

ATI n°18 : Améliorations de protéines végétales produites localement pour l'alimentation humaine



L'entreprise

C&DAC est une société de recherche, développement et innovation spécialisée dans la mise au point de nouveaux produits alimentaires. L'entreprise développe des offres répondant aux enjeux d'une alimentation saine et durable en intégrant l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire (producteurs, entreprises, restaurateurs).

Le projet

La féverole est une légumineuse très qualitative sur le plan nutritif qui se cultive aisément sur le territoire du Grand EST. Il s'agit de mettre au point un procédé couplant fermentation (naturelle) et extrusion pour en améliorer les qualités digestives et gustatives. L'objectif visé est la production à grande échelle pour l'alimentation humaine.

Les écoles

L'École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de Nancy (ENSAIA) forme chaque année 160 ingénieurs aptes à remplir des fonctions techniques et économiques de haut niveau dans les secteurs de l'agriculture, de l'agro-industrie, des industries alimentaires et biotechnologiques, dans l'environnement et dans l'ensemble des activités qui leur sont liées.

L'ENSIC, école spécialiste du génie chimique et du génie des procédés forme des ingénieurs polyvalents dans les domaines de l'énergie, de la chimie, de l'environnement, du développement durable, des biotechnologies, de la santé et des technologies innovantes. Les étudiants de ces deux grandes écoles collaborent de manière croisée avec l'entreprise pour faire progresser le projet.

Les étapes et attendus

L'ENSIC se concentre sur les problématiques liées à l'extrusion par des recherches bibliographiques, monte un plan d'expériences et réalise des premiers essais. L'ENSAIA y ajoute les tests de fermentation et prend en charge la campagne de mesures des qualités nutritionnelles.

Les correspondants du projet

Chef de Projet C&DAC : **Mme Elise BOURCIER**

Correspondants ENSAIA : **Mme Christelle MATHE & M. Lionel MUNIGLIA**

Correspondants ENSIC : **Mme Sandrine HOPPE**

Contacts Activ'PME : **M. Olivier MERDENS & M. Olivier FOURQUIN**

Avec le soutien financier de la région Grand Est