



A Beauvais, Amiens, Rouen et Rennes, UniLaSalle propose à ses 4000 étudiants des formations d'ingénieurs post-bac en 5 ans, des formations en 3 ans ainsi que des masters, mastères spécialisés et masters of Science dans les domaines de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'alimentation-santé, de l'environnement, des géosciences, des énergies et du numérique. Des enseignements qui s'appuient notamment sur les travaux de recherche menés au sein même de l'établissement. Labellisé EESPIG, UniLaSalle est membre de la Conférence des Grandes Écoles et ses formations d'ingénieur sont habilitées par la CTI. UniLaSalle fait partie du réseau d'enseignement mondial La Salle qui compte 72 universités.

Cécile Chantrelle
cecile.chantrelle@unilasalle.fr
03 44 06 38 36 / 06 86 06 28 80

Le projet interreg AVENIRS tire le bilan de la collaboration entre scientifiques et artisans

Lancé le 1er octobre 2018 sur le salon professionnel Broodway en Belgique, le projet AVENIRS (Artisanat Vecteur Européen de Nutrition Intelligente et Responsable pour la Santé) soutenu par le programme de coopération transfrontalière Interreg V France-Wallonie-Flandre, arrive au terme de sa première étape. C'est l'heure d'un premier bilan pour ce projet audacieux qui réunit scientifiques et artisans.

Réuni lundi 22 novembre à 17h30 à la Chambre des métiers de l'artisanat des Hauts-de-France, à Lille, l'ensemble des partenaires tire le bilan de ce projet, une soirée qui marque l'aboutissement d'une phase expérimentale de quatre années de travaux consacrés à la recherche et au développement d'une gamme artisanale de pains et pâtisseries aux bienfaits nutritionnels et à l'accompagnement de soixante artisans de la région Hauts-de-France et de la province belge de Flandre Occidentale.

L'événement réunit les scientifiques d'UniLaSalle, les partenaires et les artisans-pilotes qui ont participé au projet autour de la dégustation des produits « Un grain de plaisir/Da mag ! ».

Il donne l'occasion de découvrir comment les partenaires français et flamands ont mis en commun leurs expertises pour proposer aux artisans transfrontaliers une offre de produits alliant plaisir et nutrition, la gamme « Un grain de plaisir/Da mag ! ».

Programme :

✓ **18H – 18h30 : Alimentation et santé : quelle place dans les vitrines des artisans boulangers-pâtisseries ?**

Table ronde sur le contexte du projet et la place accordée à chaque partenaire. Avec L. RIGAUD, Président de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France, P. Huyghe, directeur des opérations SYNTRA WEST et T. AUSSENAC, Directeur de l'unité de recherche Transformation et Agro- ressources,

✓ **18H30- 19H : Un grain de plaisir : le partage d'expertises pour servir une offre innovante et adaptée aux artisans français et flamands**

Table ronde sur la mise en œuvre transfrontalière du projet : Des **études de marché**, aux **outils de formation** des entreprises, en passant par les aspects **innovation** et **vente** : Témoignages sur la collaboration des partenaires français et flamands pour concevoir une gamme artisanale et innovante de pains et pâtisserie aux bienfaits nutritionnels.

✓ **19H- 19H30 : Scientifiques et artisans : une rencontre pleine de saveurs !**

Table ronde sur le retour de cette expérience collaborative des boulangers/pâtisseries et des experts en alimentation santé

Témoignages et avis des boulangers/pâtisseries sur les produits et leur mise en place en magasin.
Echanges autour de l'innovation au sein de l'entreprise artisanale.

✓ **19H30- 20H : Un grain de plaisir : quels goûts pour demain ?**

Table ronde avec l'ensemble des partenaires du projet AVENIRS et échanges sur cette expérience européenne autour de l'artisanat, de l'innovation et de la tendance Bien-être et santé dans l'alimentaire

- La CMA Hauts-de-France et UniLaSalle : Une source d'inspiration (auprès des apprentis) et une expérience à développer et pérenniser en mettant l'accent sur la proximité
- Syntra West : renforcer l'offre de formation innovante tournée vers le marché et l'avenir
- Le POM West Vlaanderen : développer une infrastructure de recherche en alimentation santé ciblée sur des troubles de santé

(Encadré)

Le projet AVENIRS et UniLaSalle

Piloté par la Chambre de Métiers et d'Artisanat Hauts de France, et porté par quatre partenaires français et belges : UniLaSalle, Syntra West, POM West Vlandereen, SAS Demarle et Lesaffre, le projet a été financé pour une durée de quatre ans par le Fond européen de développement régional (Feder). Son ambition : accompagner les artisans-boulangers dans la création d'une nouvelle gamme de produits à vocation santé/bien-être. François Buche, enseignant-chercheur en Sciences des aliments et membre de l'unité de recherche Pétales (Procédés et transformations alimentaires et effets sur la santé) à UniLaSalle, en était le responsable scientifique. Le positionnement marketing des produits AVENIRS a fait l'objet d'études réalisées avec le concours d'enseignants-chercheurs en marketing et d'élèves-ingénieurs en Alimentation et Santé d'UniLaSalle. Autre expertise apportée par l'école d'ingénieurs : la faisabilité de fabrication des produits conçus chez les artisans, une réalité testée par les enseignants-chercheurs de l'Institut.