

Aliment - consommateur - santé - management

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une entité de recherche. Aliment - consommateur - santé - management. 2010, VetAgro Sup. hceres-02032444

HAL Id: hceres-02032444

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02032444>

Submitted on 20 Feb 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Unités de recherche

Rapport de l'AERES sur l'unité :
Aliment-Consommateur-Santé-Management
sous tutelle des
établissements et organismes :
VetAgroSup

Mai 2010



agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Unités de recherche

Rapport de l'AERES sur l'unité :
Aliment-Consommateur-Santé-Management
Sous tutelle des établissements et
organismes
VetAgroSup

Le Président
de l'AERES

Jean-François Dhainaut

Section des unités
de recherche

Le Directeur

Pierre Glorieux

Mai 2010



Unité

Nom de l'unité : Aliment-Consommateur-Santé-Management

Label demandé : UR

N° si renouvellement :

Nom du directeur : Isabelle CHEVALLIER

Membres du comité d'experts

Présidente :

Véronique MONNET (INRA, Unité MICALIS, Jouy-en-Josas)

Experts :

Xavier FERNANDEZ (INRA, Unité TANDEM, Toulouse)

Pascal LOUBIERE (INRA, Unité LISBP, Toulouse)

Martine PADILLA (CIHEAM, Montpellier)

Claire SULMONT-ROSSE (INRA, Unité CSGA, Dijon)

David VAL-LAILLET (INRA, Unité SENAH, Rennes).

Expert(s) proposés par des comités d'évaluation des personnels (CNU, CoNRS, CSS INSERM, représentant INRA, INRIA, IRD.....) :

Xavier DOUSSET, expert CNECA.

Représentants présents lors de la visite

Délégué scientifique représentant de l'AERES :

Claude MARANGES

Représentant(s) des établissements et organismes tutelles de l'unité :

J.M. Bertrand, Représentant du Ministère de l'Agriculture

Y. Richard, Chargé de mission à VetAgroSup (relation AERES)

G. Gosset, Directeur Adjoint VetAgroSup



Rapport

1 • Introduction

- Date et déroulement de la visite :

La visite s'est déroulée le lundi 22 mars 2010 toute la journée sur le campus agronomique de Clermont (ex-ENITAC, LEMPDES) selon un planning établi à l'avance. D. Thevenot, du campus de Lyon, qui n'avait pu se déplacer, a participé à la réunion par visioconférence. La matinée a été consacrée aux présentations des bilans et des projets des différentes équipes et aux discussions afférentes. L'après-midi a été consacrée aux discussions avec les différentes catégories de personnel, les représentants des tutelles et la direction, puis au travail à huis clos du comité de visite.

- Historique et localisation géographique de l'unité et description synthétique de son domaine et de ses activités :

Le comité a auditionné les deux unités, « Typicité des Produits Alimentaires » de l'ex-ENITAC sur le campus de Clermont et « Microbiologie Alimentaire et Prévisionnelle » de l'ex-ENVL. Ces deux unités se sont rapprochées en vue de ne former qu'une seule unité « Aliment-Consommateur-Santé-Management » tout en restant sur leurs campus d'origine à savoir Clermont-Ferrand et Lyon, respectivement. Ce projet s'inscrit dans la continuité de la fusion de l'ENITAC et de l'ENVL qui a donné le grand établissement VetAgroSup.

L'unité « Aliment-Consommateur-Santé-Management » ainsi formée est pluridisciplinaire et couvre les disciplines suivantes : sciences économiques et de gestion, sciences de l'aliment, microbiologie, biochimie et biophysique de l'aliment.

Les activités de l'unité sont liées à :

la caractérisation objective de la qualité des produits alimentaires

l'amélioration des qualités sanitaires, organoleptiques et nutritionnelles

l'attente et la perception des consommateurs

l'adaptation du mode de gestion des entreprises en agro-alimentaire : recherche de nouvelles voies de commercialisation et de stratégies de différenciation.

L'unité se focalise plus particulièrement sur les filières laitière et carnée pour mener à bien ses recherches.

- Equipe de Direction :

Directeur : I. CHEVALLIER

Responsables d'équipes : G. GIRAUD, A. LEBECQUE, D. THEVENOT



- Effectifs de l'unité : (sur la base du dossier déposé à l'AERES) :

	Dans le bilan	Dans le projet
N1 : Nombre d'enseignants-chercheurs (cf. Formulaire 2.1 du dossier de l'unité)	8 + 1	9
N2 : Nombre de chercheurs des EPST ou EPIC (cf. Formulaire 2.3 du dossier de l'unité)	1	0
N3 : Nombre d'autres enseignants-chercheurs et chercheurs (cf. Formulaire 2.2 et 2.4 du dossier de l'unité)	1	3
N4 : Nombre d'ingénieurs, techniciens et de personnels administratifs titulaires (cf. Formulaire 2.5 du dossier de l'unité)	3 + 2,8	6,8
N5 : Nombre d'ingénieurs, techniciens et de personnels administratifs non titulaires (cf. Formulaire 2.6 du dossier de l'unité)	5,4 + 5	10,05
N6 : Nombre de doctorants (cf. Formulaire 2.7 du dossier de l'unité)	7 + 2	9
N7 : Nombre de personnes habilitées à diriger des recherches ou assimilées	3	3

2 • Appréciation sur l'unité

- Avis global :

Le comité a apprécié l'accueil que lui a réservé l'unité, les présentations et les échanges avec les différentes personnes tout au long de la visite. Le comité a perçu positivement cette nouvelle unité qui possède des atouts indéniables et qui s'est engagée avec enthousiasme dans un nouveau projet de structure unique sur deux sites. Le comité a perçu la très bonne insertion de l'unité dans différents réseaux académiques et socio-économiques. Le caractère multidisciplinaire de l'unité est également à remarquer. Il lui donne clairement un bon profil pour dispenser une formation ingénieur. Le comité alerte cependant l'unité sur un risque de pilotage trop important des recherches par l'aval et l'incite à un recentrage des thématiques abordées sur ses spécificités et ses savoir-faire. Le projet de recherche de l'unité devrait être précisé et réduit, et les questions auxquelles l'unité va chercher à répondre clairement formulées. La spécificité du projet d'unité et son positionnement thématique et stratégique par rapport aux autres équipes du domaine devraient également être explicités.

- Points forts et opportunités :

Le comité de visite a perçu, au travers des présentations et des discussions, la motivation, le dynamisme et l'enthousiasme de l'équipe de direction de l'unité. L'unité mêle des enseignants-chercheurs d'expérience et un grand nombre de personnels jeunes ce qui conduit à un ensemble ayant du potentiel. En outre, cette nouvelle unité bénéficie d'une plasticité favorable suite à la fusion des UR TPA et UMAP permettant l'émergence d'un programme scientifique fédérateur.

L'unité est très bien insérée dans des réseaux et des programmes scientifiques, en particulier au niveau européen et a donc un rayonnement certain. L'unité semble très régulièrement sollicitée pour ses expertises techniques et méthodologiques bien reconnues à l'extérieur. Elle est également fortement ancrée dans le milieu socio-économique et a, en particulier, tissé des liens forts avec les PME et TPE. Elle a également une très bonne connaissance des filières laitière et carnée.

L'unité, pluridisciplinaire de par la composition de ses équipes constitutives, intègre très bien la formation et la recherche. Elle est donc particulièrement bien profilée pour dispenser une formation ingénieur. L'encadrement assuré aux thésards de l'unité est de qualité.



La pluridisciplinarité proposée dans le projet intègre des champs d'investigation relevant du domaine des sciences des aliments (le produit, sa typicité, sa qualité, sa sécurité) et des sciences de gestion (l'entreprise, sa gestion, sa stratégie) avec la perception du consommateur à l'interface. Ce positionnement est réellement original, et à même de favoriser des projets d'innovation.

Le rapprochement entre les équipes de Clermont et de Lyon qui a été voulu par les unités TPA et UMAP, et qui est donc assorti d'une motivation et d'une réflexion en interne, est perçu comme une opportunité permettant une nouvelle dynamique.

La production scientifique de l'unité est bonne tant sur le plan qualitatif que quantitatif.

La gouvernance est saine et acceptée par tous. Les informations circulent de manière satisfaisante dans l'unité.

- **Points à améliorer et risques :**

L'unité ne se positionne pas clairement dans le dispositif de recherche national et en conséquence ne fait pas suffisamment ressortir ses points forts et ses spécificités par rapport à d'autres équipes qui affichent des mots clés similaires, notamment à l'INRA. Les thématiques affichées sont très larges : elles ne permettent pas d'identifier facilement ce qui est réellement fait par les équipes et semblent induire beaucoup de dispersion. Le nouvel intitulé et l'acronyme proposés pour l'unité sont, à cette image, peu informatifs.

Le pilotage par l'aval, par les sources de financement et par les appels d'offres est trop important et semble s'accroître avec le temps. Cette stratégie risque par conséquent de conduire à un cercle vicieux ! En outre, ceci induit une pression et un sentiment d'insécurité du personnel.

La transdisciplinarité a été perçue plus comme une juxtaposition d'équipes de disciplines différentes qu'une réelle complémentarité.

Les enseignants-chercheurs récemment recrutés peinent à s'approprier un programme de recherche.

L'unité fait partie du grand établissement VetAgroSup dont les règles de fonctionnement, pas encore totalement définies, pourraient pénaliser le fonctionnement actuel de l'unité, par exemple, par des prélèvements financiers sur les ressources.

Une certaine fragilité de l'unité est liée au grand nombre de personnels techniques et ingénieurs non permanents et à un accès pas toujours suffisant à la formation. Cette situation induit un risque de perte de compétences techniques et un besoin permanent de financements permettant de pérenniser ces emplois.

Les équipes des campus de Clermont et de Lyon se sont engagées dans un processus de réunion au sein d'une seule unité. La distance entre les deux sites est sans aucun doute une limitation à cette fusion bien que des précautions aient été prises sur le plan de l'animation, pour tenter de limiter les inconvénients de l'éloignement géographique.

- **Recommandations au directeur de l'unité :**

→ Positionner clairement l'unité et ses programmes dans le dispositif de recherche national. Mettre en valeur les spécificités de l'unité par rapport aux autres structures de recherche.

→ Identifier et formuler la ou les quelques questions de recherche de l'unité et veiller à ce que chacun se les approprie.

→ Rééquilibrer le ratio recherche/valorisation dans l'unité. Réfléchir à la possibilité de monter un centre de transfert dédié à la prise en charge de prestations de service qui ne s'intègrent pas dans un objectif concret de recherche pour les équipes. Identifier sur la base des questions de recherche de l'unité, des projets qui pourraient être proposés à des partenaires privés.

→ Développer une réelle transdisciplinarité au sein de l'unité et communiquer sur les résultats obtenus dans ce cadre.

→ Ne pas perdre le savoir-faire de l'unité sur la typicité des produits.



→ Accompagner les débuts de carrière des enseignants-chercheurs en les faisant participer à la définition et à la formulation des questions de recherche, ainsi qu'en instaurant des plages régulières de discussion/réflexion sur l'avancée de leurs programmes respectifs.

- Données de production pour le bilan :

(cf. http://www.aeres-evaluation.fr/IMG/pdf/Criteres_Identification_Ensgts-Chercheurs.pdf)

A1 : Nombre de producteurs parmi les chercheurs et enseignants chercheurs référencés en N1 et N2	8/10
A2 : Nombre de producteurs parmi les autres personnels référencés en N3, N4 et N5	12
A3 : Taux de producteurs de l'unité $[A1/(N1+N2)]$	80 %
Nombre d'HDR soutenues	1
Nombre de thèses soutenues	10

3 • Appréciations détaillées :

- Appréciation sur la qualité scientifique et la production :

- Pertinence et originalité des recherches, qualité et impact des résultats :

L'évaluation de la pertinence et de l'originalité des recherches a été difficile à apprécier par le comité du fait d'un manque d'informations précises, de résultats concrets, de faits marquants autant dans le document écrit que lors des présentations orales. De la même manière, le positionnement de l'unité par rapport à d'autres équipes du domaine n'a pas été présenté.

Le comité estime que le domaine de la typicité des produits alimentaires et des labels est original et devrait être conservé. De la même manière, la transdisciplinarité des équipes n'est pas si commune dans les unités et mériterait d'être développée. Le comité a eu de la difficulté à percevoir les projets réellement menés conjointement par les équipes Sciences de gestion et Sciences des Aliments.

Le comité a perçu un très fort ancrage dans l'expertise méthodologique au service de la recherche appliquée, illustré par de nombreuses publications de l'équipe Sciences des Aliments, notamment, relatives à la spectroscopie de fluorescence. Néanmoins, cette démarche se fait sans doute au détriment d'une véritable question scientifique de fond, qui permettrait certainement d'améliorer la portée cognitive du travail.

- Quantité et qualité des publications, communications, thèses et autres productions :

La quantité et la qualité des productions sont tout à fait bonnes. De nombreux supports de publications sont utilisés. Le nombre de thèses paraît correct en rapport avec le nombre d'HDR. Un effort sur l'augmentation du nombre d'HDR devrait être envisagé pour le prochain quadriennal.

- Qualité et pérennité des relations contractuelles :

Les relations contractuelles qu'entretient l'unité sont très diverses et hétérogènes puisque cela va de la prestation d'analyse à la coordination de projets européens. Une très bonne intégration de l'unité dans différents réseaux académiques ou socio-économiques a été remarquée par le comité.



- **Appréciation sur le rayonnement, l'attractivité, et l'intégration de l'unité de recherche dans son environnement :**

- Nombre et renommée des prix et distinctions octroyés aux membres de l'unité, y compris les invitations à des manifestations internationales :

Deux chercheurs seniors de l'unité ont été invités à 4 reprises à donner des conférences dans des congrès internationaux. Quelques autres invitations à des congrès nationaux sont aussi mentionnées.

- Capacité à recruter des chercheurs, post-doctorants ou étudiants de haut niveau, en particulier étrangers :

Le recrutement de chercheurs, post-doctorants ou étudiants de haut niveau est un point faible de l'unité qu'elle a elle-même identifié (1 post-doctorant dans la période).

- Capacité à obtenir des financements externes, à répondre ou susciter des appels d'offres, et à participer à l'activité des pôles de compétitivité :

L'unité a obtenu de nombreux financements externes (7 contrats européens, 3 ANR, 3 programmes bilatéraux, 22 contrats privés,...) qui lui ont permis de financer 10,4 ETP contractuels (ingénieurs et techniciens) et de maintenir un parc analytique de très bon niveau dans différentes disciplines. L'unité a régulièrement interagi avec des pôles de compétitivité notamment Innoviande et Céréales Vallée et maintient des liens forts avec l'AFSSA.

- Participation à des programmes internationaux ou nationaux, existence de collaborations lourdes avec des laboratoires étrangers :

L'unité participe à de nombreux projets européens et nationaux formalisés et financés. Elle a su élargir ses collaborations internationales avec un engagement dans des programmes de type EGIDE et l'accueil d'étudiants du Maghreb et d'Egypte.

- Valorisation des recherches, et relations socio-économiques ou culturelles :

L'unité publie très correctement ses résultats dans différents supports depuis les revues internationales à comité de lecture d'excellent niveau (émargeant dans le quart supérieur de leur discipline) jusqu'aux revues techniques et de vulgarisation. Le soutien financier régulier du monde socio-économique montre l'intérêt des entreprises pour l'expertise de l'unité. En ce qui concerne le campus de Lyon, il a été récemment nommé laboratoire national de référence pour les E. coli producteurs de shiga-toxines ce qui démontre son expertise dans le domaine. Enfin l'unité a déposé un brevet au cours du dernier quadriennal.

- **Appréciation sur la stratégie, la gouvernance et la vie de l'unité:**

- Pertinence de l'organisation de l'unité, qualité de la gouvernance et de la communication interne et externe :

L'organisation de la nouvelle unité a paru pertinente au comité. Elle a intégré un bon équilibre entre équipes. La gouvernance est dynamique, claire, appréciée et partagée. La communication est bonne et relativement informelle ce qui a été possible jusqu'à maintenant compte tenu de la taille des unités d'origine. La direction de l'unité a conscience qu'à l'avenir celle-ci devra être plus formalisée notamment compte tenu de la distance entre sites. Une meilleure communication scientifique en interne aiderait très probablement les jeunes enseignants-chercheurs à formuler les questions scientifiques inhérentes à leurs projets de recherche et faciliterait l'émergence de projets transversaux au sein de l'unité.

L'unité a fait un gros effort sur la politique d'assurance qualité. Elle doit obtenir l'accréditation COFRAC sur le site de Lyon dans le cadre de son titre de laboratoire national de référence et envisage une structuration de son organisation selon un référentiel de management de la qualité en recherche basé sur un modèle de type ISO9001 ou équivalent.



- Pertinence des initiatives visant à l'animation scientifique, à l'émergence, et à la prise de risques :

Le comité incite la nouvelle unité à améliorer et à faciliter les échanges avec les scientifiques d'autres équipes. L'unité pourrait s'insérer dans un certain nombre de réseaux thématiques nationaux.

Le comité n'a pas perçu de prise de risque dans la démarche scientifique de l'unité sans doute à cause d'un très fort pilotage par l'aval, d'un grand nombre de personnels financés par des projets à court terme et d'un grand nombre de jeunes qui doivent démarrer leur carrière d'enseignants-chercheurs. Le thème central des produits typiques qui a fait la notoriété de l'unité devrait demeurer, mais avec un renouvellement des problématiques et une audace qui ne sont pas apparus lors de la visite du comité.

- Implication des membres de l'unité dans les activités d'enseignement et dans la structuration de la recherche en région :

Les membres de l'unité sont extrêmement impliqués dans les activités d'enseignement à différents niveaux ce qui limite le temps qu'ils peuvent consacrer à la recherche. La situation est particulièrement critique pour les enseignants-chercheurs en gestion qui ont 1,5 à 2 fois plus d'heures d'enseignement que la normale, ce qui rend difficile leur implication forte dans la recherche.

Les liens avec les autres équipes de recherche régionales, notamment les équipes INRA, ne sont pas apparus de manière évidente au comité.

- Appréciation sur le projet :

- Existence, pertinence et faisabilité d'un projet scientifique à moyen ou long terme :

Le projet tel qu'il a été présenté au comité à l'écrit comme à l'oral est extrêmement vaste et général. Le comité estime qu'il doit être précisé et mûri (en particulier sur les aspects santé qui ne peuvent pas être développés par l'unité seule, et a fortiori par un enseignant-chercheur seul). Le comité a eu le sentiment que l'unité s'éloignait de son savoir faire de base sur la typicité des produits et estime que ce n'est sans doute pas le choix le plus judicieux, compte tenu du cœur de métier de l'unité et de la nécessité de se positionner de manière originale dans le dispositif de recherche régional et national. De plus, la présence conjointe de compétences en sciences humaines et sciences de la vie permettrait à l'unité d'aborder la question de la typicité de manière intégrée, dans ses dimensions techniques et sociales. Le projet devrait être réellement réfléchi à moyen terme et ne pas se réduire à une liste de projets individuels à court terme.

- Existence et pertinence d'une politique d'affectation des moyens :

Les équipes gèrent leurs propres budgets provenant des ressources contractuelles. Néanmoins une certaine solidarité existe dans l'unité via une caisse commune alimentée par les supports de la tutelle. Des actions de solidarité plus ponctuelles existent par ailleurs bien que non formalisées (financement de fin de thèse par exemple).

- Originalité et prise de risques :

Le comité estime que l'unité a une carte à jouer dans le domaine des relations entre propriétés des produits typiques, analyse sensorielle de ceux-ci et mesures physico-chimiques. Le projet devrait être mûri dans ce sens de manière à mettre en lumière les avantages certains d'une convergence d'expertises pouvant conduire à une véritable synergie. Pour des raisons déjà évoquées plus haut, le comité n'a pas perçu de prise de risques dans le projet tel qu'il a été présenté, hormis l'axe santé qui paraît difficile à mettre en place dans ce contexte d'unité.



4 • Analyse équipe par équipe et/ou par projet

Intitulé de l'équipe : SEG (Science économiques et de Gestion)

Nom du responsable : dirigée par Georges GIRAUD

- Effectifs de l'équipe ou affectés au projet (sur la base du dossier déposé à l'AERES) :

	Dans le bilan	Dans le projet
N1 : Nombre d'enseignants-chercheurs (cf. Formulaire 2.1 du dossier de l'unité)	3	3
N2 : Nombre de chercheurs des EPST ou EPIC (cf. Formulaire 2.3 du dossier de l'unité)	0	0
N3 : Nombre d'autres enseignants-chercheurs et chercheurs (cf. Formulaire 2.2 et 2.4 du dossier de l'unité)	0	0
N4 : Nombre d'ingénieurs, techniciens et de personnels administratifs titulaires (cf. Formulaire 2.5 du dossier de l'unité)	1	1
N5 : Nombre d'ingénieurs, techniciens et de personnels administratifs non titulaires (cf. Formulaire 2.6 du dossier de l'unité)	1	1
N6 : Nombre de doctorants (cf. Formulaire 2.8 du dossier bilan de l'unité et formulaire 2.7 du dossier projet de l'unité)	2	2
N7 : Nombre de personnes habilitées à diriger des recherches ou assimilées	1	1

- Appréciation sur la qualité scientifique et la production :
 - Pertinence et originalité des recherches, qualité et impact des résultats :

Les recherches centrées sur la typicité des produits comme ressource immatérielle et élément distinctif sur les marchés, sont pertinentes et originales. Elles constituent le cœur de l'identité de l'équipe, reconnue au plan européen. Elles sont de bonne qualité et largement intégrées à des projets nationaux et internationaux.

- Quantité et qualité des publications, communications, thèses et autres productions :

Compte tenu du statut d'enseignant-chercheur (EC), la quantité de publications est globalement satisfaisante (moyenne de 2,5 articles ACL, près de 10 conférences nationales et internationales par personne, 5 chapitres d'ouvrage, par personne en 4 ans). Le niveau des revues et des supports de publication est tout à fait honorable. Toutefois on observe un grand déséquilibre entre chercheurs dans la production scientifique (les 2/3 de la totalité des productions sont réalisées par 1 EC). Deux doctorants publient et font des communications qui pourront ensuite être traduites en articles.

- Qualité et pérennité des relations contractuelles :

Les partenariats autrefois très régionaux ont été élargis au niveau national, puis européen. Une esquisse de collaboration internationale s'amorce avec l'Egypte et avec le Maroc.



- **Appréciation sur le rayonnement, l'attractivité, et l'intégration de l'équipe ou du projet dans son environnement :**

- Nombre et renommée des prix et distinctions octroyés aux membres de l'équipe ou à ceux qui participent au projet, y compris les invitations à des manifestations internationales :

Les invitations aux manifestations internationales (5 en 4 ans) sont limitées à une seule personne. Ceci est révélateur soit d'une position souveraine du responsable (malgré lui car il est détenteur d'une notoriété), soit d'un manque de visibilité de ses collaborateurs. On retrouve ici la difficulté de positionnement des jeunes EC dans l'équipe.

- Capacité à recruter des chercheurs, post-doctorants ou étudiants de haut niveau, en particulier étrangers :

Le nombre d'étudiants Master2, doctorants et post-doc est paradoxalement faible pour une équipe en Sciences Humaines qui a de la notoriété. Cela est sans doute un choix compte tenu du très grand nombre de projets à gérer, d'enseignements à dispenser et de nombreux déplacements pour des colloques. Il faut ajouter que le vivier régional d'étudiants n'est sans doute pas très favorable. Ce point mériterait cependant d'être amélioré.

- Capacité à obtenir des financements externes, à répondre ou susciter des appels d'offres, et à participer à l'activité des pôles de compétitivité :

L'équipe fait preuve d'une très forte capacité à obtenir des financements externes : projets européens (3 achevés sur 2005-2009 dont 1 coordonné par l'équipe, 2 en cours coordonnés par l'équipe). La diversité des programmes est aussi un gage de valeur : FP5, FP6, FP7, IP, Strep). A cela s'ajoute un projet ANR et un projet de coopération PRAD.

- Participation à des programmes internationaux ou nationaux, existence de collaborations lourdes avec des équipes étrangères :

La participation régulière à des programmes internationaux est la garantie d'un portefeuille de collaborations européennes, mais qui ne se traduit pas par des relations pérennes avec des échanges d'étudiants, par exemple. Tout au moins le comité n'a pas été en mesure de l'apprécier.

- Valorisation des recherches, et relations socio-économiques ou culturelles :

L'équipe publie très correctement ses résultats dans différents supports depuis les revues internationales à comité de lecture excellentes jusqu'aux revues techniques et de vulgarisation. De très nombreuses communications pourraient cependant être traduites en publications.

- **Appréciation sur la stratégie, la gouvernance et la vie de l'équipe ou du projet :**

- Pertinence de l'organisation, qualité de la gouvernance et de la communication interne et externe :

L'organisation de l'équipe semble tout à fait satisfaisante avec une bonne circulation de l'information, ce de manière informelle, ce qui se justifie dans une petite équipe.

- Pertinence des initiatives visant à l'animation scientifique, à l'émergence, et à la prise de risques :

La commission n'a pas perçu une prise de risque particulière sur la période passée, l'équipe ayant simplement continué de capitaliser sur ses savoir-faire. Le rapport et la présentation orale ne nous permettent pas de discerner les avancées scientifiques significatives.



- Implication des membres dans les activités d'enseignement et dans la structuration de la recherche en région :

Très forte implication et charge de travail liée à l'enseignement en ingénierat et à l'université.

- Appréciation sur le projet :
 - Existence, pertinence et faisabilité d'un projet scientifique à moyen ou long terme :

Le nouveau projet scientifique est organisé en 3 axes : perception des produits alimentaires de qualité par les consommateurs, gestion des ressources immatérielles des industries alimentaires, organisation des chaînes de valeur des PME dans une perspective de développement durable. Ce projet demande à être réfléchi et mûri. Tel que présenté, c'est la reproduction du programme d'autres unités. Par ailleurs la transversalité avec les autres équipes apparaît encore plus ténue que par le passé. La commission conseille un recentrage sur l'originalité de l'équipe tout en rénovant la problématique au regard des questions de société. Il peut être suggéré de centrer les efforts autour de la question cruciale des « avantages sanitaires, nutritionnels, sociaux et économiques des produits et des savoir-faire traditionnels ».

- Existence et pertinence d'une politique d'affectation des moyens :

Le dispositif est commun aux équipes et pertinent. Une grande autonomie d'affectation des moyens des projets est observée, avec toutefois une certaine solidarité, ce qui a paru positif à la commission.

- Originalité et prise de risques :

Le nouveau projet n'a pas l'originalité attendue et la prise de risque est faible.



Intitulé de l'équipe : COQUA (COstruction de la Qualité de l'Aliment)

Nom du responsable : Annick LEBECQUE

Les commentaires concernent pour la partie bilan l'ex-équipe SA de TPA et l'équipe COQUA pour la partie projet. Les effectifs ont été reportés seulement pour la nouvelle équipe COQUA.

- Effectifs de l'équipe ou affectés au projet (sur la base du dossier déposé à l'AERES) :

	Dans le bilan	Dans le projet
N1 : Nombre d'enseignants-chercheurs (cf. Formulaire 2.1 du dossier de l'unité)		3
N2 : Nombre de chercheurs des EPST ou EPIC (cf. Formulaire 2.3 du dossier de l'unité)		
N3 : Nombre d'autres enseignants-chercheurs et chercheurs (cf. Formulaire 2.2 et 2.4 du dossier de l'unité)		1
N4 : Nombre d'ingénieurs, techniciens et de personnels administratifs titulaires (cf. Formulaire 2.5 du dossier de l'unité)		0
N5 : Nombre d'ingénieurs, techniciens et de personnels administratifs non titulaires (cf. Formulaire 2.6 du dossier de l'unité)		1
N6 : Nombre de doctorants (cf. Formulaire 2.8 du dossier bilan de l'unité et formulaire 2.7 du dossier projet de l'unité)		2
N7 : Nombre de personnes habilitées à diriger des recherches ou assimilées		1

- Appréciation sur la qualité scientifique et la production :
 - Pertinence et originalité des recherches, qualité et impact des résultats :

Ces aspects ont été difficiles à apprécier par le comité en l'absence de toute présentation de résultats marquants...

Une partie des recherches développées dans l'équipe s'intéresse à la caractérisation physico-chimique et sensorielle de produits "traditionnels" en prenant en compte le savoir-faire local. Il est intéressant de noter que les travaux de recherche s'attachent à associer plusieurs méthodes de mesure et/ou plusieurs disciplines. Ce type de travaux est à l'évidence d'intérêt pour une filière souhaitant revendiquer le caractère typique ou traditionnel d'un produit. Il est certes difficile de donner une envergure « internationale » à ce type de travaux portant sur un produit alimentaire de niche mais, ces travaux, bien menés, sont d'intérêt pour les filières produisant ce type de produits et c'est d'autant plus remarquable d'arriver à publier ce type de travaux dans des revues à comité de lecture internationales type Food Quality and Preference.

Une autre grande partie du travail publié concernant l'application d'approches spectrales pour l'analyse structurale et chimique d'aliments est intéressante mais relève plus de l'ingénierie que de la recherche cognitive.

Enfin, la thématique scientifique abordée par l'un des EC avant son arrivée dans l'UR TPA touche essentiellement à l'ostéologie et à l'impact de la nutrition sur la qualité osseuse, sur modèle rongeur. Cette recherche a permis une valorisation scientifique de qualité sur une thématique nutrition-santé qui n'a pas vocation à être poursuivie en l'état dans l'unité.



– **Quantité et qualité des publications, communications, thèses et autres productions :**

La production scientifique de l'équipe est d'un bon niveau pour tous les enseignants-chercheurs : 24 articles dans des journaux à comité de lecture dont plus de la majorité dans des journaux des deux premiers quartiles. A noter un article dans « Food Quality & Preference », plutôt considérée comme une très bonne revue dans le domaine sensoriel. Pour les aspects nutrition-santé, la production scientifique est également très honorable en quantité et en qualité (Journal of Nutrition, British Journal of Nutrition, Clinical Nutrition ; à noter 2 articles publiés dans des revues classées comme exceptionnelles (référentiel notoriété 2007 INRA) mais correspondant à des travaux antérieurs à l'arrivée dans l'unité de l'EC concerné.

Le comité a noté une certaine faiblesse dans le domaine des communications orales dans des congrès internationaux, mais les objets d'étude ne facilitent pas forcément cela.

– **Qualité et pérennité des relations contractuelles :**

L'équipe montre une continuité dans ses travaux concernant la viande et sur les fromages AOC. Elle est impliquée dans des programmes de recherche européens (Symbiosis-eu), ANR (Gramme) et régionaux. Le comité insiste de nouveau sur la nécessité de maintenir le lien entre ces filières et l'aspect typicité des produits. Le nouveau programme sur le pain (FUI) a semblé au comité plus résulter d'une opportunité que d'une réelle réflexion stratégique. De fait, son insertion dans le projet semble difficile et en diminue la cohérence.

Pour les contrats avec les industries privées, le comité suggère à l'équipe de se poser la question de l'opportunité de maintenir des petits contrats de quelques milliers d'euros avec des entreprises. De la même manière, l'équipe devrait s'interroger sur l'apport de tels contrats dans les programmes de recherche et à l'option de créer une structure de transfert au sein de l'unité dédié à cette activité

• **Appréciation sur le rayonnement, l'attractivité, et l'intégration de l'équipe ou du projet dans son environnement :**

– **Nombre et renommée des prix et distinctions octroyés aux membres de l'équipe ou à ceux qui participent au projet, y compris les invitations à des manifestations internationales :**

Le comité a recensé pour l'équipe 5 invitations à des congrès nationaux, 0 à des congrès internationaux ce qui est un bilan honorable compte-tenu de la jeunesse de l'équipe. Un des enseignant-chercheur a également obtenu un « Award for best Student Oral presentation » avant son arrivée dans l'unité.

– **Capacité à recruter des chercheurs, post-doctorants ou étudiants de haut niveau, en particulier étrangers :**

L'équipe a récemment recruté deux jeunes MC mais 0 post-doc et 0 chercheurs étrangers. Deux étudiants en thèse venant d'Egypte ont été accueillis dans l'équipe.

– **Capacité à obtenir des financements externes, à répondre ou susciter des appels d'offres, et à participer à l'activité des pôles de compétitivité :**

L'équipe a une bonne capacité à obtenir des financements externes publics en tant que partenaire (1 européen, 1 ANR) ce qui témoigne de son rayonnement. Le comité encourage néanmoins l'équipe à initier et à porter des projets grands programmes. Pour les contrats avec les industriels, le comité n'a pas bien perçu qui initiait les programmes mais encourage l'équipe à être force de proposition aussi dans ce domaine. L'équipe affiche des liens avec le pôle Céréales Vallée et le pôle Innoviande.

– **Participation à des programmes internationaux ou nationaux, existence de collaborations lourdes avec des équipes étrangères :**

L'équipe est impliquée dans un programme de recherche européen (Symbiosis-eu) et un programme ANR (Gramme). L'équipe a participé à plusieurs programmes européens et plusieurs programmes ANR dans la période écoulée (l'ANR PRODDIG, les programmes européens Tradisausage, Typic).



Apparemment, il n'existe pas de collaboration importante des membres de cette équipe avec des équipes étrangères hormis les programmes européens. Seule une convention existe avec l'Egypte.

- **Valorisation des recherches, et relations socio-économiques ou culturelles :**

Le comité a eu du mal à évaluer précisément le degré de valorisation vers le tissu socio-économique. Il n'a pas trouvé de traces de communication de résultats via des manifestations type "grand public" ou assez ciblées industriel/filière. Il semble qu'une partie du transfert de connaissances se fasse via la « plateforme de service aux entreprises » (même si celle-ci n'a pas le label de plateforme), mais le comité n'a pas de données permettant d'évaluer l'implication concrète de cette équipe dans cette plateforme. L'équipe s'est impliquée dans le « RMT Propackfood ».

- **Appréciation sur la stratégie, la gouvernance et la vie de l'équipe ou du projet :**
 - **Pertinence de l'organisation, qualité de la gouvernance et de la communication interne et externe :**

La communication au sein de l'équipe, et de l'équipe vers les autres équipes de l'unité, semble bonne même si elle n'est pas encore très formalisée. Le comité estime qu'il serait bénéfique d'instaurer une coordination scientifique au sein de l'équipe afin de mieux intégrer les jeunes enseignants-chercheurs dans un projet scientifique d'équipe. Le comité remarque que tout le personnel technique (ingénieur et technicien) de cette équipe est contractuel et se pose la question de l'avenir d'une telle équipe, où les scientifiques titulaires sont des EC avec une charge importante d'enseignement, sans appui technique pérenne...

- **Pertinence des initiatives visant à l'animation scientifique, à l'émergence, et à la prise de risques :**

Le comité a perçu une équipe fonctionnant plutôt sur une continuité d'expertise et d'animation scientifique. Il n'a pas senti de volonté de faire émerger de nouveaux sujets (même si les objets des recherches peuvent évoluer : le pain...) ni de réelle prise de risque.

- **Implication des membres dans les activités d'enseignement et dans la structuration de la recherche en région :**

L'équipe est très bien impliquée dans l'enseignement et l'accueil de stagiaires. L'enseignant-chercheur senior est co-responsable d'un Master entreprises de produits alimentaires du terroir (M2), d'un Master of Sciences Food Identity et est impliquée dans la formation ingénieur/master de l'ENITAC. Les deux jeunes enseignants chercheurs ont une charge de cours (192 h et 200 h) et sont donc bien impliqués dans les formations de l'ENITA et de l'Université d'Auvergne.

L'équipe affiche ses connexions avec les pôles Céréales Vallée et Innoviande mais le comité n'a pas bien perçu l'importance de ces liens.

- **Appréciation sur le projet :**
 - **Existence, pertinence et faisabilité d'un projet scientifique à moyen ou long terme :**

L'équipe a présenté un projet décliné en trois grandes approches :

1- Impact des procédés de transformation sur l'authentification et les qualités organoleptiques

Cette partie se décline en trois actions sans précision sur les produits alimentaires qui seront traités. Chacune de ces actions, si on en juge par les titres (caractérisation de la structure des matrices alimentaires, impacts des procédés de transformation sur la qualité, développement de méthodologies de traçabilité de l'authentification) peut constituer le programme d'une équipe entière alors que l'implication d'un seul enseignant-chercheur est prévue. Le comité suggère un recentrage voire le choix de l'une de ces actions qui serait déclinée en actions concrètes que le comité n'a perçues ni à l'écrit, ni à l'oral



2- Propriétés fonctionnelles des produits alimentaires.

Le comité fait les mêmes remarques que pour la première approche et propose un recentrage sur le cœur de métier de l'équipe : le sensoriel et la perception du consommateur.

3- Effet santé d'aliments donnés

Pour le comité, la situation de cette troisième approche est encore plus difficile puisqu'il s'agit ici d'initier avec un seul enseignant-chercheur de nouvelles recherches sur les effets santé d'aliments donnés. Le comité n'a pas identifié les thèmes de recherche proposés dans ce domaine ni les techniques envisagées. De plus, le développement d'un tel axe de recherche nécessiterait un minimum de collaborations et d'interlocuteurs dans le domaine de la santé, et ce réseau, dans l'hypothèse où il existe, même en perspective, n'a pas été décrit ou mis en valeur au cours de la rédaction du dossier et les entretiens avec le comité d'évaluation.

La logique et la raison conduiraient donc à abandonner, du moins pour le prochain quadriennal, cet objectif de recherche pour un recentrage sur la maîtrise et l'optimisation de la qualité nutritionnelle des aliments dotés d'une typicité. Cet objectif autrement plus fédérateur pour l'équipe COQUA permettrait ainsi de mettre en synergie les compétences de chacun des trois EC.

En conclusion, le comité pense que le projet doit être revu et suggère qu'il soit :

- centré sur la typicité,
- centré sur un produit modèle (viande ou fromage) qui soit l'objet commun des trois enseignants-chercheurs
- une occasion de mettre en synergie les compétences de chacun des trois enseignants chercheurs : avec l'impact des procédés de transformation sur la structure et les qualités organoleptiques et nutritionnelles, et la perception par les consommateurs
- précisé et décliné en actions précises
- d'une ambition adaptée à la taille de l'équipe

– Existence et pertinence d'une politique d'affectation des moyens :

Le comité a eu le sentiment pour cette équipe dont le personnel technique n'est composé que de contractuels que les choix de programmes étaient plutôt guidés par le besoin de trouver les moyens de prolonger les CDD que par un projet scientifique.

– Originalité et prise de risques :

En l'état, l'équipe n'a donné aucune information quant au positionnement de son projet de recherche par rapport aux autres unités de recherche travaillant sur le sujet (en particulier les unités INRA locales). Cette analyse paraît indispensable au comité pour identifier le meilleur positionnement stratégique de l'équipe. L'équipe présente une double compétence mesures sensorielles et mesures instrumentales (en ayant vraiment l'expertise au sein de l'équipe pour ces mesures), ce qui n'est peut-être plus si courant en France et qu'elle devrait mieux exploiter et mettre en avant.



Intitulé de l'équipe : EMSA (Ecologie Microbienne et Sécurité Alimentaire des aliments)

Nom du responsable : Delphine THEVENOT

Les commentaires concernent pour la partie bilan l'ex-unité UMAP et l'équipe EMSA pour la partie projet. Les effectifs ont été reportés seulement pour la nouvelle équipe EMSA.

- Effectifs de l'équipe ou affectés au projet (sur la base du dossier déposé à l'AERES) :

	Dans le bilan	Dans le projet
N1 : Nombre d'enseignants-chercheurs (cf. Formulaire 2.1 du dossier de l'unité)		3
N2 : Nombre de chercheurs des EPST ou EPIC (cf. Formulaire 2.3 du dossier de l'unité)		
N3 : Nombre d'autres enseignants-chercheurs et chercheurs (cf. Formulaire 2.2 et 2.4 du dossier de l'unité)		2
N4 : Nombre d'ingénieurs, techniciens et de personnels administratifs titulaires (cf. Formulaire 2.5 du dossier de l'unité)		3
N5 : Nombre d'ingénieurs, techniciens et de personnels administratifs non titulaires (cf. Formulaire 2.6 du dossier de l'unité)		5.45
N6 : Nombre de doctorants (cf. Formulaire 2.8 du dossier bilan de l'unité et formulaire 2.7 du dossier projet de l'unité)		5
N7 : Nombre de personnes habilitées à diriger des recherches ou assimilées		1

- Appréciation sur la qualité scientifique et la production :
 - Pertinence et originalité des recherches, qualité et impact des résultats :

Le sujet d'étude de l'équipe qui constituait l'ex-unité UMAP est centré sur les E. coli producteurs de shiga-toxines, contaminants des aliments et responsables d'infections régulières en France. L'équipe a cherché à répondre à ce problème de santé publique en abordant 4 aspects différents et complémentaires que le comité a jugés pertinents : l'optimisation de la détection de ces bactéries pathogènes, l'étude de la croissance et de la survie, l'écologie et la modélisation des risques alimentaires. Les résultats obtenus dans ce domaine ont valu à l'ex-unité UMAP d'obtenir le label Laboratoire National de Référence, attribué par la DGAL.

- Quantité et qualité des publications, communications, thèses et autres productions :

Compte-tenu du petit effectif de l'équipe (ex-UMAP, 2 EC en moyenne) et des nombreux mouvements de personnel, la quantité de publications (entre 3 et 5 par an) est restée relativement stable à un très bon niveau sur le plan quantitatif. Sur le plan qualitatif, la plupart des articles sont publiés dans des revues qualifiées d'acceptables ou de correctes (référentiel INRA) ce qui s'explique par le fait que la plupart concernent des méthodes. A noter un article publié dans AEM, journal excellent du domaine. L'équipe s'est également investie dans la publication de rapports officiels de surveillance sur la contamination. 4 thèses et 2 Master 2 ont été formés dans l'équipe ce qui est beaucoup compte-tenu de sa taille.



– Qualité et pérennité des relations contractuelles :

L'équipe a des relations pérennes avec l'AFSSA, l'INVS et la DGAL ainsi qu'avec des partenaires du secteur laitier, mais aussi de nombreuses collaborations avec des laboratoires académiques (INRA, CNRS) ou privées (bioMérieux notamment).

• Appréciation sur le rayonnement, l'attractivité, et l'intégration de l'équipe ou du projet dans son environnement :

- Nombre et renommée des prix et distinctions octroyés aux membres de l'équipe ou à ceux qui participent au projet, y compris les invitations à des manifestations internationales :

La reconnaissance de l'équipe à l'extérieur est surtout liée à son statut de laboratoire de référence.

- Capacité à recruter des chercheurs, post-doctorants ou étudiants de haut niveau, en particulier étrangers :

Le nombre d'étudiants est très honorable compte-tenu de la taille de l'ex-unité. Le manque de cadre était important dans l'ex-unité UMAP mais sera en partie comblé par la fusion avec l'ex-unité TPA.

- Capacité à obtenir des financements externes, à répondre ou susciter des appels d'offres, et à participer à l'activité des pôles de compétitivité :

L'ex-unité UMAP a obtenu des financements récurrents importants qui lui ont permis de financer 5 personnes en CDD. L'ex-unité a participé à des programmes nationaux financés par l'AFSSA, la DGAL et l'ANR.

- Participation à des programmes internationaux ou nationaux, existence de collaborations lourdes avec des équipes étrangères :

L'ex-unité UMAP n'a pas de collaborations lourdes avec des laboratoires étrangers.

- Valorisation des recherches, et relations socio-économiques ou culturelles :

En tant que laboratoire de référence, l'ex-UMAP joue un rôle important dans le dispositif de santé publique français.

• Appréciation sur la stratégie, la gouvernance et la vie de l'équipe ou du projet :

- Pertinence de l'organisation, qualité de la gouvernance et de la communication interne et externe :

Le niveau d'organisation de l'ex-UMAP était forcément limité vu sa taille. Le nombre de personnels non permanents induit une fragilité dans l'unité. La fusion avec des personnels de Clermont pour former la nouvelle équipe EMSA va nécessiter l'adoption de nouveaux modes de fonctionnement. Le comité a perçu que la direction en avait conscience et avait déjà réfléchi aux outils à mettre en place.

- Pertinence des initiatives visant à l'animation scientifique, à l'émergence, et à la prise de risques :

Le comité n'a pas perçu une prise de risque particulière sur la période passée.

- Implication des membres dans les activités d'enseignement et dans la structuration de la recherche en région :

Très forte implication et charge de travail liée à l'enseignement en ingénierat, à l'université et à l'école vétérinaire, ainsi qu'en formation continue auprès de professionnels.



- **Appréciation sur le projet :**
 - **Existence, pertinence et faisabilité d'un projet scientifique à moyen ou long terme :**

Le projet de l'équipe vise à mieux comprendre les interactions microbiennes afin de limiter la contamination des aliments par les flores d'altération ou pathogènes. Cette compréhension représente un défi pour la maîtrise des écosystèmes et en ce sens, a paru très pertinente au comité. Les EC réunis dans cette nouvelle équipe possèdent des compétences sur les bactéries lactiques, les flores d'altération, en particulier les Pseudomonas et les E. coli pathogènes. Le comité regrette néanmoins que le projet ne mette pas plus ces différentes compétences et expertises en synergie autour de programmes communs. La diversité des modèles microbiens étudiés peut être une force si la compréhension des mécanismes d'interaction est recherchée, ou une faiblesse par dispersion si le seul niveau d'observation est abordé. Au vu de la taille de l'équipe qui reste modeste (4 EC), le comité suggère également de limiter l'étendue du projet en faisant des choix sur les objets d'étude et sur les mécanismes ciblés. Cela permettrait à l'équipe d'aller plus loin dans la compréhension de mécanismes et de publier dans des journaux de plus haut rang.

- **Existence et pertinence d'une politique d'affectation des moyens :**

L'équipe continue de fonctionner avec une majorité de personnels non titulaires et d'étudiants ce qui maintient une pression certaine sur la nécessité à obtenir des financements.

- **Originalité et prise de risques :**

Le comité n'a pas perçu de prise de risque, les EC continuent sur leur lancée alors que la création de cette nouvelle équipe constitue réellement une opportunité de développer un nouveau projet réellement intégratif et novateur sur les interactions bactériennes. En ce qui concerne le développement d'outils méthodologiques pour évaluer la diversité ou améliorer la taxonomie, le comité suggère à l'équipe de mieux mettre en valeur l'originalité, la nouveauté et les avantages des nouvelles approches proposées par rapport aux méthodes existantes.

Note de l'unité	Qualité scientifique et production	Rayonnement et attractivité, intégration dans l'environnement	Stratégie, gouvernance et vie du laboratoire	Appréciation du projet
B	B	B	A	B



Nom de l'équipe : SCIENCES ÉCONOMIQUES ET DE GESTION

Note de l'équipe	Qualité scientifique et production	Rayonnement et attractivité, intégration dans l'environnement	Stratégie, gouvernance et vie du laboratoire	Appréciation du projet
B	B	A	Non noté	B

Nom de l'équipe : CONSTRUCTION DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS

Note de l'équipe	Qualité scientifique et production	Rayonnement et attractivité, intégration dans l'environnement	Stratégie, gouvernance et vie du laboratoire	Appréciation du projet
B	B	B	Non noté	C

Nom de l'équipe : ECOLOGIE MICROBIENNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Note de l'équipe	Qualité scientifique et production	Rayonnement et attractivité, intégration dans l'environnement	Stratégie, gouvernance et vie du laboratoire	Appréciation du projet
B	A	B	Non noté	B

Réponses au rapport du comité d'experts de l'AERES

Unité de recherche : Aliment-Consommateur-Santé-Management –

Directrice : Pr Isabelle CHEVALLIER

Issue du rapprochement de l'UPSP 2008-03-101-Typicité des Produits Alimentaires et de l'UPSP 2007-03.11 Microbiologie Alimentaire et Prévisionnelle

VetAgro Sup

Les membres de l'UR ACSM ont lu avec le plus grand intérêt le rapport du comité d'experts de l'AERES rédigé à la suite de sa visite sur le site du Campus agronomique de VetAgro Sup, le 22 mars 2010 et transmis par mail le vendredi 2 avril 2010 après midi.

Une réponse étant attendue avant le vendredi 9 avril 2010, le délai a été jugé très court pour une réelle discussion collégiale du rapport. Néanmoins, les membres de l'Unité en partagent les aspects principaux et s'inscrivent dans les recommandations formulées dont certaines ont d'ailleurs déjà commencé à faire l'objet d'une réflexion au sein des équipes.

Les membres de l'UR ACSM, tiennent en outre à remercier les membres du comité ainsi que le délégué scientifique de l'AERES pour leur écoute et leur disponibilité.

Les membres de l'UR, souhaitent apporter ici des informations complémentaires permettant non pas de nuancer l'analyse des points faibles mais de les mettre en perspective.

1. Appréciation sur l'unité

Le comité a bien identifié le caractère multidisciplinaire ainsi que les activités liées à notre unité et les filières sur lesquelles elle se focalisait pour mener à bien ses recherches, à savoir les filières laitière et carnée. Les points à améliorer seront discutés avec l'ensemble des membres de l'unité dans un esprit constructif pour l'avenir de la recherche au sein de notre Unité mais aussi plus globalement au sein de VetAgro Sup

1.1. Concernant les points à améliorer ou à risques

« Les thématiques affichées sont très larges : elles ne permettent pas d'identifier facilement ce qui est réellement fait par les équipes et semblent induire beaucoup de dispersion. » Les thématiques affichées sont très larges, à l'image de la matrice des spécialités mobilisées pour la formation des Ingénieurs et des Vétérinaires, qui conduit à disposer des capacités requises pour l'analyse et la caractérisation des aliments.

« Le nouvel intitulé et l'acronyme proposés pour l'unité sont, à cette image, peu informatifs ». Nous ne partageons pas complètement cet avis. En effet, dans l'intitulé : Aliment-Consommateur-Santé-Management : L'aliment et le consommateur sont positionnés au centre de nos questions de recherches sur les aspects sanitaires, nutritionnels, sociaux et économiques des produits alimentaires traditionnels possédant des signes de qualité distinctifs. L'approche consommateur nous semble bien plus qu'un affichage différenciant. Néanmoins, nous réfléchissons à la lisibilité et à la différenciation dans le paysage national.

« Le projet de recherche de l'unité devrait être précisé et réduit, et les questions auxquelles l'unité va chercher à répondre clairement formulées ». Les axes de recherches ont été clairement affichés dans chacune des 3 équipes, mais nous allons travailler sur une nouvelle formulation des questions de recherches inscrites dans ces axes pour augmenter leur lisibilité et leur positionnement par rapport aux autres structures de recherche.

« Le pilotage par l'aval, par les sources de financement et par les appels d'offres est trop important et semble s'accroître avec le temps ». Il est tout à fait relatif s'agissant de la typicité des produits alimentaires, sujet pointu, à l'image de la part de marché des produits labellisés, d'autre part, la recherche de financements internationaux et nationaux (7 projets européens, 3 ANR, 3 programmes bilatéraux) n'est pas à proprement parler un pilotage par l'aval. Quoiqu'il en soit, nous resterons vigilants, notamment sur les contrats privés.

« La transdisciplinarité a été perçue plus comme une juxtaposition d'équipes de disciplines différentes qu'une réelle complémentarité » : Une réelle transdisciplinarité existait au sein de l'UR TPA entre l'analyse sensorielle et le marketing (cf. la liste des publications inter-équipes) cette transdisciplinarité se poursuivra au sein de l'UR ACSM, à travers les recherches de l'équipe CoQuA et celle de l'équipe SEG, mais aussi entre l'équipe CoQuA et l'équipe EMSA (projets de recherches (ANR) déposés en 2010)

« Les enseignants-chercheurs récemment recrutés peinent à s'approprier un programme de recherche ». S'il est vrai que pour la première année de recrutement la pression concernant la préparation des enseignements est importante, il est souhaitable de dialoguer avec la direction des études et les intéressés eux-mêmes pour trouver l'équilibre fonctionnel entre enseignement et recherche. Cela n'enlève rien à l'ouverture d'esprit, la capacité d'adaptation, et la proactivité de chacun dans la dynamique de recherche et la volonté de travail d'équipe. Il est

important de noter que la charge d'enseignement supportée par les EC a été sensiblement allégée par la participation d'intervenants extérieurs dans nos formations, ce qui bien sûr n'enlève pas la charge d'ingénierie d'organisation de modules ou d'unité d'enseignement, voir de responsabilité d'option.

« *L'unité fait partie du grand établissement VetAgro Sup dont les règles de fonctionnement, pas encore totalement définies, pourraient pénaliser le fonctionnement actuel de l'unité, par exemple, par des prélèvements financiers sur les ressources* ». Cette remarque est tout à fait pertinente, nous restons vigilants quant aux choix qui seront faits en espérant que cela n'impactera pas sur le maintien des emplois et par conséquent des forces vives nécessaires à une recherche de qualité.

« *Une certaine fragilité de l'unité est liée au grand nombre de personnels techniques et ingénieurs non permanents et à un accès pas toujours suffisant à la formation. Cette situation induit un risque de perte de compétences techniques et un besoin permanent de financements permettant de pérenniser ces emplois* ». Nous sommes vigilants sur cet aspect et c'est pour cette raison que nous maintenons une continuité dans les emplois de contractuels recrutés dans une stratégie, autant que faire se peut, de pérennisation des emplois (la majorité des IE sont présents depuis plus de 4 ans) et que nous encourageons les personnes à passer des concours, lorsque des postes sont ouverts au recrutement. C'est d'ailleurs sur ce point que nous sollicitons notre direction pour la demande d'ouvertures de postes.

Concernant l'accès aux formations, nous facilitons autant que possible la formation des personnels dans un objectif de capitalisation des connaissances et de maintien des emplois. Néanmoins, la difficulté réside pour l'Unité de financer des formations techniques souvent onéreuses, et plus généralement le budget de formation de l'établissement ne permet pas l'accès à ce type de formations coûteuses, mais plutôt l'accès à des formations de bases qui restent de toutes les façons indispensables (Hygiène, sécurité, préparation des concours,...).

1.2. Concernant les recommandations au directeur d'unité

Le comité a fait des suggestions pertinentes qui seront prises en compte dans un avenir proche et dans le cadre d'une réflexion collective à l'échelle de l'Unité mais aussi à celle des équipes, afin de mieux identifier et formuler nos questions de recherche et de contribuer à la mise en valeur de nos spécificités et au positionnement claire de l'unité et de ses programmes dans le dispositif de recherche national.

Concernant le rééquilibrage du « *ratio recherche/valorisation dans l'unité.* » Nous sommes tout à fait d'accord, notre mission est la formation d'Ingénieurs et de vétérinaires ainsi que la recherche-développement. La valorisation non académique sous forme de prestations n'est qu'un sous-produit, les EC, les IE et les UR ne sont d'ailleurs pas promus sur la base de cette activité en valorisation-prestation.

Concernant « *la possibilité de monter un centre de transfert dédié à la prise en charge de prestations de service qui ne s'intègrent pas dans un objectif concret de recherche pour les équipes.* Merci pour cette proposition, car cette réflexion est actuellement au centre de nos débats au sein de l'UR, afin de trouver la structuration la plus pertinente qui permette de garder un lien avec les questions de recherche inscrites dans le programme scientifique de notre unité et *des projets qui pourraient être proposés à des partenaires privés.* Le comité a très bien identifié le risque de tomber dans un système de prestations déconnectées de nos questions de recherches, dans une logique mercantile et qui doivent être traitées à un autre niveau et qui sont souvent chronophages pour le personnel en place, réduisant la disponibilité en recherche & développement. La question de la pérennisation des emplois en recherche et développement prend ici toute sa dimension.

Concernant le développement d'« *une réelle transdisciplinarité au sein de l'unité* » et la communication « *sur les résultats obtenus dans ce cadre* ». La difficulté réside non pas dans la transdisciplinarité mais plutôt dans l'absence de revues scientifiques permettant une valorisation académique de ce type de travaux et qui reste un obstacle majeur à cette communication.

Concernant la recommandation de « *Ne pas perdre le savoir-faire de l'unité sur la typicité des produits* », nous acquiesçons, nous avons capitalisé sur ce savoir faire et nous continuons à travailler sur ce sujet comme cela a été mentionné clairement à l'oral sur le schéma de présentation de la nouvelle structure fonctionnelle de l'UR. Cette remarque du comité montre la nécessité de réaffirmer plus clairement cet axe distinctif dans toutes les équipes de l'UR.

Concernant l'accompagnement « *des débuts de carrière des enseignants-chercheurs* » Cela a été bien mis en place dans le cadre de la réflexion de la nouvelle unité avec les deux derniers EC recrutés en 2008 et 2009 (dont un encore contractuel) qui ont de leur côté fait preuve d'une grande adaptabilité et plasticité en participant à l'élaboration du programme de l'Unité et en se l'appropriant pour définir des questions de recherche qui mobiliseront leurs compétences respectives. Néanmoins la réactivation des ateliers d'échanges qui existaient il y a plusieurs années sera remise en place pour conforter cette intégration.

2. Appréciations détaillées sur l'unité

2.1 Concernant l'appréciation sur la qualité scientifique et la production

Concernant la « *difficulté d'appréciation de la pertinence et de l'originalité des recherches par le comité du fait d'un manque d'informations précises, de résultats concrets, de faits marquants autant dans le document écrit que lors des présentations orales* », nous tenons à souligner que nous avons répondu au cahier des charges de l'AERES concernant le document et la présentation synthétiques, ce qui semble faire apparaître les limites de l'exercice. Toutefois les membres de l'unité précisent que toutes les rubriques ont été renseignées avec concision et précision, et il nous a semblé que le comité disposait des éléments nécessaires en termes de résultats concrets représentés par des listes exhaustives des projets internationaux, nationaux et régionaux, des partenariats et des relations intra et inter-équipes au sein des ex-UR, ainsi que les valorisations scientifiques académiques et professionnelles, la formation et l'accueil de doctorants. Les indicateurs ont été renseignés et ont d'ailleurs été reconnus de bonne qualité en début de ce rapport par le comité.

Par ailleurs, même si « *le comité a perçu la très bonne insertion de l'unité dans différents réseaux académiques et socio-économiques* » les membres de l'unité reconnaissent que le positionnement de l'unité par rapport à d'autres équipes du domaine n'a pas été présenté et qu'un effort devra être fait pour accentuer la lisibilité et les articulations ces équipes.

Concernant la remarque faite précédemment au sujet du « *domaine de la typicité des produits alimentaires et des labels est original et devrait être conservé* ». « *La transdisciplinarité des équipes n'est pas si commune dans les unités et mériterait d'être développée* ». Nous vous remercions encore de souligner cette singularité, mais nous avons clairement affiché la typicité au cœur de nos recherches, le schéma présenté à l'oral, le mettait à l'intersection des 3 équipes de l'UR ACSM.

Concernant « *la difficulté à percevoir les projets réellement menés conjointement par les équipes Sciences de gestion et Sciences des Aliments* », il nous a semblé que cela était clairement identifié dans le bilan et sur les diapositives présentées par les deux équipes constitutives de l'ex-URTPA (SA-SG) et UMAP, y compris dans la liste des publications cosignées inter-équipe.

Concernant l'« *effort sur les HDR* » : Les membres de l'unité insistent sur le fait qu'une dynamique est déjà engagée sur l'augmentation du nombre d'HDR, puisque à la suite du départ de 3 Professeurs en 2008-2009 (une disponibilité, une mutation et un départ en retraite après éméritat) une HDR a été soutenue en 2009. Cet effort sera bien sûr poursuivi pour le prochain quadriennal puisque d'autres HDR sont en préparation.

Concernant le « *recrutement de post-doctorants ou étudiants de haut niveau, en particulier étrangers* », L'UR accueille actuellement un Post-doctorant. Il est certain que l'effort sera poursuivi dans le futur notamment en répondant aux différents projets de recherche ANR déposés en 2010. Les membres de l'unité soulignent que l'accueil des professeurs ou chercheurs étrangers ainsi que de doctorants est déjà bien développé et maintiendront cette dynamique.

Concernant la Valorisation des recherches, et relations socio-économiques ou culturelles, notamment « *Le soutien financier régulier du monde socio-économique montre l'intérêt des entreprises pour l'expertise de l'unité* ». Nous sommes d'accord avec le comité, mais comme vous l'avez rappelé précédemment, il nous faut être vigilant quant à la prestation de services, déconnectées de questions de recherche sans perdre pour autant ce lien très important avec le monde de l'entreprise à la fois pour notre activité de recherche que notre activité d'enseignement.

En ce qui concerne « *le campus de Lyon, il a été récemment nommé centre national de référence pour les E. coli producteurs de shiga-toxines ce qui démontre son expertise dans le domaine* ». Nous tenons à rectifier le terme de « centre » qui est inadéquat car le Centre National de Référence CNR s'occupe des cas humains, il s'agit bien dans le cas de notre unité, d'un Laboratoire National de Référence, car nous nous occupons des STEC dans les aliments.

2.2. Concernant l'appréciation sur la stratégie, la gouvernance et la vie de l'unité

Le comité souligne « *Une meilleure communication scientifique en interne aiderait très probablement les jeunes enseignants-chercheurs à formuler les questions scientifiques inhérentes à leurs projets de recherche et faciliterait l'émergence de projets transversaux au sein de l'unité* » Les membres de l'unité font remarquer qu'il y a une réelle amélioration de la communication en interne depuis 2008. Mais, il conviendra de rendre compatible ce souhait d'émergence de projet avec la réaffirmation notamment de la typicité comme sujet de recherche. Par conséquent, il conviendra d'être sélectif sur les projets émergents, dans le sens d'une meilleure convergence notamment vers typicité et surtout d'une appartenance réelle au programme de recherche scientifique de l'unité

Le comité souligne à nouveau la question de la typicité : « *Le thème central des produits typiques qui a fait la notoriété de l'unité devrait demeurer, mais avec un renouvellement des problématiques et une audace qui ne sont pas apparus lors de la visite du comité* » Nous sommes d'accord avec cette observation, mais cela reste très difficile quand l'objectif est de publier dans les revues de rang A sur un sujet perçu comme étroit : la typicité. Par ailleurs, la question qui se pose est : comment faire preuve d'audace quand nous avons déjà une prise de risque financière avec notamment 85% des IE présents depuis plus de 4 ans et qui sont toujours sous contrat ?

Concernant la qualité : Il est vrai que l'unité a fait un gros effort sur la politique d'assurance qualité. Mais nous devons rectifier le terme employé « *label* » COFRAC qui doit être remplacé par le terme accréditation COFRAC

sur le site de Lyon dans le cadre de son titre (et non « *label* ») de Laboratoire (et non « *Centre* ») National de Référence. C'est le référentiel ISO 17025 qui a été choisi pour la partie laboratoire. Pour l'unité elle-même, nous n'envisageons pas « *une labellisation ISO 9001* » mais plutôt une structuration de notre organisation selon un référentiel de management de la qualité en recherche basé sur un modèle internationalement reconnu de type ISO 9001 ou équivalent. La certification au niveau de l'UR, n'est pas encore envisagée à ce stade de la démarche.

2.3. Concernant l'appréciation sur le projet

Le comité fait remarquer que « *le projet tel qu'il a été présenté au comité à l'écrit comme à l'oral est extrêmement vaste et général* » et « *qu'il doit être précisé et mûri (en particulier sur les aspects santé qui ne peuvent pas être développés par l'unité seule, et a fortiori par un enseignant-chercheur seul)*. Nous sommes tout à fait d'accord concernant les aspects santé, il est bien entendu que nous nous intéressons aux qualités sanitaires, organoleptiques et nutritionnelles des produits alimentaires traditionnels ou possédant une qualité distinctive (type) et que l'impact en terme de santé sera traité dans le cadre de projets qui associeront d'autres partenaires de centres de recherches, nous n'avons jamais voulu assumer seul cet aspect.

« *Le comité a eu le sentiment que l'unité s'éloignait de son savoir faire de base sur la typicité des produits et estime que ce n'est sans doute pas le choix le plus judicieux* » Nous sommes d'accord avec cette remarque récurrente, car naturellement nous n'avions pas abandonné cette orientation (même si le terme n'apparaît plus clairement dans l'intitulé de notre unité) puisque notre cœur de travail concernent majoritairement les produits alimentaires à caractères distinctifs

« *Le projet devrait être réellement réfléchi à moyen terme et ne pas se réduire à une liste de projets individuels à court terme* ». Nous sommes surpris par cette interprétation car les projets déposés et présentés pour 2011, 2012 sont tous des projets d'équipes et transdisciplinaires et qui associe les différentes valences de l'unité dans un schéma transversal deux à deux (notamment pour les aspects sensoriels et marketing consommateur, organoleptique et sanitaire, mais également sensoriel et sanitaire,...)

« *Le comité estime que l'unité a une carte à jouer dans le domaine des relations entre propriétés des produits typiques, analyse sensorielle de ceux-ci et mesures physico-chimiques. Le projet devrait être mûri dans ce sens de manière à mettre en lumière les avantages certains d'une convergence d'expertises pouvant conduire à une véritable synergie* » En effet le comité a bien identifié cette potentialité qui n'est d'ailleurs jamais restée virtuelle, puisque 3 projets européens ont été issus de cette synergie cela correspond aux projets européens Typic, Tradisauage et Symbiosis, et internationaux (convention bilatérale sur programme EGIDE) mais aussi national avec l'ANR-PNRA « GRAMME », d'autres projets ont été déposés en 2010 ou le seront dans ce sens.

3. Analyse équipe par équipe

3.1. SEG (Science économiques et de Gestion), dirigée par Georges Giraud

Les membres de l'équipe sont en accord avec les différentes remarques du comité notamment quant à la reconnaissance au niveau européen sur le thème de recherche clairement centré et réaffirmé sur la typicité.

3.1.1. Concernant l'appréciation sur la qualité scientifique et la production

Concernant « *Deux doctorants publient et font des communications qui pourront ensuite être traduites en articles* » l'équipe fait remarquer que la volonté de s'impliquer et d'être constructif de la part du doctorant est indispensable. Par ailleurs, l'équipe fait remarquer qu'il n'y a pas de doctorant égyptien dans l'équipe SEG

Concernant « *la difficulté de positionnement des jeunes EC dans l'équipe* » Recrutés en 2005 et 2006, les plus récents EC de l'équipe se sont vus offrir une possibilité d'intégration dès leur arrivée via des projets de recherche en démarrage, dont les protocoles restaient encore à écrire : un projet européen et un projet PRAD. Cet appui collectif, dont peu de jeunes MC bénéficient, suppose ensuite une implication effective des personnes, soucieuses de ne pas rester uniquement tournées vers l'enseignement. Malgré ce cadre de travail favorable à l'intégration dans des projets de recherche, le passage de la culture universitaire à la culture école d'Ingénieur semble être un frein comme le note le comité. Un effort sera fait pour tenter de stimuler à nouveau la production scientifique des EC recrutés en 2005-06.

3.1.2 Concernant l'appréciation sur le rayonnement, l'attractivité et l'intégration de l'équipe ou du projet dans son environnement

Concernant l'« *activité de transfert aux entreprises et d'expertise aussi chronophage* » L'équipe SEG ne réalise pas d'activités de transfert.

Concernant la collaboration avec les équipes étrangères qui « *ne se traduit pas par des relations pérennes avec des échanges d'étudiants* » L'équipe reconnaît qu'il y a un effort à fournir là-dessus, il y a eu déjà 3 stagiaires de l'ENA Meknès dans le cadre du PRAD, et bientôt sans doute un doctorant

Concernant la valorisation des recherches, « *De très nombreuses communications pourraient cependant être traduites en publications* » L'équipe rejoint l'avis du comité, d'où la volonté de déposer moins de projets, de faire moins de communications depuis 2009, de façon à pouvoir valoriser en termes de publications écrites.

3.1.3. Concernant la stratégie et la gouvernance et la vie de l'équipe

Concernant la perception de l'absence d' « *une prise de risque particulière sur la période passée, l'équipe ayant simplement continué de capitaliser sur ses savoir-faire. Le rapport et la présentation orale ne nous permettent pas de discerner les avancées scientifiques significatives* » En effet, car l'analyse de la dimension européenne de la perception des AOP-IGP par les consommateurs est une nouvelle frontière de la recherche, et ce sujet d'investigation n'est pas épuisé au bout d'un quadriennal

L'équipe corrige l'information concernant l'implication dans des formations à « *l'université* », elle reste centrée sur la formation des Ingénieurs

3.1.4. Concernant l'appréciation sur le projet

« *organisé en 3 axes...Ce projet demande à être réfléchi et mûri. Tel que présenté, c'est la reproduction du programme d'autres unités* ». Pour l'équipe, c'est un message fort à entendre, et pour l'axe 1, cela implique de se recentrer sur perception typicité alimentaire par les consommateurs, et qui correspond à ce que l'équipe sait faire mais qui paradoxalement du point de vue de l'équipe ne représente pas contrairement à ce que souligne le comité, à une prise de risque.

Concernant « *la transversalité avec les autres équipes apparaît encore plus tenue que par le passé* » L'équipe n'est pas de cet avis sur l'aspect consommateur marketing qui s'est toujours positionné sur des relations transversales qualités organoleptique, sanitaires, ou sensorielles.

Concernant le recentrage des efforts « *autour de la question cruciale des « avantages sanitaires, nutritionnels, sociaux et économiques des produits et des savoir-faire traditionnels* » L'équipe est d'accord avec les orientations suggérées, elles constituent en soi le sujet de toute l'unité et pas seulement de SEG

« *Le nouveau projet n'a pas l'originalité attendue et la prise de risque est faible* » Il est à remarquer que la Perception typicité par consommateurs au niveau européen voire international, ne constitue qu'une partie de l'équipe et qu'il n'y a pas d'avis clair de la part du comité sur les autres questions de recherche.

3.2. Equipe CoQuA dirigée par Annick Lebecque

C'est une équipe jeune en cours de construction qui a apprécié l'ensemble des remarques qui ont été faites, avec lesquelles elles sont en accord. L'équipe va s'appuyer sur le rapport des experts pour faire évoluer positivement son programme de recherche.

Par ailleurs, l'équipe fait remarquer que contrairement à ce qui était annoncé en préambule, ce n'est pas le bilan de l'équipe Sciences des Aliments dans sa globalité qui a été traité. En effet, le rapport semble occulter la thématique écologie microbienne qui existait préalablement dans l'ex-équipe Sciences des aliments en se concentrant essentiellement sur le bilan des activités relevant des membres de la nouvelle équipe CoQuA (également impliqué dans l'équipe Sciences des aliments).

Concernant les effectifs de l'équipe ou affectés au projet, il y a eu le recrutement d'une technicienne en biochimie, sur le budget de l'établissement et ce afin de renforcer l'équipe en construction

3.2.1. Concernant l'appréciation sur la qualité scientifique et la production

Concernant la *pertinence et l'originalité des recherches, qualité et impact des résultats*, le comité fait remarquer que « *ces aspects ont été difficiles à apprécier par le comité en l'absence de toute présentation de résultats marquants...* ». Comme cela a déjà été précisé précédemment, les résultats se sont traduits par la réponse à des AO internationaux, européens, nationaux et régionaux, le développement de partenariats, la formation de doctorants, de nombreuses publications, ce qui aurait mérité une présentation plus lisible mais qui compte tenu du cahier des charges du document ne permettait pas de réaliser cet exercice.

Concernant la « *partie du travail publié concernant l'application d'approches spectrales pour l'analyse structurale et chimique d'aliments est intéressante mais relève plus de l'ingénierie que de la recherche cognitive* ».

L'équipe fait remarquer que l'approche des produits de qualité distinctive a été et est toujours le support pour montrer l'évolution de ces produits au cours des procédés. L'approche instrumentale a peut-être été mal présentée, alors qu'en réalité, il constitue un outil de mesure de l'évolution de la qualité et de démonstration de la typicité en lien avec la qualité organoleptique. Il permet de montrer la diversité et l'hétérogénéité des produits, comme notamment dans le fromage salers fermier où la combinaison des approches a permis de faire un lien entre la mesure instrumentale et l'évaluation sensorielle pour montrer la diversité des produits dans leur typicité.

Concernant la « *thématique nutrition-santé qui n'a pas vocation à être poursuivie en l'état dans l'unité* ».

L'équipe fait remarquer qu'il y a eu un gros effort d'intégration des nouveaux maîtres de conférences (dont un contractuel) et que malgré la nécessité de mise en place des enseignements inhérent à la première année lors d'une prise de fonction, la volonté de s'intégrer et de s'impliquer dans des projets existants a permis d'appréhender le programme de recherche de l'équipe Sciences des Aliments de l'ex-unité TPA et de participer activement à la construction de la nouvelle équipe CoQuA dans la nouvelle Unité ACSM. L'ouverture d'esprit et la plasticité des jeunes EC a été un point déterminant dans la création d'un nouveau projet, obligeant un recentrage des sujets avec l'abandon de thématiques développées initialement par les jeunes EC au sein de leurs équipes d'origine.

« *Le comité a noté une certaine faiblesse dans le domaine des communications orales dans des congrès internationaux, mais les objets d'étude ne facilitent pas forcément cela* » l'équipe est tout à fait d'accord sur l'analyse du comité

Concernant la qualité et pérennité des relations contractuelles, le comité fait remarquer que « *le nouveau programme sur le pain (FUI) a semblé plus résulter d'une opportunité que d'une réelle réflexion stratégique. De fait, son insertion dans le projet semble difficile et en diminue la cohérence* ».

L'équipe n'est pas de l'avis du comité, il s'agit bien d'une réflexion stratégique : ce projet concerne le pain traditionnel élaboré à partir d'une farine de qualité supérieure et répond à la question de la typicité et comment concilier innovation et tradition en maintenant une perception sensorielle du produit traditionnel lors d'une modification de formulation vis à vis de la quantité de sel. C'est un projet fédérateur au niveau de l'équipe, et qui s'intègre dans la problématique scientifique de l'unité, en associant les études sur les qualités nutritionnelle et organoleptique des produits traditionnels contribuant au maintien de la typicité des produits en conciliant l'innovation technologique.

« *Pour les contrats avec les industries privées, le comité suggère à l'équipe de se poser la question de l'opportunité de maintenir des petits contrats de quelques milliers d'euros avec des entreprises* ». L'équipe est tout à fait consciente de cette dérive et elle vise actuellement la diminution de ces contrats afin de ne pas se disperser et se recentrer sur la recherche en mutualisant les énergies

3.2.2. Appréciation sur le rayonnement, l'attractivité, et l'intégration de l'équipe ou du projet dans son environnement

Concernant « *la capacité à recruter des chercheurs, post-doctorants ou étudiants de haut niveau, en particulier étrangers* » L'équipe souhaite apporter un certain nombre de précisions : *0 post-doc*. Cela est inexact, puisque 1 post-doc sur une grille de salaire IR a été recruté dans le cadre du projet européen Symbiosis (T. Boubellouta)

« *0 chercheurs étrangers* », cela est inexact puisque l'équipe a accueilli plusieurs chercheurs ou professeurs étrangers ce qui représente une extension de notre expertise vers des pays émergent comme l'Egypte, qui fourni un financement à ses chercheurs pour leur permettre de faire l'acquisition de matériels ou d'équipements de spectroscopie, notamment et qui s'appuie sur nos compétences et notre expertise dans ce domaine, concernant la détermination de la qualité organoleptique per des mesures instrumentales. D'ailleurs, deux étudiants en thèse venant d'Egypte (et non pas d'Algérie) ont été accueillis dans l'équipe. Par ailleurs, l'équipe envisage de recruter un post-doctorant dans le cadre du projet ANR SPECTRAMEC déposé en Mars 2010.

Concernant la participation à des programmes internationaux et nationaux et les collaborations lourdes avec des équipes étrangères : le comité fait la remarque suivante : « *Il n'existe pas de collaboration importante des membres de cette équipe avec des équipes étrangères hormis les programmes européens* ». L'équipe n'est pas de cet avis, puisque cela a été souligné précédemment, avec les pays émergents, il existe une convention notamment avec l'Egypte. Il existe aussi une très forte dynamique de collaboration au sein du consortium du programme européen Symbiosis. Par ailleurs, nous sommes impliqués comme partenaire à part entière dans la création du centre international de formation en nutrition et science des aliments à destination des doctorants vers les pays émergents (Coordination Didier Attaix - Université Clermont)

Concernant la Valorisation des recherches, et relations socio-économiques ou culturelles : Le comité a eu du mal à évaluer précisément le degré de valorisation vers le tissu socio-économique. Il n'a pas trouvé de traces de communication de résultats *via* des manifestations type "grand public" ou assez ciblées industriel/filière.

« *Il semble qu'une partie du transfert de connaissances se fasse via la « plateforme de service aux entreprises* ». Le terme de plateforme est un abus de langage de notre part car il n'existe pas de labellisation PFT, cette appellation signifie qu'il existe une mutualisation des expertises des membres de l'équipe pour fournir un appui et accompagnement des entreprises dans leur problématiques de recherche et développement. Cet intitulé nous a permis d'avoir une lisibilité auprès des professionnels. Comme par exemple pour l'étude sur le Label rouge Charolais et dans la caractérisation de sa typicité

« *L'équipe s'est impliquée dans le « RMT Propackfood » bien que le projet n'ait pas été financé* ». Cela est inexact ce réseau a bien été labellisé et a été financé.

3.2.3. Concernant l'Appréciation sur la stratégie, la gouvernance et la vie de l'équipe ou du projet :

Pertinence de l'organisation, qualité de la gouvernance et de la communication interne et externe :

« Le comité estime qu'il serait bénéfique d'instaurer une coordination scientifique au sein de l'équipe afin de mieux intégrer les jeunes enseignants-chercheurs dans un projet scientifique d'équipe » Les membres de l'équipe sont surpris par cette remarque car il existe bel et bien une animation et une véritable dynamique d'intégration des EC, qui participent activement aux programmes en cours et ont participé à la construction de nouveaux projets répondant aux questions de recherche de l'équipe et qui ont été déposés en 2010

« Le comité remarque que tout le personnel technique (ingénieur et technicien) de cette équipe est contractuel et se pose la question de l'avenir d'une telle équipe, où les scientifiques titulaires sont des EC avec une charge importante d'enseignement, sans appui technique pérenne... » Les membres de l'équipe ne sont pas de cet avis, la charge d'enseignement statutaire est réalisée sans dépassement (192h eqTD).

S'agissant du personnel contractuel dans l'équipe SA, ce sont 3IE présents depuis plus de 4 ans avec un objectif de pérennisation des emplois. S'agissant de la nouvelle équipe CoQuA, 1 IE est présent depuis plus de 4 ans, le technicien biochimie qui vient d'être recruté sur le budget de l'établissement, avec un objectif de maintien de cet emploi indispensable.

Concernant la Pertinence des initiatives visant à l'animation scientifique, à l'émergence, et à la prise de risques, « Le comité n'a pas senti de volonté de faire émerger de nouveaux sujets (même si les objets des recherches peuvent évoluer : le pain...) ni de réelle prise de risque ». Les membres de l'équipe soulignent, qu'il y a eu le départ de 2 EC et l'arrivée de 2 jeunes en peu de temps, ce qui rend difficile la prise de risques. La présence de nouveaux EC représente déjà une prise de risque puisque l'on mise sur les potentiels de ceux qui sont recrutés, et dont un est encore contractuel

3.2.4. Concernant l'Appréciation sur le projet

« Le comité suggère un recentrage voire le choix de l'une de ces actions qui serait déclinée en actions concrètes que le comité n'a perçues ni à l'écrit, ni à l'oral ». Les membres de l'équipe sont tout à fait d'accord avec les remarques faites par les membres du jury de l'AERES. Notamment un recentrage des activités de R&D sur l'impact des procédés de transformation sur la qualité organoleptique des aliments (fromage ou viande), lui permettra d'aborder des questions et des objectifs de recherche à travers des thèmes précis de recherche de l'équipe et fédérateurs et d'aborder des aspects d'authentification des aliments typiques ; mais aussi de caractérisation sensorielle en lien avec la perception du consommateur.

Concernant « Effet santé d'aliments donnés » Les membres de l'équipe sont tout à fait d'accord pour un recentrage sur la maîtrise et l'optimisation de la qualité nutritionnelle des aliments dotés d'une typicité.

Concernant les conclusions du comité d'experts sur la révision du projet :

- « centré sur la typicité » Nous avons spécifié dans le rapport AERES, que nous souhaitons travailler sur des produits à caractère distinctif

- « centré sur un produit modèle (viande ou fromage) qui soit l'objet commun des trois enseignants-chercheurs » Le choix de la matrice sera rediscuté au sein de l'équipe. Il est certain que le choix de la matrice fromage nous permettrait de nous distinguer des autres équipes de l'INRA. Cependant, travailler sur la matrice viande est une voie beaucoup plus fédératrice au sein de l'équipe CoQuA. En effet, nous avons déjà initié plusieurs projets de recherche, soutien de programme (pour les 2 jeunes EC) et co-encadrement de thésard en collaboration avec l'INRA (pour un des jeunes EC). Le choix de cette matrice devra obligatoirement passer par un positionnement de notre équipe par rapport aux thématiques de recherche et aux compétences disponibles dans la région (INRA équipe QUAPA etc). Il faudra également tenir compte de la présence de pôle de compétitivité bien implanté dans la région. En effet, il pourrait s'avérer judicieux dans le contexte régional « innoviande » ou « céréales vallée » de se recentrer sur un produit modèle. Il existe ainsi une opportunité des 2 cotés, nous pourrions dans un contexte favorable développer notre recherche...

- « une occasion de mettre en synergie les compétences de chacun des trois enseignants chercheurs : avec l'impact des procédés de transformation sur la structure et les qualités organoleptiques et nutritionnelles, et la perception par les consommateurs » Nous sommes d'accord avec ces suggestions et c'est bien ce que l'on souhaite faire car cette thématique mettra nos compétences en exergues et créera une synergie qui pourra s'étendre au domaine de la microbiologie et des entreprises pour développer des complémentarités dans l'UR

-« précisé et décliné en actions précises », bien sûr cela sera fait

- « d'une ambition adaptée à la taille de l'équipe » Cette remarque est apparue très pertinente aux membres de l'équipe

Concernant « l'Existence et pertinence d'une politique d'affectation des moyens : Le comité a eu le sentiment pour cette équipe dont le personnel technique n'est composé que de contractuels que les choix de programmes étaient plutôt guidés par le besoin de trouver les moyens de prolonger les CDD que par un projet scientifique. Cette équipe est jeune, mais il y a une réelle volonté de pérennisation des emplois, ce qui peut laisser apparaître un pilotage par l'aval. Les contrats obtenus sont parfois de petits montants financiers, mais s'inscrivent systématiquement dans les questions de recherche de l'équipe. L'ingénieur d'étude en Analyses Sensorielles est présente depuis plus de 4 ans et s'est inscrite en 2009 dans une démarche d'obtention d'un doctorat, ce qui amène bien une orientation des choix des sujets d'étude ou des projets supports financiers sur des questions directement en lien avec la recherche ; l'ingénieur de recherche est contractuel sur un projet de recherche européen, sur un sujet

directement lié au programme scientifique de l'équipe. Par ailleurs, le recrutement récent d'une technicienne pédagogie-recherche en biochimie est imputé sur le budget de l'établissement, et plus globalement il existe une incitation à se présenter sur les concours pour une titularisation.

Concernant l'Originalité et prise de risques :

« L'équipe présente une double compétence mesures sensorielles et mesures instrumentales (en ayant vraiment l'expertise au sein de l'équipe pour ces mesures), ce qui n'est peut-être plus si courant en France et qu'elle devrait mieux exploiter et mettre en avant » l'équipe reconnaît cet état de fait et souhaite, à cet effet, se positionner au niveau local et national sur ce point de vue méthodologique, puisque « le sensoriel et l'instrumental » sont des compétences bien assises dans l'équipe et constitue notre force et notre expertise mais aussi notre particularité vis à vis des autres unités de recherche au niveau local et national.

3.3. Equipe EMSA dirigée par Delphine Thévenot

L'ensemble des membres de l'équipe approuve les commentaires effectués sur l'ex-UMAP, mais regrette qu'il n'y ait pas eu une analyse de l'axe écologie microbienne au niveau du bilan de l'équipe Science des aliments de l'ex-URTPA.

3.3.1. Appréciation sur le projet :

« Le comité regrette néanmoins que le projet ne mette pas plus ces différentes compétences et expertises en synergie autour de programmes communs ». Les membres de l'équipe soulignent qu'il y a eu déjà une synergie développée dans le projet ANR GRAMME entre les bactéries lactiques et les STEC et dans le co-encadrement d'une thèse sur l'utilisation des bactéries lactique pour la limitation du portage sain des bovins. Bien sûr, d'autres programmes seront développés dans les années à venir.

« le comité suggère également de limiter l'étendue du projet en faisant des choix sur les objets d'étude et sur les mécanismes ciblés. Cela permettrait à l'équipe d'aller plus loin dans la compréhension de mécanismes et de publier dans des journaux de plus haut rang ». Cette remarque est tout à fait pertinente, et c'est une réflexion que nous avons déjà initiée sans pour autant avoir déterminé quelles orientations seront plus privilégiées. La récence de la création de l'équipe explique en partie cette réflexion non aboutie mais qui sera poursuivie

« L'équipe continue de fonctionner avec une majorité de personnels non titulaires et d'étudiants ce qui maintient une pression certaine sur la nécessité à obtenir des financements. » L'équipe en est tout à fait consciente, cette pression existe à la fois sur les cadres qui se trouve contraint à la recherche de financements tout azimut mais cohérents avec le programme scientifique de l'équipe pour obtenir une pérennisation des emplois et la pression sur le personnel contractuel qui n'a pas de visibilité sur son avenir professionnel. C'est un message fort que nous transmettons à notre tutelle, cette information ayant été relayée également au niveau de l'établissement, dans l'espoir d'obtenir l'ouverture de postes et de titulariser des emplois occupant des fonctions indispensables à la réalisation de nos missions.

« La création de cette nouvelle équipe constitue réellement une opportunité de développer un nouveau projet réellement intégratif et novateur sur les interactions bactériennes. En ce qui concerne le développement d'outils méthodologiques pour évaluer la diversité ou améliorer la taxonomie, le comité suggère à l'équipe de mieux mettre en valeur l'originalité, la nouveauté et les avantages des nouvelles approches proposées par rapport aux méthodes existantes ». L'équipe tient à remercier pour cette suggestion et souligne qu'une approche transversale a été initiée pour les différentes flores analysées. Nous avons conscience de l'opportunité qui se présente à nous, c'est pourquoi comme précisé précédemment notre réflexion est en cours pour la valorisation et la mutualisation de nos compétences autour d'un nouveau projet