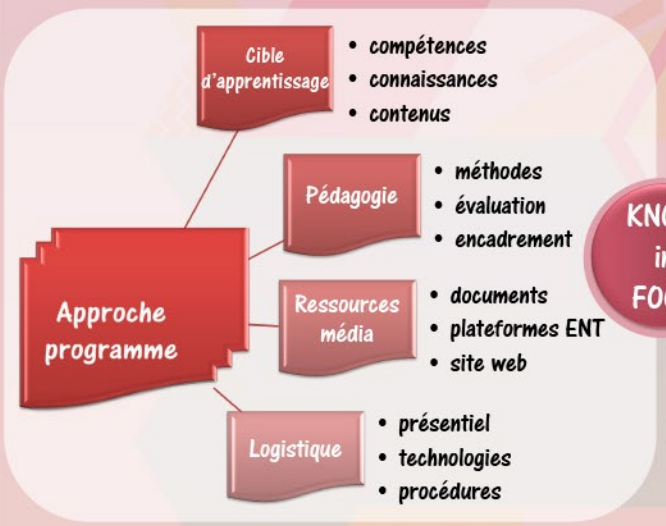
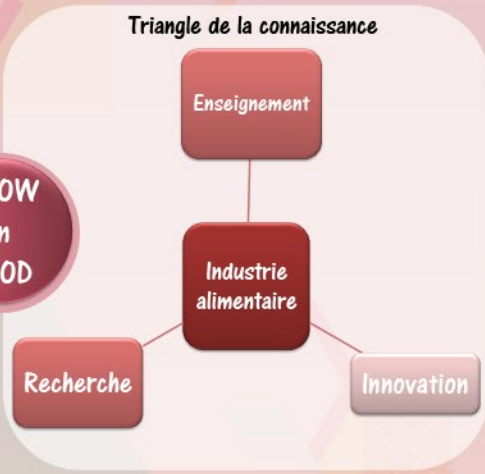
L'approche programme ciblée: la tradition au service de l'innovation dans l'industrie alimentaire, le projet européen KNOWinFOOD

LILLE 2017

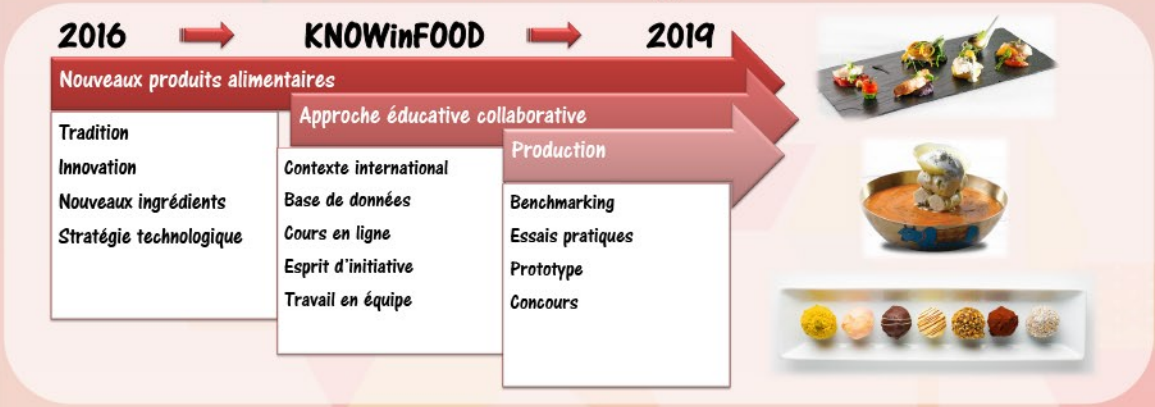
les journées PÉDAGOGIE & PROFESSIONNALISATION IUT

« Approche programme (...)organiser les ressources en les regroupant autour des caractéristiques et des besoins communs présentés par les populations visées »
(Legendre 2005)

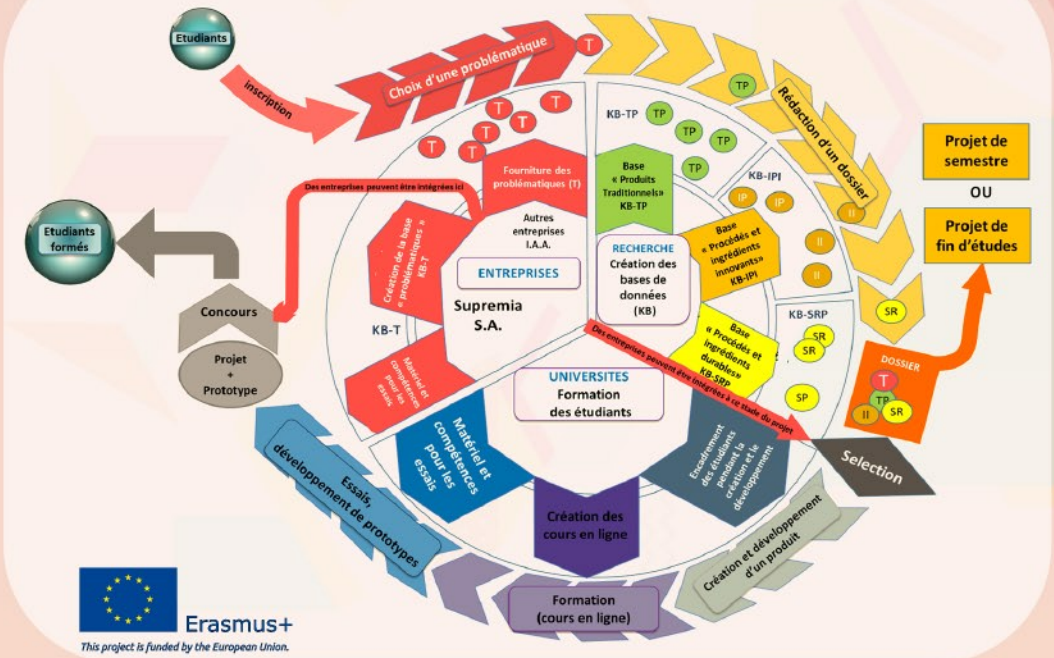




''Création d'un produit alimentaire innovant basé sur un produit traditionnel, dans une démarche de développement durable''



Organigramme fonctionnel du projet



Erasmus+

This project is funded by the European Union.

Pascal DUPEUX
Enseignant PRCE, communication et sciences économiques
pascal.dupeux@univ-lyon1.fr

Coralie DUPAS-FARRUGIA
Maître de Conférences, agro-alimentaire
coralie.dupas-farrugia@univ-lyon1.fr

Aron GABOR
Maître de Conférences, énergies-génie civil
aron.gabor@univ-lyon1.fr

IUT Lyon 1 l'excellence technologique

Département Génie Biologique
Option Industries Alimentaires et Biologiques

Site de Bourg-en-Bresse
Rue Henri de Boissieu
01000 Bourg-en-Bresse

Tél : +33 (0)4 74 45 52 52
Fax : +33 (0)4 74 45 52 53

Partenaires

ULBS Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu — SUPREMIA Perfect ingredients

Universitatea Lucian Blaga, Sibiu, Roumanie
Entreprise Supremia, Alba-Iulia, Roumanie

University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgarie

Debreceni Egyetem Agrár- és Gazdálkodástudományok Centruma, Hongrie

knowinfood.grants.ulbsibiu.ro

Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier le Dr Ion Mironescu (coordinateur du Projet, Université Sibiu, Roumanie) et le Dr Monica Mironescu (Université Sibiu, Roumanie) pour tout le travail qu'ils ont accompli pour la réussite de ce projet.