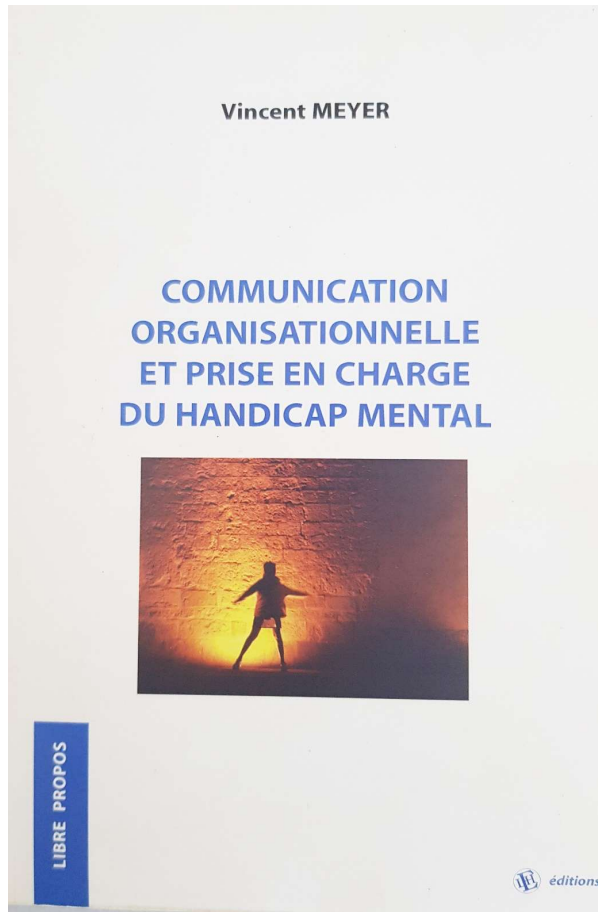


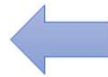
L'impression 3D alimentaire : un défi interdisciplinaire pour une ambition socialement acceptable



Screenshots via social media are for illustrative purposes only



Organizational communication and support for mental disabilities (2005)





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

16:45 · 01 juil. 21 · Twitter for iPhone

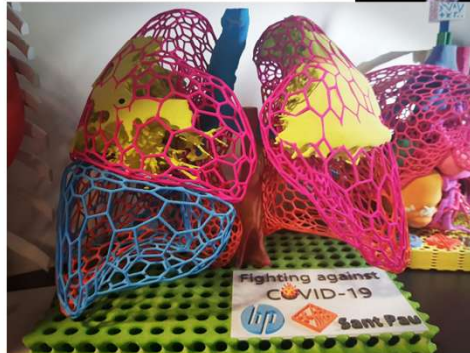
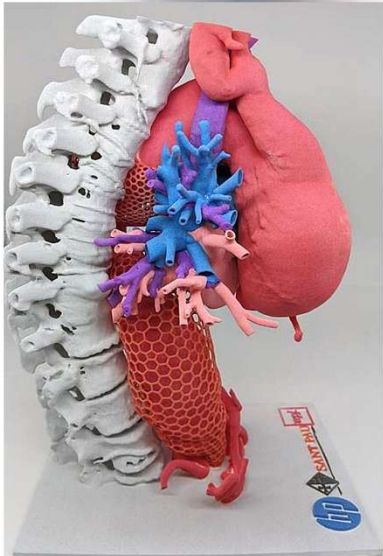
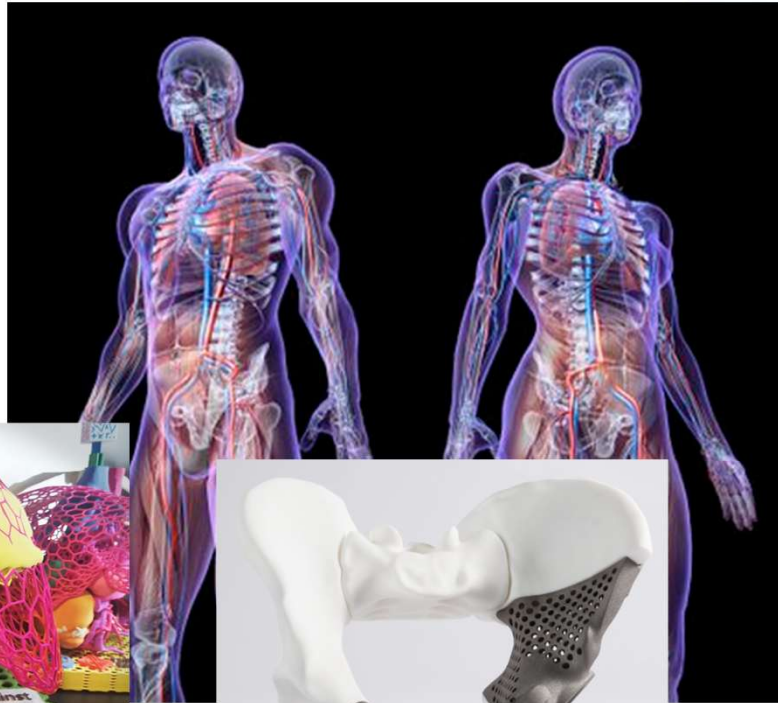
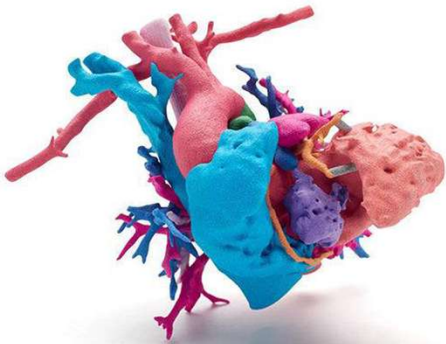


Screenshots via social media are for illustrative purposes only



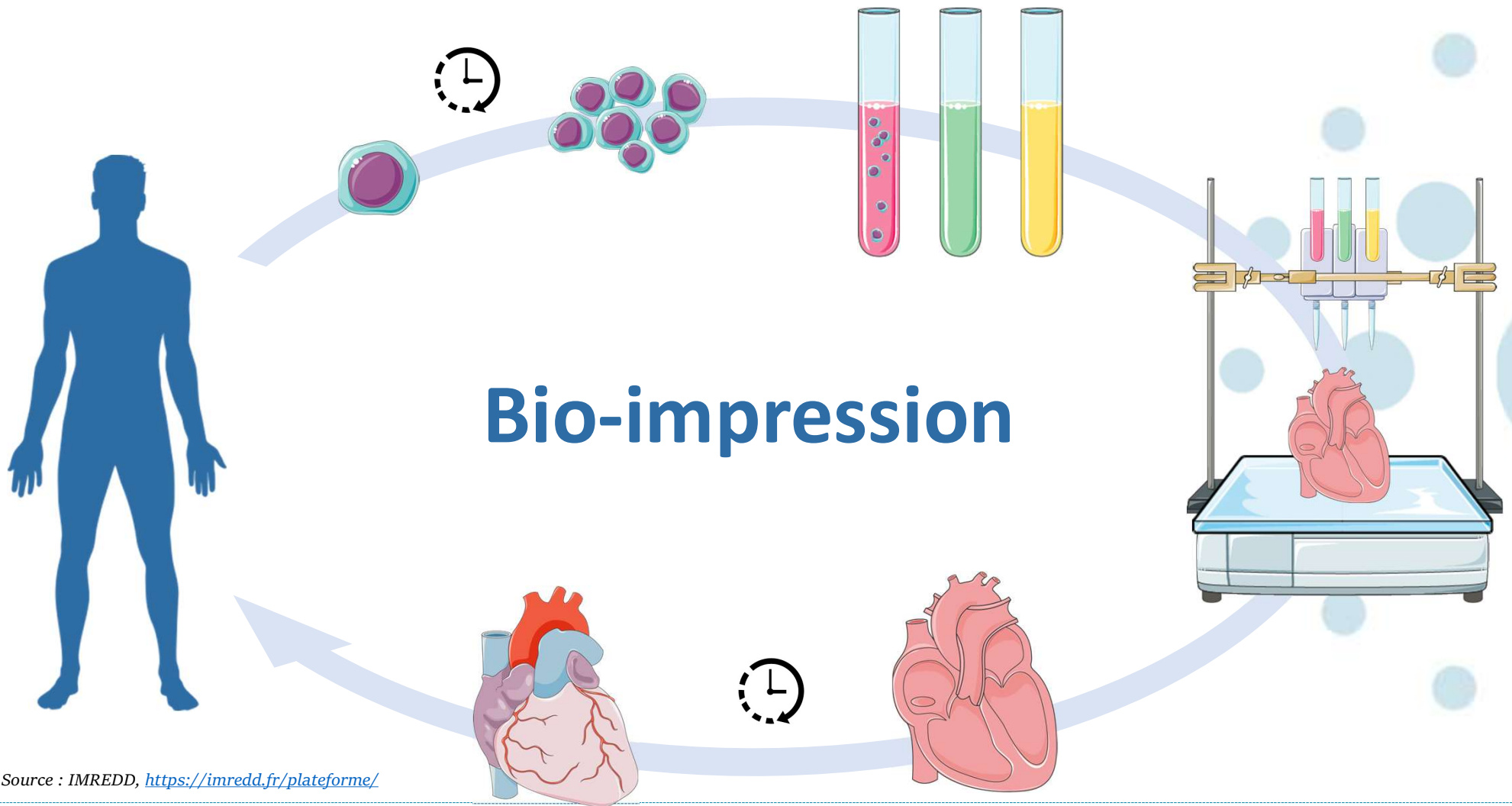
https://drive.google.com/file/d/1d1rspq6C6HHduaV9l8Y2Up-vmvEYORIm/view?usp=drive_link

L'impression 3D pour la bio-ingénierie



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





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

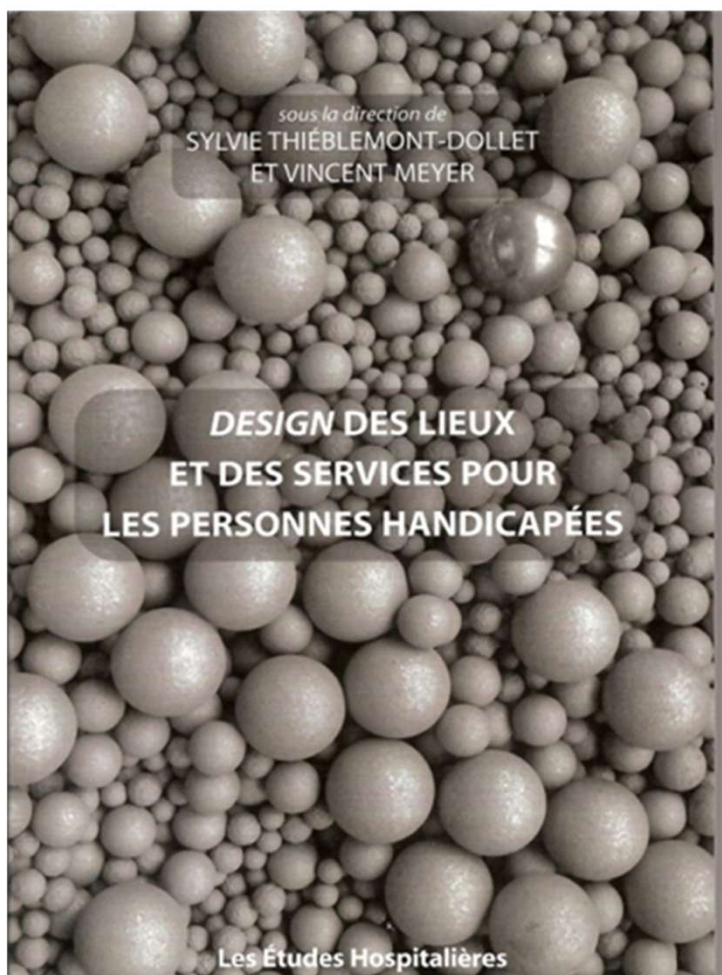


L'impression 3D alimentaire comme solutionnisme technologique ???

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

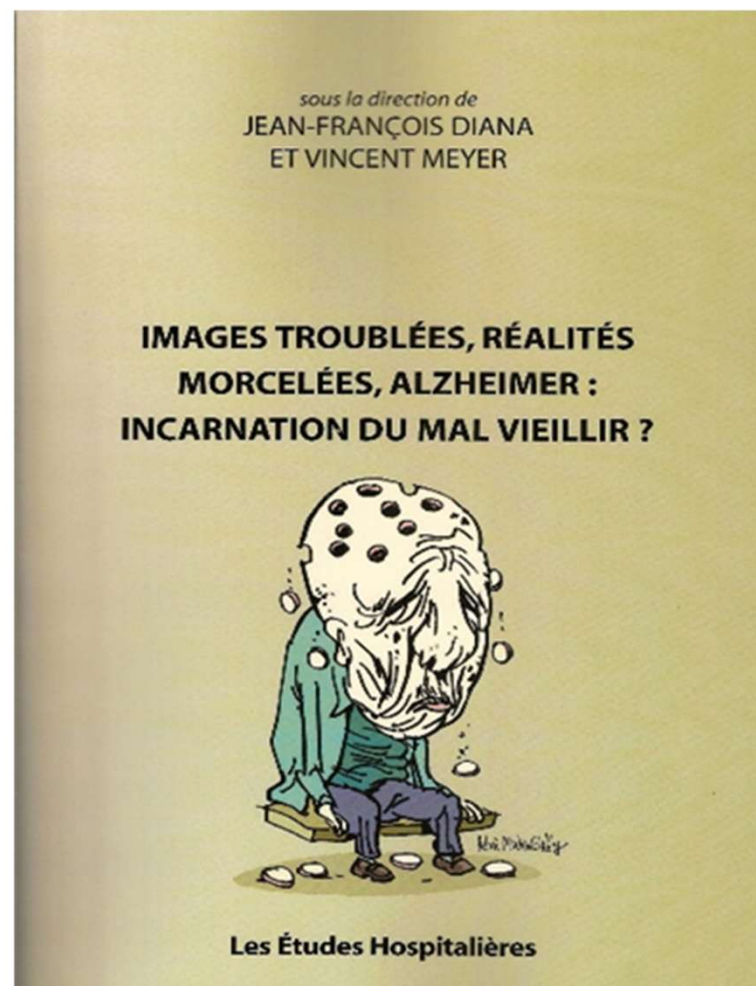
Le procédé mis au point par **Novameat** vient appliquer **couche par couche un mélange de pois, de protéines de riz, d'huile de colza et de fibres d'algues**. Ainsi, après cuisson, le consommateur ressent la présence de fibres, similaires à celles d'un steak de bœuf.





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)



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.



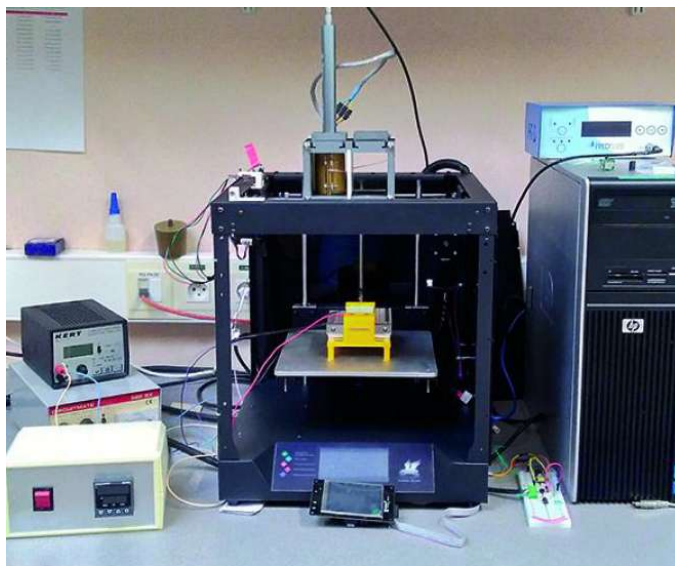
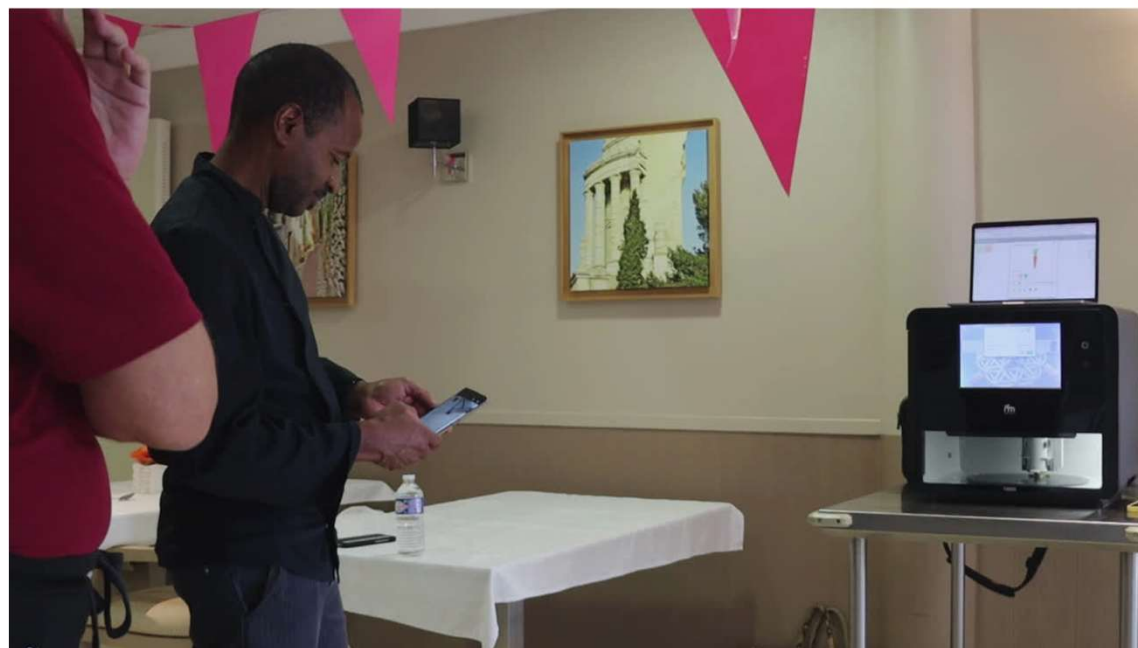



Figure 6. Imprimante 3D commerciale modifiée pour l'impression d'aliments fonctionnels

INRAE UR QuaPA



\$ (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.

UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR
ACADÉMIE D'EXCELLENCE
HOMME, IDÉES ET MILIEUR



INSTITUT D'INNOVATION
ET DE PARTENARIATS
IMREDD

Transitions
Savoirs • Médias • Territoires

20 anr®

20 ans
de soutien
à la recherche

UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR 

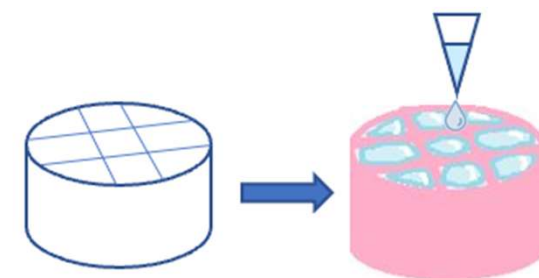
➤ L'unité 'Qualité des Produits Animaux'



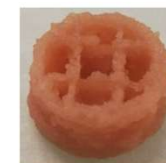
QuaPA est la principale unité de recherche en France (37 permanents) qui conduit des recherches sur les **différentes dimensions de la qualité** et la technologie de la viande et des produits carnés



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



Avant
cuisson

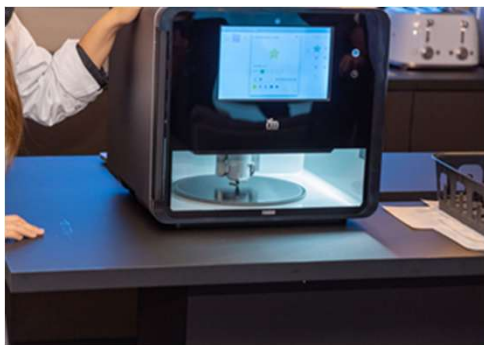


Après
cuisson



Source : Unité QuaPA, INRAE Clermont-Ferrand

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



UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR
ACADÉMIE D'EXCELLENCE
HOMME, IDÉES ET MILIEUX



APREH



Source : IMREDD, le 8 juin 2022

Source : URE TransitionS, IMREDD

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

INRAE

UR QuaPA



Acceptabilité sociale des
innovations technologiques
numériques

Transitions
Savoirs • Médias • Territoires

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

APREH



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



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/1gs6izdOe2_ewpQe3ztQMOPgcQEXh-GL/view?usp=drive_link

APREH

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INRAE

UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR

INSTITUT D'INNOVATION ET DE PARTENARIATS IMREDD

Transitions

LANCEMENT DU PROJET

Deal4Hand

Mardi 4 juin 2024

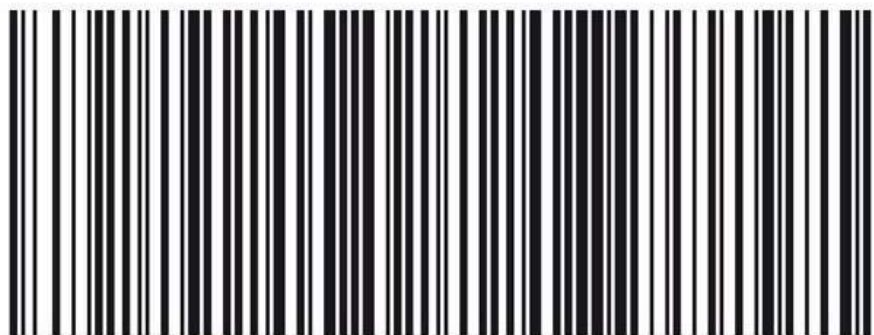
Au Foyer Les Baous à Vence



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

Deal4Hand est lauréat de l'édition 2023 de l'Appel à Projets "Science avec et pour la Société : Ambitions innovantes"

anr[®]
agence nationale de la recherche



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>