



TERAFOOD

TOO GOOD TO GO, N'EN PERDONS PAS UNE MIETTE !

LE PROJET

Développer un capteur micropuce intelligent qui vérifie la fraîcheur des aliments emballés en temps réel



Mathias Vanwolleghem
Chargé de recherche

DES SCIENTIFIQUES DÉVELOPPENT L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE 2.0 POUR COMBATTRE LE REJET PRÉMATURÉ ET INOPINÉ DES ALIMENTS FRAIS. UN NEZ ARTIFICIEL, ULTRASENSIBLE ET BAS-COÛT INTÉGRÉ DANS CHAQUE EMBALLAGE !

OBJECTIFS

- Lutter contre le gaspillage alimentaire évalué à 88 millions de tonnes en Europe par an, soit 173 kgs par personne
- Développer un emballage 2.0 intelligent à moindre coût
- Offrir une alternative au calcul souvent peu fiable des dates limites de consommation (DLC)

ACTIONS

- Connaître la décomposition chimique d'aliments frais emballés lors de leur stockage
- Mesurer la présence de molécules indicatrices de la décomposition chimique grâce à une technologie innovante
- Informers les acteurs de l'industrie agro-alimentaire des recherches sur l'emballage alimentaire intelligent



- 1 TECHNOLOGIE PROTÉGÉE PAR BREVET
- 4 LABORATOIRES BELGES ET FRANÇAIS
- 2 RECHERCHES DOCTORALES EN COTUTELLE TRANSFRONTALIÈRE
- 10 ENTREPRISES MEMBRES D'UN COMITÉ DE SUIVI INDUSTRIEL
- 100.000 EMPLOIS DANS L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE TRANSFRONTALIÈRE

BUDGET

TOTAL 2 MILLIONS €
50% FEDER
1 MILLION €

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional



LE CHEF DE FILE



Mathias Vanwolleghem
Chargé de recherche
mathias.vanwolleghem@univ-lille.fr

LES PARTENAIRES



PLUS D'INFOS :

[HTTPS://TERAFOOD.IEMN.FR](https://terafood.iemn.fr)