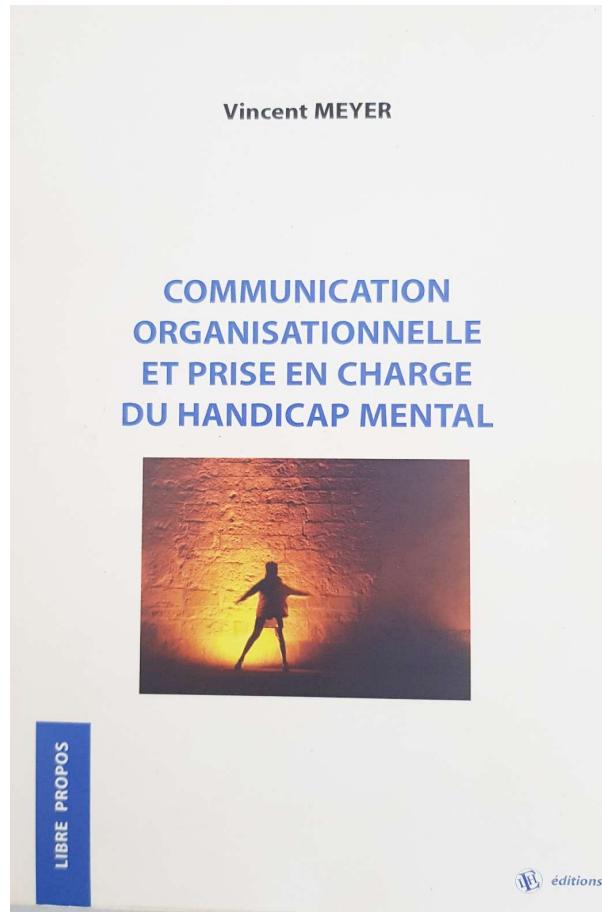
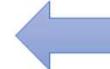


L'impression 3D alimentaire : un défi interdisciplinaire pour une ambition socialement acceptable



Organizational communication and support for mental disabilities (2005)



Screenshots via social media are for illustrative purposes only

UKTN (UK Tech News) @UKTNofficial • 1 avr.
Robots developed to help people with disabilities uktech.news/featured/robot...
Traduire le Tweet

A woman with dark hair, wearing a red long-sleeved shirt, is smiling and interacting with a white robotic arm. The robotic arm is mounted on a white base and is positioned towards her hand. They appear to be in a room with a piano in the background.

Q 4 3 0



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD

 **Transitions**
Savoirs • Médias • Territoires

20 anr®

20 ans
de soutien
à la recherche

UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR





Luc Perin ✎🌟🎹

@LucPerin1

🏫 La première école au monde imprimée en 3D vient d'être inaugurée au Malawi.

La construction de l'école n'a demandé que 18 heures !

@geeko_lesoir



geeko.lesoir.be

La première école au monde imprimée en 3D vient d'être inaugurée - Geeko

16:15 · 01 juil. 21 · Twitter for iPhone



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD



UNIVERSITÉ **CÔTE D'AZUR**



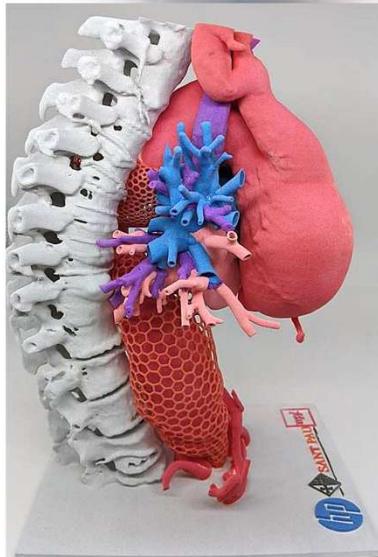
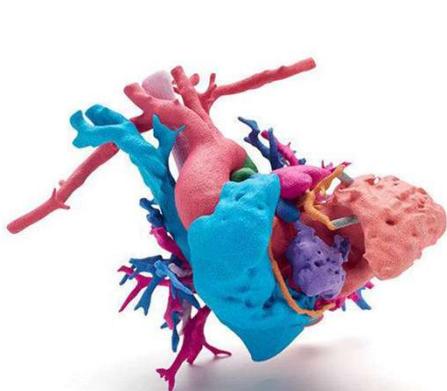
Screenshots via social media are for illustrative purposes only

Usbek & Rica

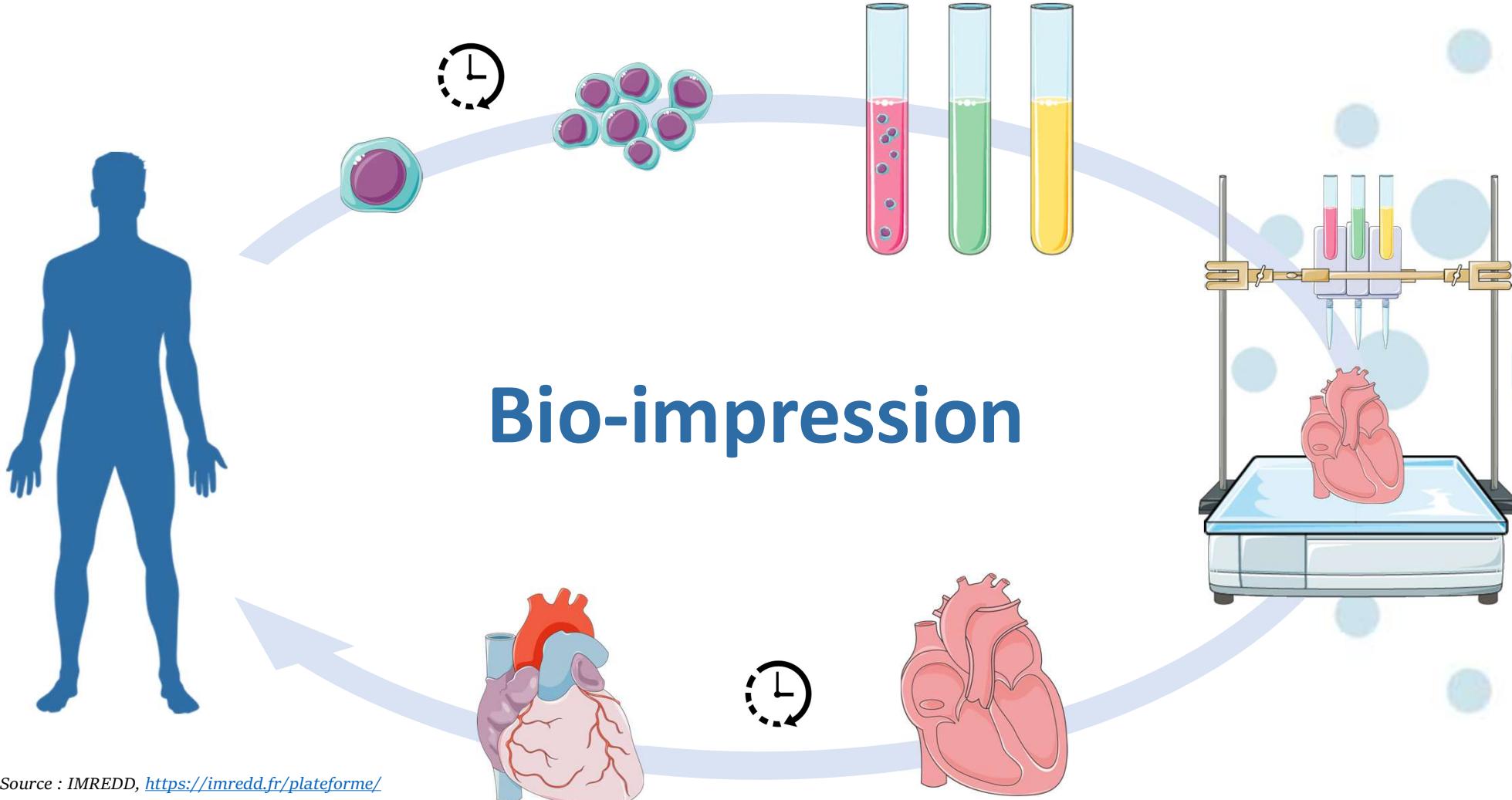


https://drive.google.com/file/d/1d1rspq6C6HHduaV9I8Y2Up-vmvEYORIm/view?usp=drive_link

L'impression 3D pour la bio-ingénierie



Source : IMREDD, <https://imredd.fr/plateforme/>



Source : IMREDD, <https://imredd.fr/plateforme/>



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD

Transitions
Savoirs • Médias • Territoires

20^e anr® | 20 ans
de soutien
à la recherche

UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR

L'impression 3D alimentaire comme solutionnisme technologique ???

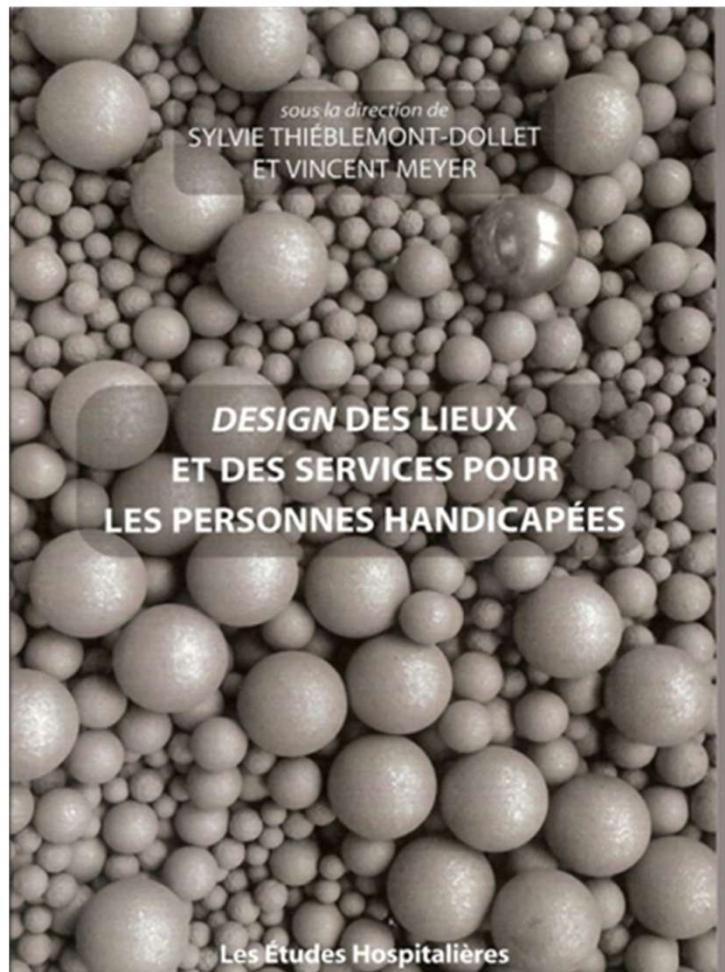
Peut-on déjà voir en cette technologie numérique une (autre) solution pour lutter contre le changement climatique et nourrir la planète ?

Le procédé mis au point par Novameat vient appliquer **couche par couche** un **mélange de pois, de protéines de riz, d'huile de colza et de fibres d'algues**. Ainsi, après cuisson, le consommateur ressent la présence de fibres, similaires à celles d'un steak de bœuf.

euronews.

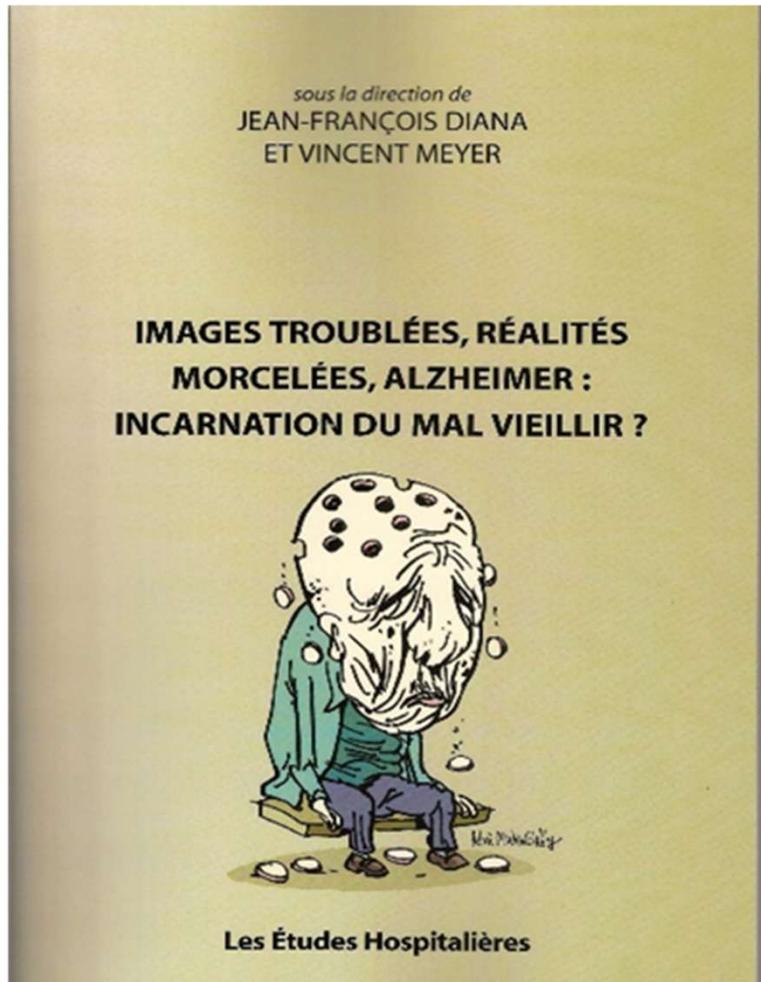


Art culinaire imprimé en 3D.
Source : Marijn Roovers



Design of places and services for people with disabilities (2010)

Research carried out over 10 years in France



Troubled pictures, fragmented realities, Alzheimer's: the embodiment of bad aging (2011)



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD



UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR





2 j ·

Dîner de ce soir à l'EHPAD,
mixé comme tous les jours 😞
alors que ma Maman peut
manger de aliments normaux
(examen orl extérieur à
l'appui) , heureusement je lui
prépare tous les après-midis
un vrai repas.



...



Screenshots via social media are for illustrative purposes only

Tonight's dinner, mixed like every day
while my mom can eat normal foods
(medical expertise in support),
luckily, I prepare a real meal for her
every afternoon.

A tous les âges de la vie, les
repas et l'alimentation *lato
sensu* sont/deviennent des
temps aussi essentiels que
sensibles.

At all stages of life, meals and eating in the
broad sense are/become times that are as
essential as they are sensitive.



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD

Transitions
Savoirs • Médias • Territoires

20 anr® | 20 ans
de soutien
à la recherche

UNIVERSITÉ **CÔTE D'AZUR**



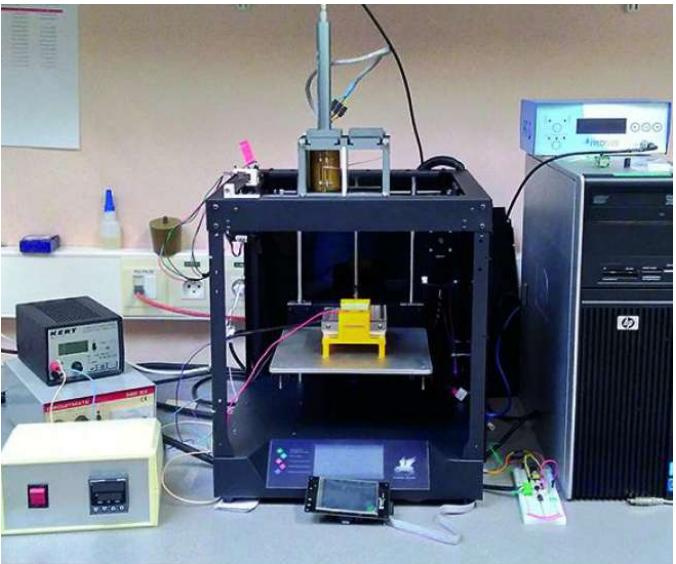


Figure 6. Imprimante 3D commerciale modifiée pour l'impression d'aliments fonctionnels

\$ (USD) ▾

REGISTRE / CONNECTEZ-VOUS

FOODINI (FOODINI) UTILISATEURS COMMENT CELA FONCTIONNE BOUTIQUE ...

FOODINI (FOODINI)

Le premier appareil de cuisine intelligent accélérant le processus de fabrication des aliments avec des ingrédients frais: le tout via une imprimante alimentaire 3D de prochaine génération et IoT / Internet des objets appareil de cuisine.

En stock et disponible pour expédition immédiate.

INRAe
UR QuaPA



UNIVERSITÉ **CÔTE D'AZUR**
ACADEMIE D'EXCELLENCE
HOMME, IDÉES ET MILIEUX



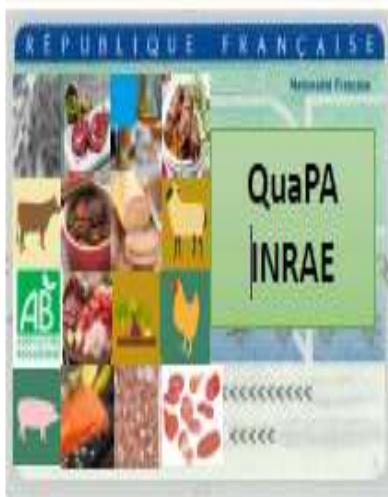
INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD

Transitions
Savoirs • Médias • Territoires

20 anr® | 20 ans
de soutien
à la recherche

UNIVERSITÉ **CÔTE D'AZUR**

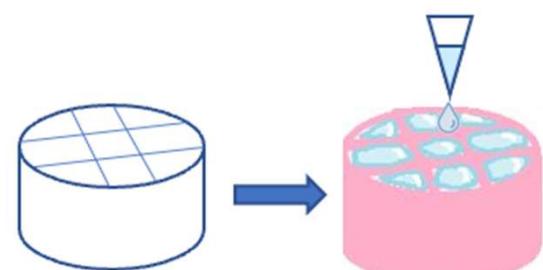
➤ L'unité 'Qualité des Produits Animaux'



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**



Source : Unité QuaPA, INRAE Clermont-Ferrand



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD

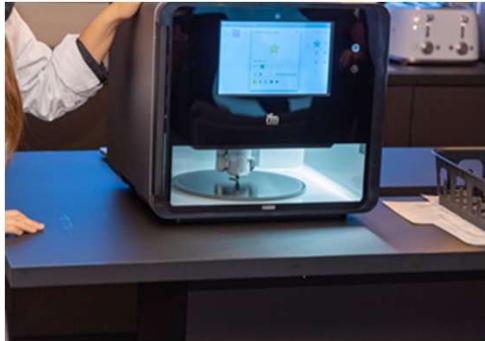
Transitions
Savoirs • Médias • Territoires

2€ anr[®] | 20 ans
de soutien
à la recherche

UNIVERSITÉ **CÔTE D'AZUR**



Impression de pièces fonctionnelles personnalisées et recueil des retours (« d'impression »)



UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR
ACADEMIE D'EXCELLENCE
HOMME, IDÉES ET MILIEU



APREH



Source : IMREDD, le 8 juin 2022

Source : URE TransitionS, IMREDD



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD

Transitions
Savoirs • Médias • Territoires

20 anr® | 20 ans
de soutien
à la recherche

UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR



Design numérique d'aliments fonctionnels à destination de personnes en situation de polyhandicap : une innovation socialement acceptable ?

avril/2024 – mars/2026

- Impression 3D alimentaire
- Design génératif



UR QuaPA



Acceptabilité sociale des innovations technologiques numériques



Population ciblée : personnes adultes polyhandicapés vivant en foyer d'accueil médicalisé



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD



UNIVERSITÉ **CÔTE D'AZUR**



Défi interdisciplinaire

Sciences des aliments :

- ✓ Biologie
- ✓ Physique
- ✓ Informatique
- ✓ Génie des procédés

U

Sciences humaines et sociales :

- ✓ Sociologie des innovations
- ✓ Sciences de l'information et de la communication
- ✓ Médiation scientifique

- ✓ Méthodologies : Sciences participatives, recherche-action
- ✓ Parties prenantes : adultes en situation de polyhandicap vivant en foyer d'accueil médicalisé et leurs aidants

1 - Expérimenter l'I3D alimentaire pour concevoir des aliments en vue d'une (re)nutrition personnalisée de personnes accueillies à partir de leur alimentation quotidienne

2 - Caractériser l'acceptabilité sociale *in situ* de ces innovations technologiques en matière d'alimentation



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD

Transitions
Savoirs • Médias • Territoires

20 anr® | 20 ans
de soutien
à la recherche

UNIVERSITÉ **CÔTE D'AZUR**





Deal4hand

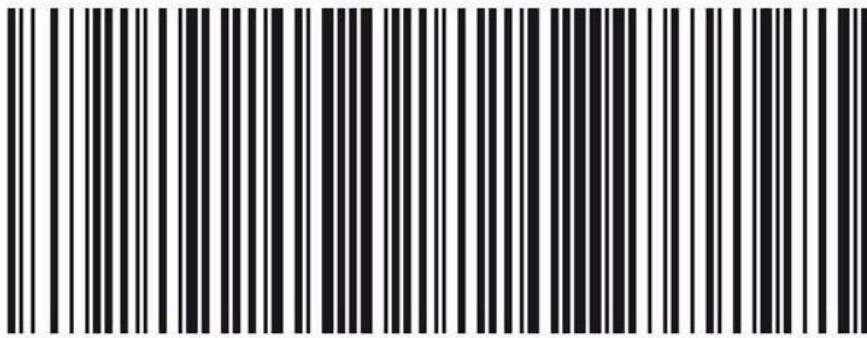


"Digital design of functional foods for people with multiple disabilities: a socially acceptable innovation" is a **research-action project** based on the possible applications of digital design to design and produce functional foods for the personalised (re)nutrition of adults with multiple disabilities living in residential care homes. The scientific objective is twofold:

- **by combining food sciences (biology, physics, computing, process engineering, rheology) and human and social sciences (sociology, information and communication sciences), to develop multidisciplinary research, raise awareness of a different kind of food/nutrition and promote the whole thing via audiovisual media;**
- **and to characterise the social acceptability of this innovation in situ, as close as possible to the needs and demands of these people in their daily lives, by collecting qualitative data.**

https://drive.google.com/file/d/1_gs6izdOe2_ewp0q3ZtQMOPgcQExh-GL/view?usp=drive_link





I AM NOT A NUMBER

I'm not a robot


reCAPTCHA
Privacy - Terms

+33 680 200 633

vincent.meyer@univ-cotedazur.fr

<http://vmeyer.canalblog.com>

<https://quapa.clermont.hub.inrae.fr/nos-projets/deal4hand>



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD



UNIVERSITÉ **CÔTE D'AZUR**

