



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



L'INSTITUT  
agro Dijon

# CONFIEZ VOS PROJETS DE DÉVELOPPEMENT & D'INNOVATION À NOS INGÉNIEURS

Dans le cadre de leur formation d'ingénieur en agroalimentaire, nos élèves mènent des projets professionnels encadrés par un enseignant-chercheur. Réalisés à partir de problématiques réelles proposées par des entreprises ou des organismes du secteur, ces projets leur permettent d'analyser un enjeu concret et d'apporter, dans un délai défini, des solutions, des pistes d'amélioration ou des hypothèses de travail opérationnelles.



## CALENDRIER

Recueil des sujets :  
DE MAI À FIN AOÛT

Validation des sujets :  
SEPTEMBRE

## NOTRE EXPERTISE

- Systèmes de production alimentaires durables
- Formulation alimentaire et nutritionnelle
- Nutrition, Sécurité, Toxicologie
- Analyses de données massives
- Biotechnologies microbiennes
- Génie des procédés agroalimentaire
- Analyses sensorielles



## CONTACT

Anne-Laurence DE CREPY  
Responsable des partenariats  
[anne-laurence.de-crepy@institut-agro.fr](mailto:anne-laurence.de-crepy@institut-agro.fr)

## UN CADRE CLAIR & STRUCTURÉ



Une convention de projet est établie entre l'Institut Agro Dijon et le commanditaire : cahier des charges, aspects financiers, confidentialité...

Le projet fait l'objet d'une organisation et d'une planification détaillées, incluant la définition des livrables intermédiaires et finaux.

## 2 TYPES DE PROJET

### MÉTHODOLOGIE DÉMARCHE PROJET

2<sup>e</sup> année d'ingénieur (niveau Bac +4)

#### Initiation à la démarche projet

Analyser un périmètre d'étude, structurer et planifier un projet, adopter une démarche rigoureuse, synthétiser l'information, travailler en équipe, répondre à un cahier des charges, rédiger un rapport technique et scientifique, et présenter efficacement des résultats clés.

### PROJET INDUSTRIEL JUNIOR

3<sup>e</sup> année d'ingénieur (niveau Bac +5)

#### Conduite d'un projet industriel en réponse à une commande d'entreprise

Préparer et cadrer le projet, définir le livrable et les indicateurs de suivi, développer des solutions, formuler des préconisations et proposer des stratégies de développement. Présenter un rapport technique et scientifique mettant en avant les résultats clés du projet et son évaluation.

### PROJET D'ETUDES

Bac +4 - 2<sup>e</sup> année



90h d'octobre à février



Groupe de 4 étudiants  
encadrés par un  
enseignant chercheur

#### EXEMPLES DE PROJETS CONFIÉS À NOS ÉLÈVES INGÉNIEURS

- Stabiliser thermiquement des solutions de protéines sous contraintes physico-chimiques spécifiques
- 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
- 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

1 000€ HT\*

+ Frais liés  
au projet

### PROJET INDUSTRIEL JUNIOR

Bac +5 - 3<sup>e</sup> année



140h d'octobre à février



Groupe de 4 étudiants  
encadrés par un  
enseignant chercheur

#### EXEMPLES DE PROJETS CONFIÉS À NOS ÉLÈVES INGÉNIEURS

- Développer et concevoir des bio-fermenteurs alimentaires
- Concevoir une ligne de transformation de graines de légumineuses sèches
- Dimensionner un atelier de production agroalimentaire pour une production à façon
- Reformuler des petits pots pour bébés visant à supprimer les amidons modifiés
- 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
- Création d'un fromage végétal durable. Trois recettes ont été développées avec un procédé économe en eau et des ferments adaptés, dont une souche d'affinage innovante
- Conduire une réflexion sur la création d'un baromètre international de l'innovation alimentaire
- Développer des produits probiotiques dans des matrices alimentaires originales

2 000€ HT\*

+ Frais liés  
au projet