

PROJET CA^{3D} REME

*Compléments alimentaires^{3D}, recherche expérimentale
médico-éducative*

Jacques Araszkievitz
Directeur de l'URE TransitionS

Vincent Meyer
Professeur des universités , URE TransitionS

Fo Dzifa K. Assogbavi
Master Gestion de l'Environnement -
option *Communication Écocitoyenne*,
Patrimoine et Développement Durable

Marie Guittard
Responsable Audiovisuel
IUT Information et Communication
Campus Georges Méliès

CA^{3D} REME : engager une recherche-action auprès de personnes handicapées, fragiles et/ou en situation de vulnérabilité

Développer des synergies entre recherches académique et appliquée liées à une demande sociale ; entre les interventions expertes des chercheurs et les connaissances produites dans/par leur pratique avec différents professionnels

Atténuer la dénutrition, les dysphagies, améliorer une (re)nutrition via la dimension reconstitutive d'un aliment

Concevoir des compléments alimentaires adaptés aux pathologies dans une perspective d'utilisateur « expert » et éprouver leur acceptabilité sociale



Réunir les partenaires

IMREDD, le 29 oct. 2021

Acquisition puis présentation de l'imprimante *Foodini* aux partenaires : une prise en main "sensible"

Repenser collectivement grâce à l'impression alimentaire 3D, la nutrition des personnes âgées dépendantes, des personnes en situation de handicap lourd en institution et des malades atteints de cancers de la région cervico-faciale

Créer les modalités d'un partenariat en co-innovation par la recherche-action avec/pour ces publics



Source : URE TransitionS, IMREDD

Impression des premières "pièces" et mise en perspective avec les travaux de l'INRAE Centre Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes



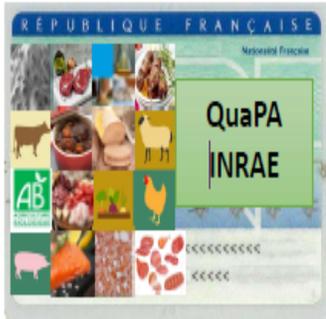
Source : URE TransitionS, IMREDD

Source : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), UR Qualité des Produits Animaux (QuaPA), Centre Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes,

Engager la coopération avec l'unité Qualité des produits animaux (INRAE)

2 déc. 2021

➤ L'unité 'Qualité des Produits Animaux'



QuaPA est la principale unité de recherche en France (37 permanents) qui conduit des recherches sur les **différentes dimensions de la qualité** et la technologie de la viande et des produits carnés

Améliorer leurs **qualités nutritionnelles et sanitaires** tout au long de la chaîne et les adapter **aux différentes cibles de consommateurs**



Travaux autour des aspects techniques de la fabrication additive de pièces nutritionnelles (usages d'une encre alimentaire, maîtrise de la texture, personnalisation...) et des contraintes et limites du dispositif d'impression *Foodini*

organisent

dans le cadre du projet **CA^{3D}REME**

Compléments alimentaires 3D, recherche expérimentale médico-éducative

Journée d'Études
IMPRESSION ALIMENTAIRE 3D
Dispositifs, publics et pratiques

Save the date: 3 décembre 2021 - 9h

Photo : Natural Machines



Renforcer les expertises communes autour de l'acceptabilité sociale d'une impression alimentaire 3D

Développer de futurs partenariats – en conception comme en réalisation – pour (re)penser l'alimentation de demain.



En conclusion, quelques images animées permettent de mieux appréhender ce futur de notre alimentation.

https://unice-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/marie_guittard_unice_fr/EeMhFsPKZmJIroGP6nmXJQAB0bHAs-5fccJlOTrgxpJCOA?e=fXeEGA

