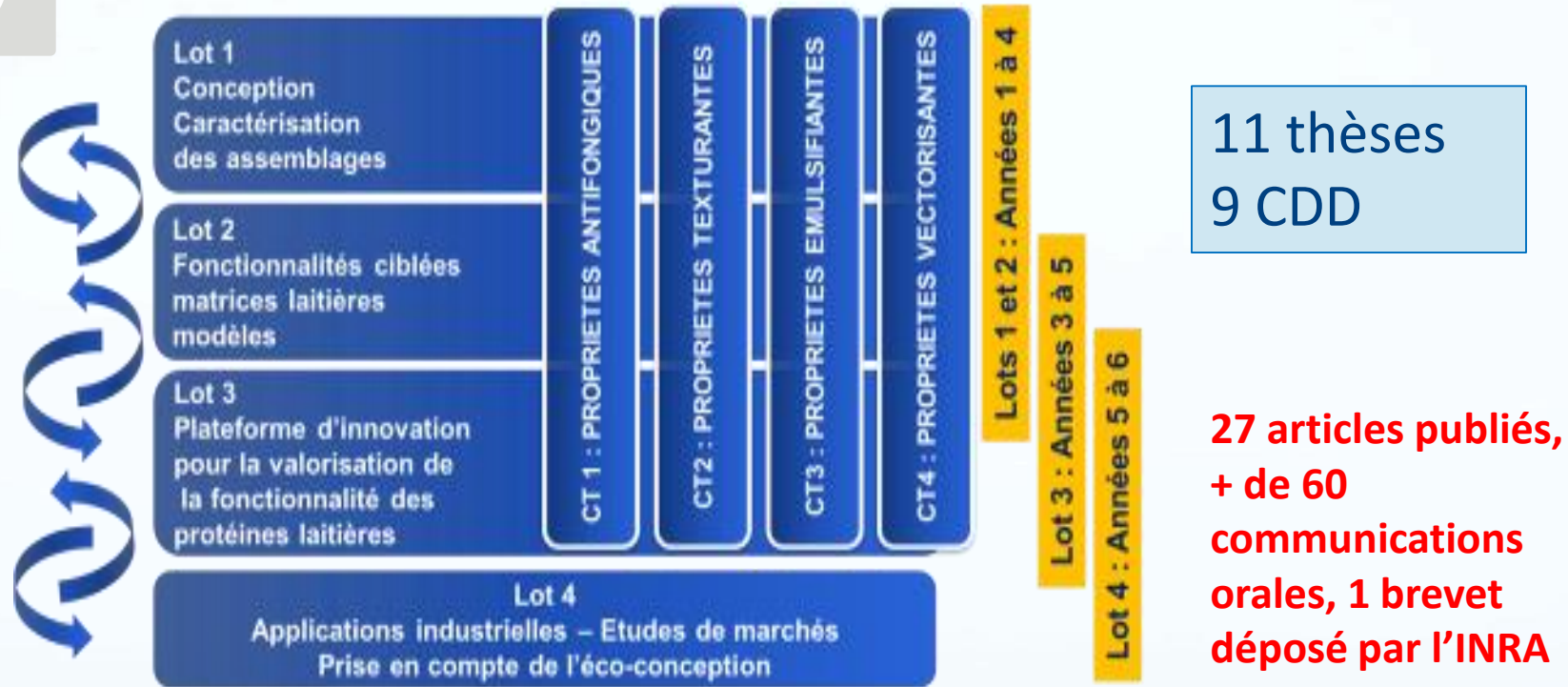




	Axe 1 « propriétés antifongiques »	Axe 2 « propriétés émulsifiantes et foisonnantes »	Axe 3 « propriétés texturantes »	Axe 4 « propriétés vectorisantes »
Objectifs	Développement d'antifongiques à partir des composants du lait	Construction d'assemblages de protéines permettant des propriétés émulsifiantes et moussantes	Obtention de comportements technologiques ou culinaires spécifique	Protéger et véhiculer des molécules d'intérêt nutritionnel
Sorties applicatives	Suppression des conservateurs	Réduction de l'utilisation d'agents émulsifiants et gélifiants	Suppression des agents texturants et produire de nouveaux produits laitiers	Vectorisation de composants actifs



PROFIL, un projet pour 6 ans



	Partenaires académiques	Partenaires économiques	Total
Coût	10 896 625 €	7 511 017 €	18 407 642 €
Financement régional Bretagne & Pays de Loire	4 247 334 €		

Conclusion

- Bba est donc un outil qui permet de réaliser des **projets ambitieux**, au-delà de ce que chacun ferait individuellement :

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin »
- Bba permet de traiter des **sujets d'anticipation** : Profil = remplacement des additifs technologiques par des assemblages de PS. Sujet construit en 2013, or 4 ans après (2017), apparition du concept aliment ultra-transformé, puis réglementation des additifs (loi alimentation, prévue 2025) → réduction de 338 à 48 additifs alimentaires autorisés :
« toujours avoir un coup d'avance ».