
La recherche à l'UMR QualiSud en direction de la transition écologique

Fabienne Remize et Marc Chillet

Forum International de l'Économie Circulaire -
Atelier « Penser et conduire la transition
écologique dans les territoires »
Mercredi 28 septembre 2016

UMR 95 QUALISUD

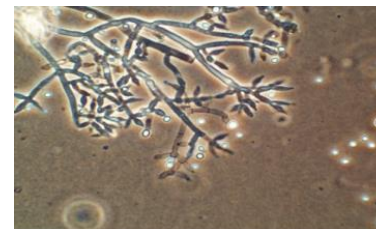
Démarche intégrée pour l'obtention d'aliments de qualité



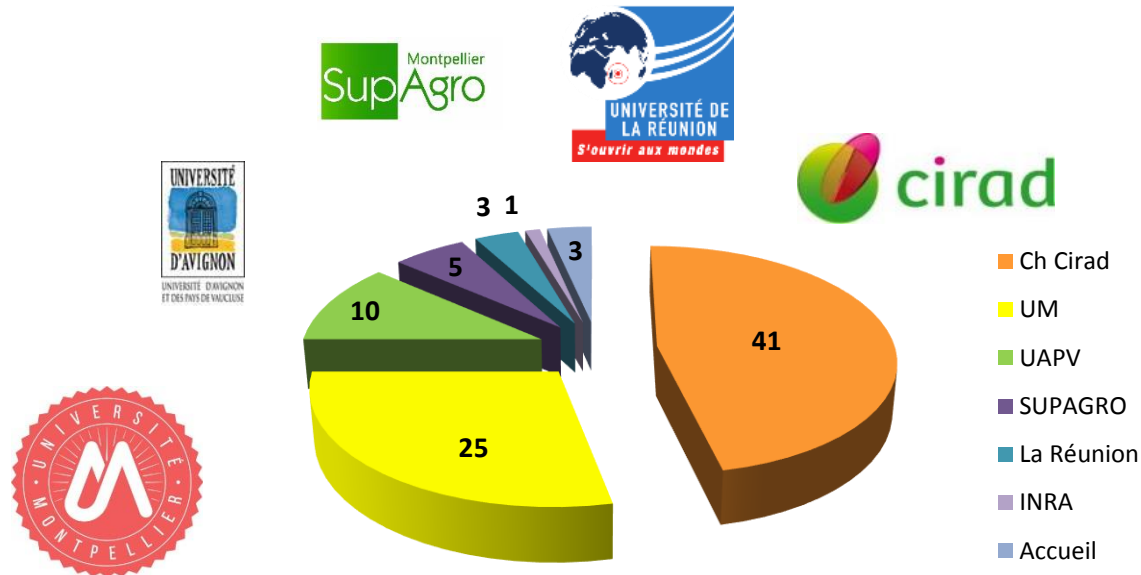
UMR QualiSud



Boisson Akpan (© D. Pallet - Cirad)



5 Institutions tutelles



110 AGENTS :
85 CHERCHEURS – 22 TECHNICIENS
3 ACCUEILS
50 DOCTORANTS

Trois enjeux de développements pour construire la politique scientifique de QualiSud

1. La démographie des pays du Sud s'accroît : déséquilibre demande / ressources.
2. L'urbanisation : nouvelle diète alimentaire - transition alimentaire. Nouvelles exigences des consommateurs - problèmes de santé.
3. Les échanges à l'échelle mondiale - dynamique des consommations et préservation de la santé des consommateurs - Place et atout du secteur agroalimentaire des pays du Sud.



Le cadre de notre projet : élaboration de la qualité des l'aliments du Sud

L'objectif de l'unité est de développer une démarche intégrée pour la production et la préservation de produits et d'aliments de qualité optimale dans les pays du Sud.



Nous étudions la qualité des aliments:

- Sous tous les aspects : organoleptique, nutritionnels, sanitaire...
- De la matière première jusqu'au consommateur



Une démarche intégrée vers la qualité de l'aliment implique :

Comprendre comment s'élaborent
les déterminants de la qualité sensoriel, nutritionnel...

Etudier les interactions entre procédés et aliments.

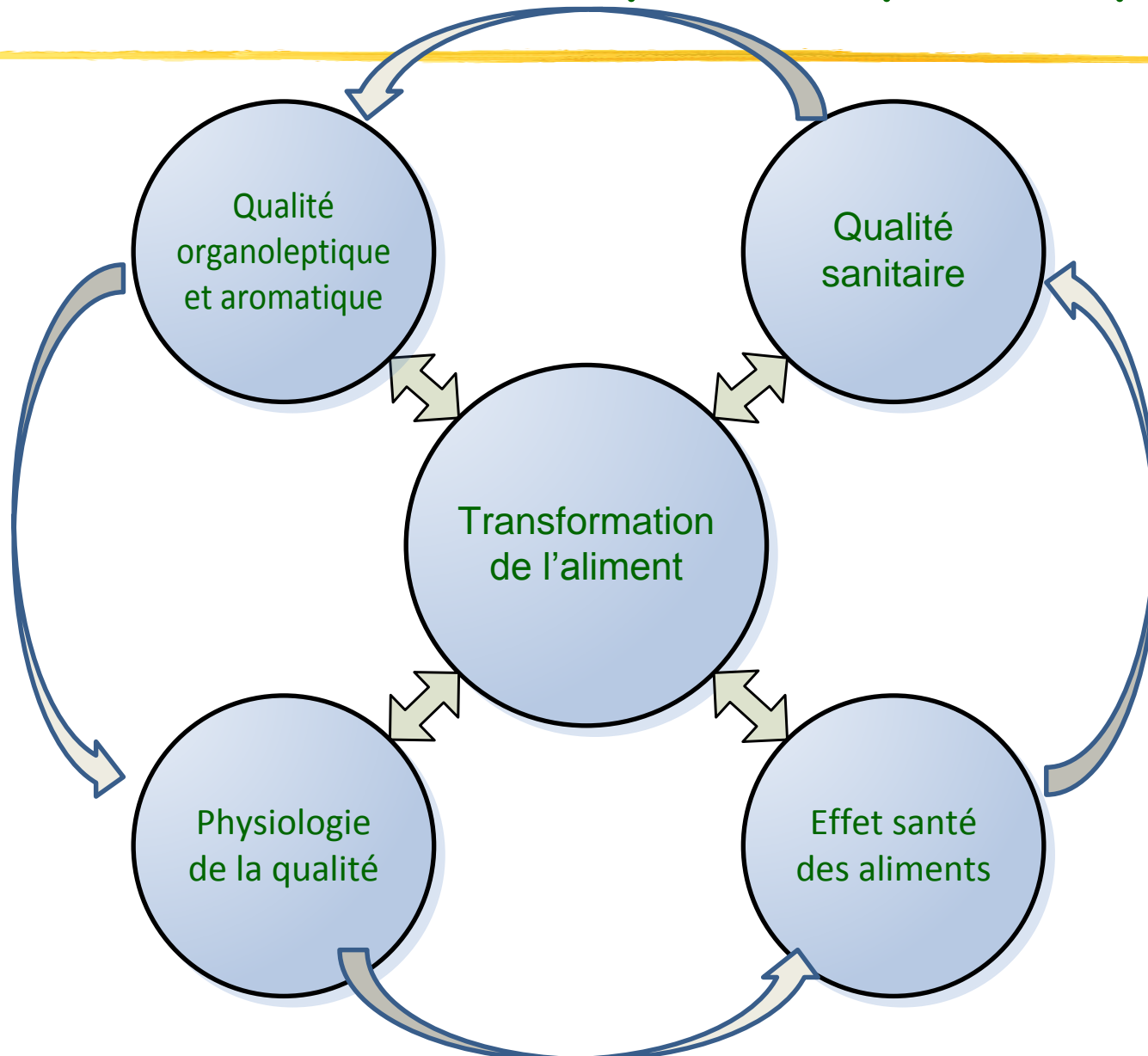
Maîtriser la sûreté des aliments

Connaitre l'acceptabilité des aliments
par les consommateurs

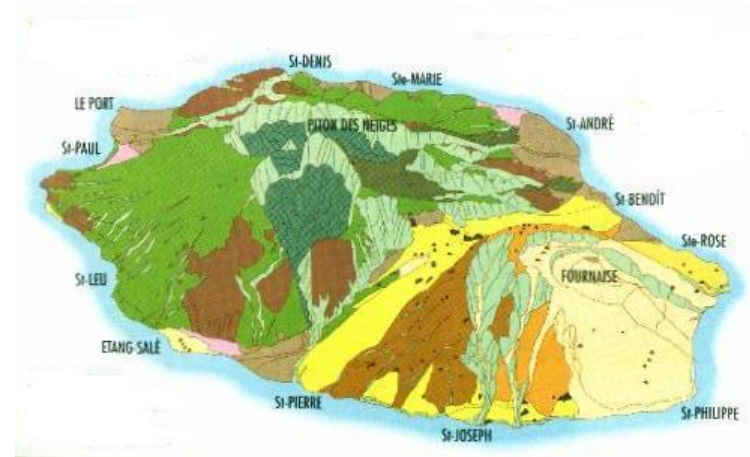
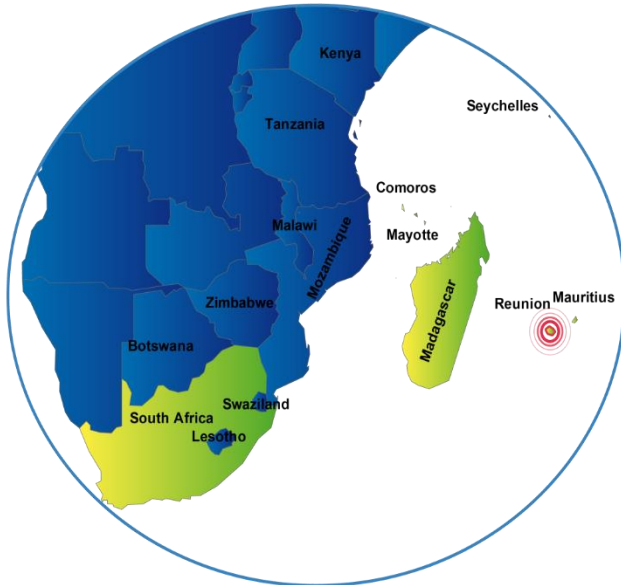
Optimiser l'activité biologique et les effets santé



Qualité multifactorielle / Compétences pluridisciplinaires



UMR QualiSud à La Réunion



4 enseignants-chercheurs Université
 6 chercheurs CIRAD
 1 ATER
 2 techniciens et 1 IGE (sept 16)

Nos activités locales

Objectifs:

- Connaissance des pratiques traditionnelles de transformation des aliments
- Amélioration des pratiques pour augmenter la disponibilité / qualité / diversité des aliments
- Développement de nouveaux procédés et savoir-faire

Plusieurs secteurs d'activité

Epices

Poivre
Vanille

Produits animaux

Viandes
Miel

Plantes stimulantes

Café
Cacao

Plantes amylacées

Can
Manioc

Fruits

Ananas
Mangue

Feuilles

Choux
Moringa

Traitements alternatifs pour la conservation des fruits



Maladie des taches noires de l'ananas

Doctorat de Bastien Barral



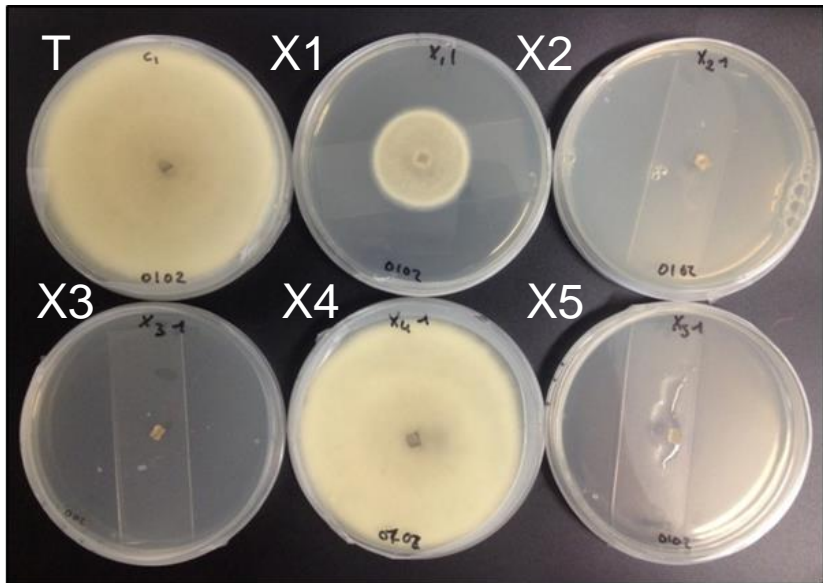
Zone de développement
du champignon *Fusarium*



- Compréhension des relations hôte / pathogène
- Mécanismes de la résistance

Utilisation d'huiles essentielles

Doctorat de Soloniony Andrianjafinandrasana



Mycelium development on PDA with the 6 modalities ,
after 7 days of growth under treatment



- Collaboration avec l'Université d'Antananarivo
- Utilisation d'huiles essentielles de *Ravensara aromatica* et de girofle
- Evaluation de l'effet anti-fongique
- Application aux fruits tropicaux : mangue, banane, papaye

Biocontrôle post-récolte de l'anthraxose de la mangue

Thèse d'Hugo Dieudonné



ConHeiJLM 29 Jan 16 inoculated at 25°C



Zone de développement
de *Colletotrichum*

- Cotutelle avec l'Université de Pretoria (Pr Lise Korsten)
- Isolement de bactéries de biocontrôle dans la flore microbienne locale
- Screening et caractérisation des mécanismes anti-fongiques
- Modélisation de la croissance du pathogène

Biopréservation des aliments

RMT
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

FLOREPRO

ADIV
ASSOCIATION


ACTIA

LES FLORES PROTECTRICES POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS :
UTILISATION, EFFICACITÉ ET INTERACTIONS DANS L'ÉCOSYSTÈME MICROBIEN

- Intégration au Réseau Mixte Technologique FLOREPRO en 2016
- Collaboration avec l'Université de Salerno (Italie, Pr Paola Scarfato) sur les emballages actifs
- Démarrage prochain du projet FLOR4G, appliqué aux jus et préparations de fruits, en collaboration avec l'UAPV (Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse, Dr Florence Charles)

Merci de votre attention