

PROJETS ÉTUDIANTS

Participez à la formation de nos étudiants ingénieurs en alimentation



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

Dans le cadre de leur formation en agroalimentaire, nos étudiants, tuteurés par un enseignant ou un enseignant-chercheur, réalisent des projets répondant à une ou des questions posées par une entreprise ou un organisme professionnel. 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

NOTRE EXPERTISE

- Développement de systèmes de production alimentaires durables
- Formulation alimentaire et nutritionnelle
- Nutrition, Sécurité, Toxicologie
- Biotechnologies microbiennes
- Fermentations alimentaires

FORMALISATION

- Convention de projet d'étude entre l'Institut Agro Dijon et le commanditaire (cahier des charges, dispositions financières, confidentialité...).
- Organisation et planification du projet d'étude, contractualisation des livrables intermédiaires et finaux.

2 TYPES DE PROJET

OBJECTIFS ACADÉMIQUES

MÉTHODOLOGIE DÉMARCHÉ PROJET

2^e année (niveau Bac +4)

Initiation à la démarche projet

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 et scientifique, et savoir présenter des résultats marquants.

PROJET INDUSTRIEL JUNIOR

3^e année (niveau Bac +5)

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 et scientifique sur les résultats marquants liés au projet, évaluation.

PROJET D'ÉTUDE | 2^e année [niveau Bac +4]

90 H (réalisation d'octobre à février)

ÉQUIPE PROJET

Groupes de 4 étudiants tuteurés par un enseignant ou un enseignant-chercheur.

TARIF

Contribution forfaitaire de 1 000€ HT*
+ dépenses directes liées au projet à la charge du commanditaire

EXEMPLES DE PROJETS

- Stabiliser thermiquement des solutions de protéines sous contraintes physico-chimiques spécifiques.
- Développer l'acceptabilité de la consommation d'insectes par les populations européennes.
- Caractériser des protéines, étudier leur variabilité et les mettre en œuvre dans un procédé de transformation.
- Utiliser l'infrarouge, et ce qui s'en rapproche, dans les secteurs des bio-fermentations.
- Structurer la transformation des légumes en filière courte.
- Comprendre les mécanismes de stabilisation d'un produit alimentaire spécifique lors d'une opération de stérilisation.
- Étudier les opportunités de développement d'une application de tracing des produits alimentaires bio pour les consommateurs.
- Concevoir une micro-brasserie automatisée à usage pédagogique.
- Obtenir et caractériser un substitut protéique à base de légumineuse pour les sportifs de haut niveau.
- Formuler des pâtes alimentaires à base de farine de légumineuse.
- Créer un produit végétal fermenté à destination des consommateurs européens seniors.

PROJET INDUSTRIEL JUNIOR | 3^e année [niveau Bac +5]

140 H (réalisation d'octobre à février)

ÉQUIPE PROJET

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

TARIF

Contribution forfaitaire de 2 000€ HT*
+ dépenses directes liées au projet à la charge du commanditaire

EXEMPLES DE PROJETS

- Développer et concevoir des bio-fermenteurs alimentaires.
- Optimiser la performance d'un site artisanal de production d'huiles alimentaires.
- Concevoir une ligne de transformation de graines de légumineuses sèches.
- Dimensionner un atelier de production agroalimentaire pour une production à façon.
- Étudier des procédés de valorisation de co-produits de transformation alimentaire.
- Reformuler des petits pots pour bébés visant à supprimer les amidons modifiés.
- Analyser l'environnement d'une unité de production alimentaire.
- Comparer des écosystèmes microbiens dans des matières premières.
- Élaborer un dossier de validation de formulations nutritionnelles de produits destinés à une alimentation ou une population particulière pour obtenir une allégation.
- Identifier les pistes d'améliorations des scores Siga et Nova des produits «La Boulangère».
- Conduire une réflexion sur la création d'un baromètre international de l'innovation alimentaire.
- Développer des produits probiotiques dans des matrices alimentaires originales.
- Diagnostiquer la flore microbienne des ambiances aériennes et/ou des surfaces et/ou des matières premières de différents sites (collectifs, industriels...).

*Exonération de TVA en application de l'alinéa 4 de l'article 261 du CGI (Code Général des Impôts).

CONTACT

Anne-Laurence de Crépy
Responsable partenariats

anne-laurence.de-crepy@institut-agro.fr
Tél. : 03 80 77 26 08



INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR POUR
L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT

26 boulevard Docteur Petitjean - 21079 DIJON

www.institut-agro.fr/dijon