

PROJETS ÉTUDIANTS

Confiez vos projets de développement et d'innovation à un groupe d'étudiants de l'Institut Agro Dijon

Participez à la formation de nos élèves ingénieurs

Dans le cadre de leur formation en agroalimentaire, les étudiants de l'Institut Agro Dijon, tuteurés par un enseignant-chercheur, réalisent des projets répondant à une ou des questions posées par une entreprise. Ces projets, émanant du monde professionnel, ont pour objectifs d'amener les étudiants à réfléchir sur un problème concret, dans un délai fixé, pour proposer des solutions, des hypothèses, des pistes de travail...

CALENDRIER

Recueil des sujets :
DE MAI À FIN AOÛT

Validation des sujets :
SEPTEMBRE

2 types de projet

PROJET D'ÉTUDE PROJET B - 2^e année

OBJECTIFS ACADÉMIQUES

Initiation à la démarche de projets
Apprendre à analyser le périmètre d'études, structurer et planifier le travail, adopter une démarche structurée, savoir synthétiser, organiser un travail d'équipe, répondre à un cahier des charges, écrire un rapport technique/scientifique et savoir présenter des résultats marquants.

90 H (Réalisation d'octobre à février)

EQUIPE PROJET

Groupes de 4 étudiants tuteurés par un enseignant-chercheur

FORMA- LISATION

Convention de projet d'étude entre l'Institut Agro Dijon et l'entreprise ou l'organisme : cahier des charges, dispositions financières, confidentialité... Organisation et planification du projet, contractualisation des livrables intermédiaires et finaux.

TARIF

Contribution forfaitaire de 500€ HT*
+ charges directes liées au projet à la charge du commanditaire

PROJET INDUSTRIEL JUNIOR PROJET C - 3^e année

Conduite d'un projet industriel en réponse à une commande d'entreprise
Préparer le projet, contractualiser le livrable. Définir les indicateurs de suivi, développer des solutions, émettre des préconisations, proposer des stratégies de développement. Présenter un rapport technique/scientifique sur les résultats marquants liés au projet, évaluation.

140 H (Réalisation d'octobre à février)

Equipe projet de 4 étudiants tuteurés par un enseignant-chercheur.
Un projet de grande ampleur peut mobiliser plusieurs groupes.

Contribution forfaitaire de 1000€ HT*
+ charges directes liées au projet à la charge du commanditaire

Notre expertise

- Procédés de production et de transformation pour les industries agroalimentaires
- Développement de systèmes de production alimentaires durables
- Optimisation des opérations unitaire de transformation
- Formulation des aliments
- Définition des ingrédients alimentaires
- Procédures d'analyse du cycle de vie
- Nutrition
- Sécurité alimentaire
- Toxicologie alimentaire
- Innovation alimentaire
- Formulation nutritionnelle
- Comportement du consommateur
- Analyse sensorielle des aliments
- Biotechnologies microbiennes
- Fermentations alimentaires
- Gestion des risques microbiologiques
- Stratégies des entreprises agricoles et agroalimentaires

Exemples de projets

PROJETS D'ÉTUDE

- Stabilisation thermique de solutions de protéines sous contraintes physico-chimiques spécifiques.
- Développer l'acceptabilité de la consommation d'insectes par les populations européennes.
- Méthodes de caractérisation des protéines, étude de leur variabilité et mise en œuvre dans un procédé de transformation.
- Utilisation du moyen et proche infrarouge dans les secteurs des bio-fermentations.
- Structuration de la transformation des légumes en filière courte.
- Création d'un produit végétal fermenté à destination des consommateurs européens seniors.
- Compréhension des mécanismes de stabilisation d'un produit alimentaire spécifique lors d'une opération de stérilisation.
- Opportunité de développement d'une application de tracing des produits alimentaires bio pour les consommateurs.
- Conception d'une micro-brasserie automatisée à usage pédagogique.
- Obtention et caractéristique d'un substitut protéique à base de légumineuse pour les sportifs de haut niveau.
- Formulation de pâtes alimentaires à base de farine de légumineuse.

PROJETS INDUSTRIELS JUNIORS

- Développement et conception de bio-fermenteurs alimentaires.
- Optimisation de la performance d'un site artisanal de production d'huiles alimentaires.
- Conception d'une ligne de transformation de graines de légumineuses sèches.
- Dimensionnement d'un atelier de production agroalimentaire pour une production à façon.
- Etude de procédés de valorisation de co-produits de transformation alimentaire.
- Analyse environnementale d'une unité de production alimentaire.
- Reformulation de petits pots pour bébés visant à supprimer les amidons modifiés. Démarche clean label (sélection de source d'amidon qui rétrograde peu).
- Montage d'un dossier de validation de formulations nutritionnelles de produits destinés à une alimentation/population particulière ou pour obtenir une allégation.
- Développement de produits probiotiques dans des matrices alimentaires originales.
- Diagnostic de la flore microbienne des ambiances aériennes et/ou de surfaces et/ou de matières premières de différents sites (collectifs, industriels...).
- Comparaison des écosystèmes microbiens dans des matières premières.
- Pistes d'améliorations des scores Siga et Nova des produits La Boulangère
- Réflexion sur la création d'un baromètre international de l'innovation alimentaire

CONTACT ET RENSEIGNEMENTS

Anne-Laurence de Crépy
Responsable Relations entreprises
anne-laurence.de-crepy@agrosupdijon.fr
Tél. : 03 80 77 26 08



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**L'INSTITUT
agro Dijon**

INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR POUR
L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT
26 boulevard Docteur Petitjean - 21079 DIJON
www.institut-agro.fr/dijon