

Commandez vos 3 études thématiques

via votre [espace adhérent](#) ou en écrivant à memona.dalichampt@pole-valorial.fr

Excellence opérationnelle

- Nouvelles technologies à fort impact pour les industries agroalimentaires (2021)
- CleanTech: les technologies propres dans l'agroalimentaire (2019)
- Boostez la performance de vos usines agroalimentaires grâce au numérique (2018)

Nutrition

- Aliments transformés et immunité (2021)
- Besoins en nutrition en fonction des âges (2018)
- Mise à jour focus Seniors (2009): Nouvelles sources d'informations entre 2009 et 2017 sur les besoins, apports, stratégies nutritionnelles, nouveaux produits, etc., relatifs aux seniors (2018)

Usages

- Perceptions et usages des algues alimentaires par les consommateurs (2023)*
- Quête de prix, quête de sens: pouvoir contre vouloir (2023)
- Le Bien-Manger chez les seniors (2023)*
- Le Bien-Manger chez les étudiants (2022)*
- L'alimentation durable: perception de valeurs des consommateurs et moteur d'engagement des producteurs (2022)*
- La naturalité: mise en perspective des représentations, attentes, stratégies d'actions des consommateurs et des industriels (2022)*
- La mobilité et son impact sur les consommations alimentaires (2020)*
- La CRUsine végétale: une nouvelle forme de cuisine vivante et créative (2020)*
- Le Flexitarisme: mode de vie de l'omnivore moderne (étude qualitative et étude sémiologique) (2019)*
- Les usages alimentaires des enfants (2019)*
- Aliments fermentés: entre verrous réglementaires et attentes consommateurs (2018)
- La valeur de l'emballage alimentaire: entre éléments d'objectivation et perception des consommateurs (2017)

Foodservice

- L'approvisionnement durable et local: motivation et freins des restaurateurs de Rennes Métropole. Quels leviers pour les accompagner? (2023)*
- Les légumineuses en restauration collective (2022)*
- L'évolution de la vente à emporter dans la restauration indépendante (2021)*
- Les contraintes d'usage de la vente à emporter lors du COVID 19 (2021)*

Cuisine du monde

- La Scandinavie: marqueurs et tendances culinaires (2020)*
- L'Asie du Sud-Est: marqueurs et tendances culinaires (2019)*



* Études réalisées par le Centre Culinaire Conseil, financées par Rennes Métropole et la région Bretagne, et mises à disposition des adhérents Valorial. Études transmises sur demande, hors du quota des 3 études incluses dans l'adhésion.

Commandez vos 3 études thématiques

via votre [espace adhérent](#) ou en écrivant à memona.dalichamp@pole-valorial.fr

Tendances

- Produits laitiers : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Boissons non alcoolisées : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Nutrition sportive : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Boulangerie : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Viande, poisson, fruits de mer et plats préparés : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Bébés et enfants en bas âge : rapport d'étude sur les tendances du marché (2021, en anglais)
- Naturalité et transformation des produits : manger vrai (2021)
- Millennials : quelles nouveautés leur proposer ? (2017)

Culinarité

- Carnet d'inspiration : la cuisine des algues (2024)*
- Les fonctionnalités culinaires des farines (2021)*
- Les fonctionnalités culinaires des poudres d'insectes (2020)*
- Les fonctionnalités culinaires de l'Aloé Vera (2019)*
- Les fonctionnalités culinaires des tubercules (2019)*
- Le fumage : une tendance food à explorer (2019)*
- Colorants alimentaires : la synthèse pour mieux les utiliser (2019)*
- Le pouvoir de la couleur des aliments (2019)
- Boîte à outils des caractéristiques des protéines végétales (2017)

Production animale et végétale

- Sourcing durable en nutrition humaine et animale : exemples d'initiatives remarquables (2022)
- Biosolutions et biocontrôle dans les filières animales et végétales (2021)

Études publiées avant 2016

- Big Data et Agroalimentaire (2016)
- Biodisponibilité des vitamines et des minéraux (2016)
- La valorisation des coproduits des industries agroalimentaires par fermentation (2016)
- Impact des micronutriments et des acides aminés dans l'alimentation animale sur la qualité des produits finis (2016)
- Macro-algues et Micro-algues : bénéfices pour la santé, analyse technico économique (2015)
- Utilisation d'enzymes dans la fabrication d'ingrédients (2015)
- Anti-oxydants naturels : biodisponibilité et effets sur l'organisme anti ou pro oxydants (2015)
- La transformation digitale des services marketing au sein des IAA (2015)
- Les nouvelles sources de protéines marines (2015)
- Évaluation et maîtrise de la texture des produits alimentaires (2014)



* Études réalisées par le Centre Culinaire Conseil, financées par Rennes Métropole et la région Bretagne, et mises à disposition des adhérents Valorial. Études transmises sur demande, hors du quota des 3 études incluses dans l'adhésion.