

**AGROHALL**

EUREUX

Centre régional d'Innovation et de Transfert de
Technologie en agroalimentaire de Haute Normandie

Fiche compétence Alimentation-Nutrition-Santé

MOTS CLES

Qualités nutritionnelles
Toxicologie
Optimisation
Valorisation
Innovation
Formations

- ❑ Connaître et valoriser les qualités nutritionnelles d'un aliment ;
- ❑ innover sur l'axe Nutrition-Santé ;
- ❑ gérer les risques toxicologiques ;
- ❑ maîtriser la qualité nutritionnelle d'un produit...



*Aider les PME-PMI, artisans et agriculteurs-transformateurs à
concevoir et mettre en oeuvre des projets orientés
Alimentation-Nutrition-Santé.*

La Nutrition: un nouveau
critère de qualité

- Des produits aux risques toxiques maîtrisés sont maintenant le minimum requis par les consommateurs et les pouvoirs publics. Les aliments doivent allier **propriétés organoleptiques** et **nutritionnelles afin de préserver le capital santé des consommateurs et prévenir certaines pathologies liées à l'alimentation.**

De multiples stratégies
envisageables

- ❑ **Communiquer** : connaître les atouts nutritionnels de son produit et développer un argumentaire commercial pour les valoriser.
- ❑ **Améliorer et Innover** : Aliments fonctionnels, enrichissements en vitamines et minéraux, déclinaison en gammes "diététiques", compléments alimentaires, aliments spécialement formulés pour répondre aux besoins nutritionnels d'une population spécifique...
- ❑ **Assurer l'innocuité des aliments** : maîtriser les entrées de toxiques, éviter l'apparition de composés néoformés lors de la transformation...

Agro-Hall : une vocation
d'accompagnement et de
soutien

- **L'équipe d'Agro-Hall accompagne votre projet par :**
 - ❑ **ses conseils et son savoir-faire** dans de nombreux domaines : Nutrition, Formulation, Génie des Procédés Industriels, Microbiologie, Conservation...
 - ❑ **la sélection d'informations pertinentes (veille, recherches bibliographiques...)** pour une analyse stratégique complète : prise en compte de l'environnement économique, concurrentiel, réglementaire, scientifique et technique...
 - ❑ **la validation et la coordination des phases de développement** nécessaires à la mise au point de votre projet ;
 - ❑ **la réalisation technique du projet ;**
 - ❑ **Le montage de dossier d'autorisation ou d'allégation ;**
 - ❑ **la recherche de partenaires économiques, d'interlocuteurs et de financements.**

Les outils proposés

Les outils proposés par Agro-Hall

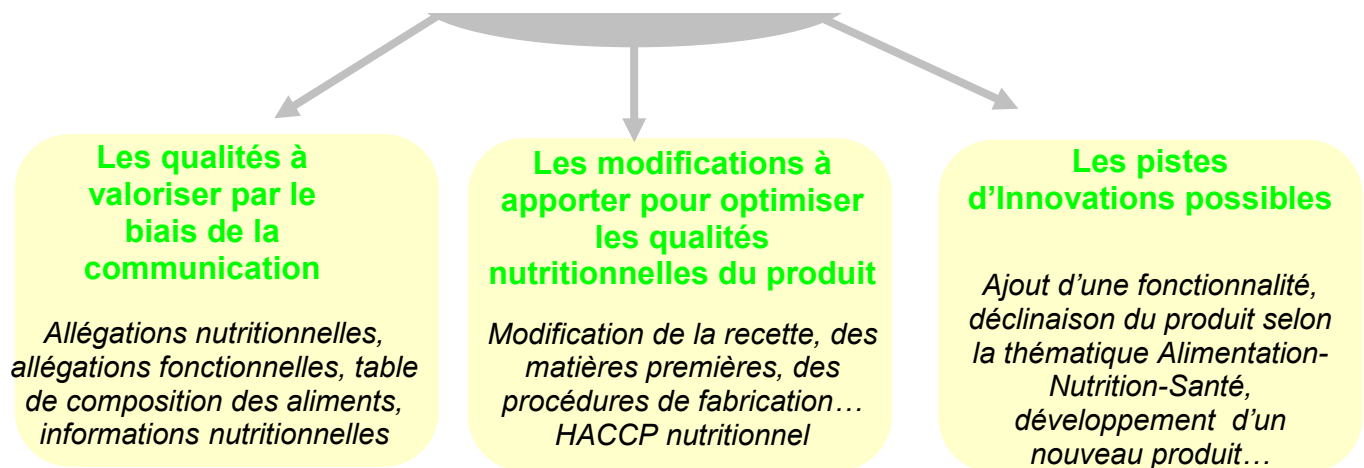
NUTRITION

- La **connaissance approfondie de la qualité nutritionnelle** du produit est l'étape **préalable indispensable** à tout projet orienté Alimentation-Nutrition-Santé.

Pour cela, Agro-Hall propose un **AUDIT NUTRITIONNEL**

- ⇒ Destiné à évaluer de façon fine la composition nutritionnelle d'un aliment en considérant :
- sa formule et les matières premières,
 - le process et les traitements subis,
 - le stockage et l'utilisation ménagère finale,
 - le statut nutritionnel de la population cible et la place du produit dans son alimentation.
- ⇒ Permet de mettre en lumière les atouts nutritionnels et faiblesses de l'aliment ou du process.

Sur la base des résultats de l'Audit Nutritionnel, il est possible de définir



TOXICOLOGIE

- La **maîtrise des aspects toxiques** est nécessaire pour assurer la caractéristique « Santé » des aliments. Pour cela, Agro-Hall propose un **HACCP chimique** (polluants, contaminants, toxiques, toxines, composés néoformés...)

FORMATIONS

- Possibilité de formations (équipe R&D, commerciaux,...)
Sensibilisation à la Nutrition appliquée en agroalimentaire
Toxicologie nutritionnelle

Contact : M^{elle} Nadège **PERRET**, Responsable Alimentation-Nutrition-Santé

AGRO-HALL, 55 rue Saint Germain, 27000 EVREUX

☎ 02-32-39-49-66

✉ 02-32-33-50-56

✉ nadege.perret@agrohall.fr