Commandez vos 3 études thématiques

via votre espace adhérent ou en écrivant à valorial@pole-valorial.fr

Excellence opérationnelle

- ☐ Nouvelles technologies à fort impact pour les industries agroalimentaires (2021)
- ☐ CleanTech : les technologies propres dans l'agroalimentaire (2019)
- ☐ Numérique et performance et industrielle dans l'agro-alimentaire : états des lieux et perspectives (2018)

Foodservice

- ☐ L'évolution de la vente à emporter dans la restauration indépendante (2022)*
- ☐ Les légumineuses en restauration collective (2022)*
- ☐ Les contraintes d'usage de la vente à emporter lors du COVID 19 (2019)*

Nutrition

- ☐ Aliments transformés et immunité (2021)
- ☐ Attentes et besoins nutritionnels en fonction des âges (2018)
- ☐ Mise à jour focus Seniors 2009 « Nouvelles sources d'informations entre 2009 et 2017 sur les besoins, apports, stratégies nutritionnelles, nouveaux produits, etc., relatifs aux seniors » (2018)

Cuisine du monde

- ☐ La Scandinavie : marqueurs et tendances culinaires (2020)*
- ☐ L'Asie du Sud-Est : marqueurs et tendances culinaires (2020)*

Usages

- ☐ Innovation alimentaire : concilier quête de prix et quête de sens (2023)
- ☐ Le Bien-Manger chez les Séniors (2023)*
- ☐ Le Bien-Manger chez les étudiants (2022)*
- ☐ L'alimentation durable : perception de valeurs des consommateurs et moteur d'engagement des producteurs (2022)*
- ☐ La naturalité : mise en perspective des représentations, attentes, stratégies d'actions des consommateurs et des industriels (2022)*
- ☐ La mobilité et son impact sur les consommations alimentaires (2020)*
- ☐ La CRUsine végétale : une nouvelle forme de cuisine vivante et créative (2020)*
- ☐ Le Flexitarisme : mode de vie de l'omnivore moderne (étude qualitative et étude sémiologique) (2019)*
- ☐ Les usages alimentaires des enfants (2019)*
- ☐ Aliments fermentés : entre verrous réglementaires et attentes consommateurs (2018)
- ☐ Attentes et usages des consommateurs en emballage (2017)

** Études réalisées par le Centre Culinaire Conseil, financées par Rennes Métropole et la région Bretagne, et mises à disposition des adhérents Valorial.*
Études transmises sur demande, hors du quota des 3 études incluses dans l'adhésion.

Commandez vos 3 études thématiques

via votre espace adhérent ou en écrivant à valorial@pole-valorial.fr

Tendances

- ☐ Produits laitiers : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- ☐ Boissons non alcoolisées : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- ☐ Nutrition sportive : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- ☐ Boulangerie : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- ☐ Viande, poisson, fruits de mer et plats préparés : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- ☐ Bébés et enfants en bas âge : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- ☐ Naturalité et transformation des produits : manger vrai (2021)
- ☐ Millennials : quelles nouveautés leur proposer ? (2017)

Culinarité

- ☐ Les fonctionnalités culinaires des farines (2021)*
- ☐ Les fonctionnalités culinaires des poudres d'insectes (2020)*
- ☐ Les fonctionnalités culinaires de l'Aloé Vera (2020)*
- ☐ Les fonctionnalités culinaires des tubercules (2019)*
- ☐ Le fumage : une tendance food à explorer (2019)*
- ☐ Colorants alimentaires : la synthèse pour mieux les utiliser (2019)*
- ☐ Le pouvoir de la couleur des aliments (2019)
- ☐ Boîte à outils des caractéristiques des protéines végétales (2017)

** Études réalisées par le Centre Culinaire Conseil, financées par Rennes Métropole et la région Bretagne, et mises à disposition des adhérents Valorial.*
Études transmises sur demande, hors du quota des 3 études incluses dans l'adhésion.

Production animale et végétale

- ☐ Sourcing durable en nutrition humaine et animale : exemples d'initiatives remarquables (2022)
- ☐ Biocontrôle animal et végétal (2021)

Études publiées avant 2016

- ☐ Agroalimentaire et Big Data (2016)
- ☐ Biodisponibilité des vitamines et des minéraux (2016)
- ☐ La valorisation des coproduits des industries agroalimentaires par fermentation (2016)
- ☐ Impact des micronutriments et des acides aminés dans l'alimentation animale sur la qualité des produits finis (2016)
- ☐ Macro-algues et Micro-algues : bénéfices pour la santé, analyse technico économique (2015)
- ☐ Utilisation d'enzymes dans la fabrication d'ingrédients (2015)
- ☐ Anti-oxydants naturels : biodisponibilité et effets sur l'organisme anti ou pro oxydants (2015)
- ☐ Transformation digitale des services marketing au sein des IAA (2015)
- ☐ Nouvelles sources de protéines marines (2015)
- ☐ Évaluation et maîtrise de la texture des produits alimentaires (2014)