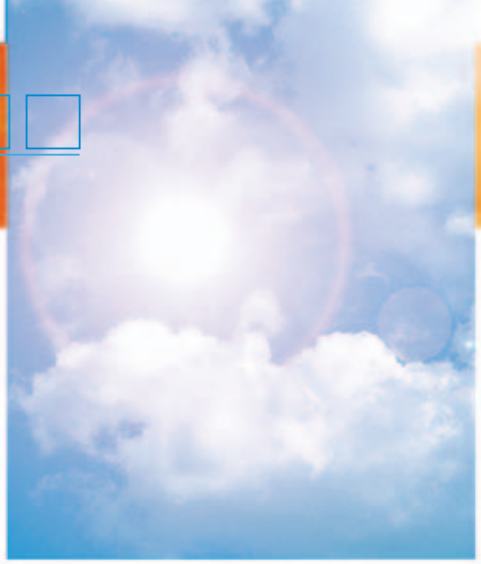
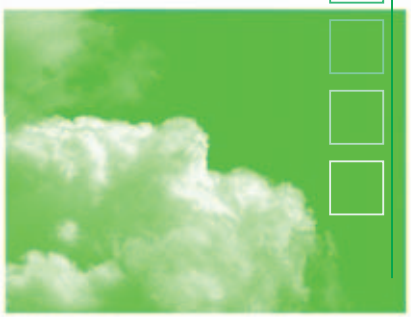




Groupe ISA

Conseil, recherche et développement de projet :

face à l'interrogation d'une entreprise, le groupe ISA mobilise ses compétences et son réseau de partenaires.

Conseil
Recherche
Développement de projet

De gauche à droite :
Jean-Yves Eliot, Secrétaire Général du Gourpe Isa
Pascal Codron, Directeur
Jacques Amelinckx, Président

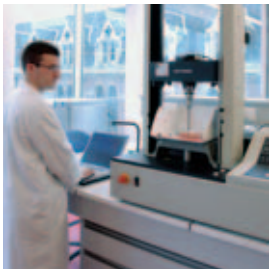
« Au cœur de la seconde région agro-alimentaire de France, le groupe Isa incarne l'intégration d'une tradition de savoir-faire et le sens de l'innovation. Intervenant à chaque étape de la chaîne du vivant, végétale et animale, l'ISA observe, analyse et agit sur les filières.

Le groupe Isa est un centre de compétences et de conseils pour les entreprises et les professionnels de l'agroalimentaire, de l'agriculture, et de l'environnement.

Avec rigueur, nous participons, en vous associant aux solutions construites ensemble, à répondre aux questions auxquelles les entreprises sont confrontées. Nous les accompagnons dans une double nécessité : être proactifs et anticiper les enjeux économiques ».

Accompagner les défis des entreprises

L'ISA a pour objectif d'accompagner les entreprises sur les différents enjeux d'aujourd'hui.



- la gestion de projet et la gestion financière
- la gestion de crise
- le marketing produit et le concept produit/packaging
- l'analyse sensorielle, la formulation et la caractérisation des produits alimentaires
- la sécurité alimentaire et la traçabilité
- la nutrition et la santé
- le génie des procédés et la veille technologique
- le respect de l'environnement et le développement durable
- le traitement des pollutions
- la formation sur site et la construction d'outils de formation pédagogique (NTIC)

Depuis septembre 2004, le groupe ISA a emménagé dans ses nouveaux locaux : 3000 des 8000 m² rue Norbert Segard sont dédiés à la recherche… Une halle technologique et 5 laboratoires de recherche.

45 experts pour l'entreprise

LE GROUPE ISA S'ENGAGE À

- écouter et à mettre à jour la problématique de son client. Une méthodologie spécifique sera bâtie et finalisée avec lui.
- mobiliser ses experts, ses compétences et ses réseaux.
- accompagner l'entreprise en mobilisant ses acquis, sa recherche, ses installations technologiques, ses moyens d'analyse et de veille technologique.
- respecter les délais fixés et la confidentialité de la mission.
- assurer la transparence sur l'évaluation de la durée et du coût de la mission.
- mettre ses compétences dans la recherche de financement au service de l'entreprise afin d'accélérer la constitution du volet financier de la mission (PTR, FITT, crédit d'impôt recherche...).

DOMAINES D'INTERVENTION

- systèmes de production (filières animales et végétales)
  Joop Lensink... tél : 03 28 38 46 29
  email : j.lensink@isa-lille.fr
- sols et environnement
  Francis Douay... tél : 03 28 38 46 09
  email : f.douay@isa-lille.fr
- gestion de l'environnement
  Franck Chauvin... tél : 03 28 38 48 48
  email : f.chauvin@isa-lille.fr
- biotechnologies des micro-organismes
  Patrice Halama... tél : 03 28 38 46 20
  email : p.halama@isa-lille.fr
- marketing et gestion
  Flore Rataj... tél : 03 28 38 46 18
  email : f.rataj@isa-lille.fr
- conseil en management
  Flore Rataj... tél : 03 28 38 46 18
  email : f.rataj@isa-lille.fr
- agroalimentaire
  Thomas Devillers... tél : 03 28 38 46 33
  email : t.devillers@isa-lille.fr
- organisation et traitement de l'information
  Florent Duyme... tél : 03 28 38 48 76
  email : f.duyme@isa-lille.fr
- gestion de projet et innovation produit
  Flore Rataj... tél : 03 28 38 46 18
  email : f.rataj@isa-lille.fr

VOTRE INTERLOCUTRICE POUR UNE APPROCHE PERSONNALISÉE

Flore Rataj
Tel : 03 28 38 46 18
Email : f.rataj@isa-lille.fr

Spécialiste en biochimie alimentaire et nutritionnelle, Flore Rataj est responsable du Pôle professionnel du groupe ISA. Membre du Réseau de Développement Technologique Nord-Pas-de-Calais, elle propose ses conseils en innovation et en financements de projet.

Secrétariat : Sandrine Triquet
Tél : 03 28 38 48 71
Email : s.triquet@isa-lille.fr

Groupe ISA

48 boulevard Vauban 59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48 www.isa-lille.fr

Références

Ademe
Airele
Anvar
Aranor
Auchan
Biorad
Biscuit Eugène Blond
Blue Elephant Catering
Bonduelle
Bongrain
Boudringhin
Brasserie Audomaroise
Brasserie du Dauphiné
Brasserie Saint-Amand
Brasserie Saint-Germain
Buffalo Grill
Carrefour
Centre de Valorisation des Glucides
Certia Interface
Chocmod
Comité de Promotion Nord-Pas-de-Calais
Danone
Dorna Lactate
Finaler
Entreprises et Cités
Flanquart
Ingredia
Inser Croix
Kalys
Kosarom
Kpmg
Lallemand
La Prospérité Fermière
La Quinoléine
Le Petit Cuisinier
Le Palais des Gourmets
Les Entrées de la Mer
Les Foies Gras du Saulzoir
Lesaffre
Limagrain
Losfeld
Mc Cain
Moy Park
Moulin Waast
New Food Ingredient
Production Végétale Alternative
Poitau
Port de Lille
Qualité Nord-Pas-de-Calais
Recup Aire
Scofel Rungis
Séde Environnement
Sucrerie des Hauts de France
Ucaab
Uetar
Ugca
Uneal
United Biscuit
Vel Pitar
Voies Navigables de France

Biotechnologie des micro-organismes

Le laboratoire se consacre à l'étude de la biologie et de la physiologie des micro-organismes, à l'obtention de leur cycle de développement in vitro, de leurs potentialités en conditions contrôlées ainsi qu'à leur détermination et caractérisation par la mise au point d'outils moléculaires.

Contact

Patrice Halama
Tel : 03 28 38 46 20
Email : p.halama@isa-lille.fr

AXES DE COMPETENCES

- mycologie-phytopathologie
  - déterminisme du cycle biologique des champignons phytopathogènes et comestibles
  - étude des interactions plantes-parasites
  - screening de composés antifongiques ou stimulant les mécanismes de défense des végétaux
- bio-indicateurs
  - determination taxonomique des ostracodes
  - analyses physico-chimiques de la qualité de l'eau
  - developpement d'outils moléculaires
- parasitologie
  - étude taxonomique des Cryptosporidium
  - clonage
  - séquençage
  - analyses micro-minisatellites

MEMBRES DE L'EQUIPE

- Patrice Halama : directeur de la recherche du groupe ISA, HDR et docteur (mycologie et phytopathologie)
- Sophie Dupont : docteur (environnement et biologie moléculaire)
- Vincent Dumortier : docteur (biochimie)
- Jérôme Follet : docteur (parasitologie et biologie moléculaire)
- Caroline Deweer : technicienne de recherche
- Marie-Noëlle Douaiher : doctorante (phytopathologie)

MATÉRIELS

- fermenteurs de 2L, 2,5L et 20 L pilotés par ordinateur
- coulter-counter (comptage de cellules)
- matériels microbiologiques (hottes à flux laminaire et PSM2, étuves...)
- thermocycleurs
- appareil de capture d'images
- matériels biochimiques (chromatographie, électrophorèse, spectrophotométrie, enzymologie.)
- unités de micro-et ultra filtration
- matériel de microscopie, microtome, microforge et micromanipulateur
- matériel d'analyse physico-chimique (oxymètre, conductimètre, spectrophotomètre UV-visible, titrimètre) centrifugeuse
- matériel de prélèvement sur le terrain (surber ...)
- enceintes climatisées (programmation, régulation température et éclairement)
- enceinte phytotronique (programmation, régulation température, éclairement, humidité)
- serre
- laboaratoire de niveau P2

Biotechnologie des micro-organismes

48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr

PARTENARIATS

- Laboratoire Environnement & santé (FLS/FLM) – Equipe d'accueil Ecole Doctorale Biologie-Santé EA 3609
- Museum d'Histoire Naturelle du Luxembourg (Ostracologie)
- Institut Pasteur de Lille
- Laboratoire de Cryptogamie de l'Université Lille I
- Laboratoire de Botanique de l'Université Lille I
- Station de Pathologie Végétale de l'INRA de Versailles
- Station d'Amélioration des Plantes de l'INRA de Rennes
- Laboratoire de Cryptogamie de l'Université Pierre et Marie Curie Paris.
- INRA Meknes Maroc
- Société SME
- Société VIRIDIS
- GNIS

- ANVAR (APIES) : étude de l'activité physiologique des dérivés de l'acide pyroglutamique
- ANVAR (APIES) : étude sur l'inoculum de *Leptosphaeria nodorum* : ascospores et pycniospores dans le cadre de contaminations artificielles pour la recherche de résistance chez le blé
- INRA-BRG (AIP) : variabilité de l'agressivité chez *Septoria nodorum* (parasite du blé). Rôle de la reproduction sexuée et asexuée du parasite
- CIHEAM : caractérisation des populations marocaines de *S. nodorum* et recherche de sources de résistance (Projet PRAD de coopération franco-marocaine)
- S.M.E. : étude de la faisabilité d'un procédé industriel de production de la morille (Morchella sp.)
- Viridis : recherche de composés antifongiques chez la luzerne
- GNIS : étude des populations françaises des septorioses pour une meilleure identification des facteurs de résistance du blé

- La Quinoléine : étude histologique des tissus de blé suite à des traitements à base de régulateurs de croissance
- Ets Leblanc : étude histologique de racines de betterave rouge suite à des problèmes d'éclatement
- Auchan : expérimentation d'un produit permettant une réserve hydrique pour des plantes ornementales
- ANVAR : création de variétés de vesces résistantes à *D.dipsaci* et de ray-grass résistantes à *H.avenae* ou *M. naasi*
- ANVAR : programme de régénération du houblon par création variétale multiclonale
- ANVAR : mise au point et caractérisation d'un extrait végétal utilisable comme stimulateur des défenses naturelles des plantes
- Auchan : contrôle qualité (conformité, état sanitaire...) sur des produits horticoles : semences, bulbes, rosiers

Biotechnologie des micro-organismes

48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr

Conseil en management

Forts de l'expérience née de l'animation de missions de formation et de conseil auprès de dirigeants de PME et d'exploitants agricoles, les experts du groupe Isa vous aident à mettre vos enjeux en perspective, à bâtir des solutions et à accompagner vos équipes dans le cadre de conseils en management pointus.

Contact

Flore Rataj
Tel : 03 28 38 46 18
Email : f.rataj@isa-lille.fr

AXES DE COMPETENCES

- gestion d'entretiens en situation conflictuelle
- formation à l'animation de réunion de décision
  - publics étrangers (PECO), avec traduction simultanée
  - publics français
  - formation de formateurs internes avec kit pédagogique
- établissement de bilan personnel : utilisation du test Sosie par des formateurs de l'ISA habilités par les ECPA (Editions du Centre de Psychologie Appliquée)
- management des ressources humaines
  - coaching et formation de dirigeants des filières agricoles pour le passage de la très petite entreprise à la PME
  - motivation par la dynamique de la motivation intérieure
- conseil pour l'implantation d'activités en Chine (Chang, filiale du groupe ISA à Kunming en Chine) et en Roumaine (Isfrada, filiale du groupeISA à Bucarest)

MEMBRES DE L'EQUIPE

- Bernard Permanne : animation de réunion de décision, Gestion d'entretiens
- Bruno Guermonprez : coaching de dirigeants de filières agricoles
- Jean-Yves Eliot : stratégie d'entreprise
- Emmanuelle Kotlar : bilan personnel
- Marie-Hélène Olla : test Sosie

REFERENCES

- Les Carrières du Boulonnais
- Renford (Responsable EN FORmation pour Demain)
- Vivagri
- Limagrain Roumanie
- Zaharul. SA, Ludus (Roumanie)

Conseil en management

48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr

Systèmes de production
filières animales et végétales

Le département Systèmes agraires se consacre, entre autres, à la compréhension du fonctionnement de l'exploitation agricole et ses interactions avec l'espace rural, à la qualité des productions végétales et des conditions de production en filières animales, mais également au lien entre le sol, les plantes et l'eau.

Nous pouvons vous accompagner dans l'identification de vos besoins, dans la mise en place de votre projet, enfin dans la recherche de solutions pour la meilleure stratégie possible.

Contact

Joop Lensink
Tel : 03 28 38 46 29
Email : j.lensink@isa-lille.fr

AXES DE COMPETENCES

- stratégie d'exploitation agricole : accompagnement dans le développement d'exploitation tels que la diversification, l'agrandissement de l'exploitation, la mise en place de nouveaux équipements...
- analyse des filières animales et végétales
- diagnostic technique et socio-agronomique des exploitations agricoles (Pays du Nord et Pays du Sud)
- mise en place de protocoles et réalisation d'expérimentations en production animale, particulièrement dans le domaine du comportement et bien-être animal
- mise en place de protocoles et réalisation d'expérimentations en production végétale, particulièrement dans le domaine des plantes sarclées : chicorée, betterave
- formation technique en fertilisation, relation climat-sol-plante, et pathologie végétale
- écologie des eaux

MEMBRES DE L'EQUIPE

- Joop Lensink : comportement et bien-être animal, productions hors-sol
- Christian Schvartz : sciences du sol, fertilisation
- Patrice Halama : pathologie végétale
- Laurent Langlade : écologie et physiologie végétale, pays du sud
- Bruno Guermonprez : sociologie rurale, politiques agricoles, OPA
- Hélène Leruste : comportement et bien-être animal
- Philippe Monvoisin : filières ruminants, lait et viande
- Anne-Emmanuelle Dejonghe : filières fruits et légumes
- Jacques Leclerc : pays en développement, Chine
- Yannick Delourme : production végétale, chicorée

EXEMPLES DE PROJETS EN PARTENARIAT

- mise en place d'indicateurs de durabilité en agriculture raisonnée (partenaire : CNASEA)
- "tare terre" des betteraves sucrières : analyse et résolution des difficultés du terrain (partenaire : Sucrerie des Hautes de France)
- caractérisation du comportement maternel de la truie afin de réduire l'écrasement des porcelets à la maternité (partenaire : Pen Ar Lan)
- étude de marché sur l'assurance agricole (partenaire : Crédit Agricole)

Systèmes de production

Groupe ISA

48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr

Gestion de l'environnement

Identifier les aspects et impacts environnementaux liés à toute activité, analyser les exigences légales et autres se rapportant au site, aider à mettre en place puis à faire vivre des systèmes de management de l'environnement adaptés, telle est la vocation de notre équipe pluridisciplinaire, au profit des entreprises et structures désireuses d'améliorer leur rapport à l'environnement, au sens large.

Nous pouvons vous accompagner dans l'identification de vos besoins, puis dans la recherche de nouvelles solutions pour la gestion de l'environnement au quotidien.

Contact

Franck Chauvin
Ingénieur Agri-Environnement
Tel : 03 28 38 48 48
Email : f.chauvin@isa-lille.fr

AXES DE COMPETENCES

- rédaction de dossiers ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement) :
  - dossier de demande d'autorisation d'exploiter (DDAE)
  - dossier de déclaration
  - étude d'impact
  - étude de danger
  - accompagnement lors de la procédure d'instruction des dossiers
- mise en place de systèmes de management de l'environnement ou de systèmes de management intégré, selon les différents référentiels (ISO 14001 v.2000 ; OHSAS 18001 ; guide SD 21000...)
- développement d'étude déchets : caractérisation des gisements, modélisation technico-économique de scenarii de collecte, recherche de filières, sélections de prestataires, définition d'équipements adaptés
- mise en place et suivi de tableaux de bord environnementaux (auto-surveillance, déclaration annuelle de pollution, rapport social et environnemental)
- mise en place et suivi d'indicateurs de performance (en termes de gestion de la ressource en eau, de traitement des effluents, de limitation des nuisances sonores, de performance énergétique, etc.)
- réalisation de prestations de veille réglementaire (Code de l'environnement, Code du Travail, ...)
- rédaction de tout type d'étude environnementale :
  - étude de mise aux normes des bâtiments d'élevage
  - étude d'aménagement paysager
  - caractérisation du potentiel écologique de sites (volet faune-flore des études d'impact)
  - mise en place d'actions de formation ou de sensibilisation aux problématiques environnementales

EXEMPLES DE PROJET

- structuration d'un club déchets inter-entreprises et aide à la mise en place d'une opération collective de gestion des D3E (Déchets d'Equipement Electriques et Electroniques)
- régularisation du dossier Installation Classée d'une recyclerie industrielle
- cartographie des risques d'utilisation des sols pour l'agriculture péri-urbaine
- accompagnement d'entreprises pour la mise en place de SME-SMI
- mise en place d'outils de formation (pour la gestion des déchets de chantier, pour l'emploi de techniques alternatives d'entretien des berges des cours d'eau...)

Gestion de l'environnement

Groupe ISA
48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr

Marketing et gestion

Afin d'appréhender et d'évoluer avec les enjeux du marché de l'agroalimentaire et de l'agriculture, le département Economie et Gestion du groupe ISA propose d'accompagner le porteur de projet.

Il s'agira d'étudier avec lui les tendances de consommation, la perception de ses produits auprès des consommateurs ou encore d'améliorer différents points au niveau de la conception des produits, de la formulation au packaging.

Contact

Flore Rataj
Tel : 03 28 38 46 18
Email : f.rataj@isa-lille.fr

AXES DE COMPETENCES

- produits agroalimentaires
  - étude de marché en terme qualitatif et quantitatif
  - évaluation de la concurrence
  - étude de la demande des canaux de distribution et argumentaires de vente
  - études technico-économiques, études financières
  - mises en place de stratégie marketing et commerciales
  - mise en place de microfilières
- marchés et produits régionaux
  - étude des filières régionales de qualité
  - impact des labels sur la viabilité des exploitations
  - étude des potentiels de marché
  - stratégie de la vente directe

EXEMPLES DE PROJET

- stratégie de communication sur de la viande omega3 dans le Nord Pas de Calais issue d'une enquête terrain auprès des consommateurs et des acteurs de la filière
- étude qualitative et quantitative sur la préférence et les conditions d'achats de différents produits du secteur de la boulangerie
- analyse de différentes formes de vente directe dans le Nord Pas de Calais avec étude des conditions de réussite
- étude et accompagnement d'un groupe d'agriculteurs souhaitant valoriser un bœuf laitier commercialisable en GMS avec étude de marché, co-réalisation du cahier des charges, communication sur le produit

MEMBRES DE L'ÉQUIPE

- Eric Comont : économie et communication
- Jean-Christophe Dissart : grande distribution
- Benoît Lallau : marketing
- Flore Rataj : gestion de projet et innovation
- Corinne Statnik : gestion financière
- François Delbende : assistant

REFERENCE

- Buffalo Grill
- Kalys
- Moy Park
- Lessafre
- Auchan
- Flanquart

Marketing et gestion

48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr

Gestion de projet et innovation produit

Vous souhaitez vous différencier ? Lancer peut-être un nouveau produit ? Toute une équipe pluridisciplinaire est présente pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

De l'étude de marché à la formulation, de la gestion de projet à l'étude de la rentabilité, nous vous proposons des solutions les plus avantageuses techniquement et financièrement.

Contact

Flore Rataj
Tel : 03 28 38 46 18
Email : f.rataj@isa-lille.fr

gestion de projet et innovation produit

AXES DE COMPETENCES

- gestion de projet et des risques : définition des contraintes, validation de la demande et mise en place de la stratégie
- étude du concept produit : mix marketing, étude de la concurrence, étude des tendances, génération de nouvelles idées et de produits, veille réglementaire, étude du packaging et de la communication
- mise au point de la formulation : mise au point du cahier des charges et des plans d'expérience, étude des propriétés fonctionnelles des ingrédients et additifs, étude de la texture par analyse rhéologique et sensorielle, test consommateur
- étude de la faisabilité industrielle : étude des méthodes de conservation, des barèmes de stérilisation et emballages, étude de la faisabilité financière

MEMBRES DE L'EQUIPE

- Flore Rataj, gestion de projet et financement de projet
- Eric Comont, stratégie et communication
- Benoît Lallau, marketing
- Corinne Statnik, faisabilité financière
- Florent Duyme, analyse statistique
- Régis Kesteloot et Daniel Bocquet, formulation et production
- Sylvie Chollet, analyse sensorielle

48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr

EXEMPLES DE PROJETS

- formulation d'un nouveau fourrage de gaufrette
- développement de plusieurs bières aromatisées avec essais en microbrasserie, tests sensoriels et étude étiquette
- lancement d'un nouveau type de fromage apéritif avec définition de l'univers du produit, définition des produits porteurs en GMS, analyse des offres concurrentes, de la clientèle potentielle et étude packaging
- étude de l'environnement réglementaire et étude de marché, afin de définir les besoins actuels et futurs concernant le secteur « diagnostic microbiologique » (techniques, paramètres microbiologiques), aux différents stades industriels
- étude de la faisabilité technico-économique et financière concernant la fabrication du pain de la récolte du blé à la vente du produit et étude de la propriété industrielle
- analyse du comportement face aux nouvelles tendances de consommation, préconisations et définition des points forts et points faibles des offres produits de l'entreprise face à une typologie de consommateurs intégrant le programme national nutritionnel santé

RÉFÉRENCES

- Auchan
- Biorad
- Biscuiterie Eugène Blond
- Brasserie Audomaroise
- Centre de Valorisation des Glucides
- Le petit cuisinier
- Les foies gras du Saulzoir
- Les cafés Poitau

gestion de projet
et innovation produit

Groupe ISA

48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr

Sols et environnement

Le laboratoire Sols et environnement du groupe ISA possède une expérience de plus de 20 ans dans la gestion des sols agricoles, spécialement en cartographie et en évaluation des potentialités agronomiques. Ce laboratoire dispose d'une base de données pédologiques permettant de connaître avec précision la nature des sols du Nord-Pas-de-Calais-Picardie. Son expertise dans les pollutions d'origine industrielle constitue une référence majeure en matière, particulièrement, de polluants organiques et métalliques.

Contact

Francis Douay
Tel : 03 28 38 46 06
Email : f.douay@isa-lille.fr

AXES DE COMPETENCES

- pédologie et connaissance des sols
- gestion et conservation des sols, évaluation des potentialités des sols (agronomie et plans d'épandage...)
- comportement des polluants (pollution métallique et organique liée à une activité industrielle)
- remédiation, phytomanagement, dépollution et biogestion des sols

MATÉRIELS

- chromatographie Liquide Haute Pression
- serre expérimentale
- outils de calcul numérique (SIG, géostatistique, modélisation...)
- banques de données des paramètres physico-chimiques des sols du Nord-Pas-de-Calais

MEMBRES DE L'EQUIPE

- experts :
  - Francis Douay, pédologue
  - Hervé Fourrier, pédologue
  - Christelle Pruvot, écologue
  - Christian Schvartz, agronome
  - Christophe Waterlot, chimiste

  - Alexandre Loriette, ingénieur d'étude

  - Nicolas Roland, assistant-ingénieur SIG
  - Arnaud Lefebvre, assistant-ingénieur
  - Karine Willems, technicien supérieur analyste
  - Julien Dassonville, laborantin

Sols et environnement

48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr

RÉFÉRENCES

Partenariats universitaires

- laboratoire d'Ecologie Numérique et d'Ecotoxicologie (USTL)
- laboratoire de Chimie marine (USTL)
- laboratoire de Chimie Organique et Macromoléculaire (USTL)
- EA 2690 – Toxiques et Cancérogènes Professionnels et Environnementaux (Lille 2)
- laboratoire de Recherche en Toxicologie Industrielle et Environnementale (MREID 2 ULCO)
- ELICO/UMR 8013 (ULCO)
- UMR Sol, Agronomie, Spatialisation (INRA-ENSA Rennes)
- UMR INPL/ENSAIA (INRA Nancy)
- Estonian Agricultural University of Tartu (Estonie)
- National Institute of Chemical Physics and Biophysics (NICPB) de Tallinn (Estonie)
- Estonian Control Center of Plant Production de Saku (Estonie)
- Jiaozuo Institute of Technology (Chine)
- Université Agricole de Yunnan (Chine)

Partenariats institutionnels

- Laboratoire d'Analyses de Sols (INRA Arras)
- Unité de Science du Sol (INRA Orléans)
- Unité Infosol (INRA Orléans)
- DRAF
- ADEME
- INERIS
- IFEN
- Agence de l'Eau
- Région Nord-Pas-de-Calais
- DRIRE Nord-Pas-de-Calais
- DIREN
- Observatoire Régional de la Santé Nord-Pas-de-Calais
- DRASS
- EPF
- Pôle de Compétence Sites et Sédiments Pollués du Nord-Pas-de-Calais
- Chambre Régionale d'Agriculture Nord-Pas-de-Calais
- Collectivités locales (Communauté d'Agglomérations Hénin-Carvin, Rieulay...)

Partenariats avec bureaux d'études et entreprises

- Agren
- Antéa
- Apinor
- Anstradec
- Cascades Blendecques
- Charbonnages de France
- International Paper
- Norampac Avot-Vallée
- Prolog Ingénieur
- Royal Haskoning
- Sede Environnement
- Surschistes
- Umicore

Sols et environnement

48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr

Organisation et traitement de l'information

Donnez du sens à vos données : recueil de données, gestion informatisée, traitement statistique et analyse des données constituent autant d'outils grâce auxquels les experts du groupe ISA éclaireront vos choix.

Contact

Florent Duyme
Tel : 03 28 38 48 76
Email : f.duyme@isa-lille.fr

AXES DE COMPETENCES

- informatique et gestion des données
  - conception d'une structure de base de données
  - définition du cahier des charges
  - développement informatique type Access, PHP, etc
  - développement d'applications multimédia pour support pédagogique avec création de CD et de sites internet
- statistique et analyse des données
  - élaboration, conduite et analyse d'enquêtes
  - mise en place de plans d'expérience en industrie et en agriculture
  - exploitation statistique des données et outil d'aide à la décision
- ingénierie pédagogique à distance : mise en place d'une technologie de plate-forme avec un parcours d'apprentissage consultable par les tuteurs et les apprenants contenant
  - les supports de cours
  - les emplois du temps
  - la gestion des groupes d'apprenants
  - l'animation d'un forum d'échange

MEMBRES DE L'EQUIPE

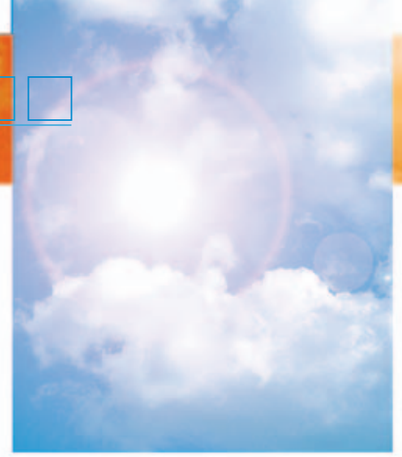
- Florent Duyme, analyse statistique
- Laurent Clusman, multimédia et plate-forme apprentissage
- Emmanuel Nowak, traitement des enquêtes et analyses statistiques multidimensionnelles
- Sébastien Malésys, ingénierie pédagogique
- Christelle Leys, gestion bases de données

EXEMPLES DE PROJETS ET RÉFÉRENCES

- Auchan - Centrale d'achat : exploitation statistique de données sur la qualité des fruits, automatisation de certains traitements dans une base de données Access
- laboratoires Lallemand : étude de modélisation de courbes de lactation
- Récup'Aire :analyse statistique et mise au point d'une base de données de traitement automatique des données de process avec mise au point de l'informatisation de cartes de contrôle
- application internationale : conception d'un dispositif de formation des salariés pour une entreprise danoise en partenariat européen
- mise au point d'une plate-forme d'apprentissage pour un centre d'expertise basé en Roumanie

Organisation et traitement de l'information

48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr



Groupe ISA

Département Agroalimentaire

Mettre au point et analyser de nouveaux produits

Réaliser des essais pré-industriels

Concevoir et mettre en place vos systèmes de management QHSE

Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement

Thomas Devillers, responsable du département Agroalimentaire et Pascal Codron, directeur du groupe ISA

Les entreprises du secteur agroalimentaire reconnaissent notre savoir-faire et nos compétences. Pour répondre mieux encore à leurs interrogations, pour leur fournir des prestations adaptées, le groupe ISA a lancé depuis quelques années une forte politique de développement des ressources dans le domaine de l'agroalimentaire.

Le groupe ISA veut devenir l'interlocuteur privilégié des grandes entreprises et des PME du secteur agroalimentaire au nord de Paris.

PARTENARIATS

Le département Agroalimentaire bénéficie de nombreux partenariats :
- le Centre Européen des Sciences du Goût (CESG/CNRS) – Dijon
- l'Ensbana de Dijon
- l'Ensia de Massy
- l'Inra de Villeneuve d'Ascq
- la Fésia (Esa, Isara, Isab, Esap)
- l'Institut Pasteur
- Université du Texas, Université du Yunnan (Chine), USAMV de Bucarest...

RÉSEAUX

Le département Agroalimentaire fait partie de nombreux réseaux :
- RDT, réseau de diffusion technologique
- AFNOR
- Groupement Qualité Nord-Pas-de-Calais
- QUALINORPA
- Comité de promotion du Nord-Pas-de-Calais
- Certia Interface
- Pain Qualité Santé...
- Pôle de compétitivité Nutrition-Santé-Longévité

Le département Agroalimentaire est présent à l'International à travers différents programmes
- Léonardo
- Interreg
- Socrates

Sommaire

Recherche p3
Formations p3-4
Analyse sensorielle p4-5
Mesures physico-chimiques p5-6
Microbiologie p6
Formulation de produits et cuisine expérimentale p7
Halle technologique p7
Références p8

TÉMOIGNAGES

"Le groupe Isa nous apporte, en tant que prestataire, des compétences et des laboratoires performants dont ne dispose pas une PME. Nous sous-traitons ainsi les phases de test qui ne peuvent être réalisées en interne faute de moyens. Ce partenariat est perçu chez nous comme un accompagnement sur le long terme du développement de l'entreprise."

Biscuiterie Eugène Blond

"Le groupe Isa est pour nous un véritable partenaire qui allie polyvalence et spécialités. Nos relations en terme de conseil et d'expertise ressemblent à une toile impressionniste, riche de petites touches réussies. Pas de gros dossiers mais une juxtaposition de problématiques qui trouvent réponse à l'Isa. Rapidité et flexibilité, anticipation, adaptation de la prestation aux besoins exprimés : le groupe Isa nous apporte des compétences que nous n'avons pas en interne."

Mc Cain

L'ÉQUIPE

- Tanguy Bantas : qualité, certification, accréditation
- Nicolas Belaubre : essais agroalimentaires
- Guillaume Blancher : rhéologie/sensoriel
- Daniel Bocquet : formulation, lien process-produit
- Franck Chauvin : environnement industriel
- Caroline Choma : microbiologie
- Sylvie Chollet : analyse sensorielle
- Elodie Dehondt : analyse sensorielle
- Thomas Devillers, responsable du département Agroalimentaire : qualité-hygiène sécurité-environnement
- Vincent Dumortier : analyses biochimiques, génie enzymatique
- Mohamed Foukani : mesures physiques
- Marie-Noëlle François : qualité, hygiène, Haccp
- Régis Kesteloot : rhéologie, formulation
- Corine Mulier : analyse sensorielle
- Flore Rataj : projets Inoval (marketing, innovation produit)
- Christophe Waterlot : chimie analytique

Département Agroalimentaire

Recherche

Contact

Sylvie Chollet
Responsable Recherche du département Agroalimentaire
Tel : 03 28 38 57 06
Email : s.chollet@isa-lille.fr

A l'écoute des attentes des industries agro-alimentaires, le laboratoire Qualité des aliments développe des projets de recherche appliquée transférables aux industries agroalimentaires. Il bénéficie d'une reconnaissance académique grâce à ses nombreuses publications, à ses doctorants et docteurs qui s'inscrivent dans des projets de collaboration scientifique au sein d'associations de chercheurs.

THÈMES DE RECHERCHE

- étude du niveau d'expertise sensorielle sur les performances perceptives, descriptives et mnésiques des juges
- mise en place de méthodes d'analyse sensorielle : étude de la méthode du tri
- corrélations entre mesures instrumentales (rhéologie) et mesures sensorielles sur la texture de gels
- les nouveaux modes de conservation des produits alimentaires

Recherche

Formations

Contact

Thomas Devillers
Responsable Département Agroalimentaire et biotechnologies
Tel: 03 28 38 46 33
Email : t.devillers@isa-lille.fr

Le département agroalimentaire met en place des programmes de formation inter et intra-entreprises à la carte à destination des cadres, techniciens, opérateurs, de l'échelle locale à l'échelle internationale.

PERFORMANCE GLOBALE

Il s'agit d'un programme de formation à la mise en place d'un système de management global pour l'agroalimentaire, réalisé en collaboration avec FDC, cabinet de consulting, et subventionné par l'ADEME et le Conseil Régional. Il se compose de 3 modules :
- positionnement,
- construction,
- perfectionnement

Ce programme facilite la mise en place, l'intégration et le perfectionnement des démarches de progrès et répond aux exigences des référentiels ISO 9001, BRC, IFS, CCvD, ISO 14001, OHSAS 18001. Chacun de ces modules comprend :
- 4 journées de formations collectives inter entreprises
- 4 journées de formation et d'accompagnement personnalisées sur site
- 1 journée de formation par des experts
- 1 projet encadré réalisé par des élèves-ingénieurs.

Formations

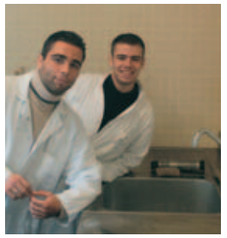
FORMATIONS D'OPÉRATEURS

dans le domaine de la production en confiserie

Il s'agit d'une formation théorique et pratique de 6 semaines à destination d'intérimaires qui vise à développer les connaissances et le savoir-faire utiles aux industries alimentaires. Ce programme est réalisé en collaboration avec l'IFRIA Nord Pas de Calais pour la société ADECCO.

5 modules :

- connaissance technique des équipements de production et sécurité
- assurance Qualité/Hygiène
- communication
- économie d'entreprise
- sécurité



FORMATIONS DE CADRES EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

dans les domaines de la Qualité

- formations à distance, grâce aux NTIC, de cadres français, belges, roumains, polonais à travers 13 modules , comme par exemple :
  - HACCP,
  - management des ressources humaines,
  - réalisation d'audits,
  - certification.

  Il s'agit d'un programme réalisé en collaboration avec l'Université de Bologne, l'Université de Lublin, la Faculté de Gembloux, l'USAMV de Bucarest, l'ISFRADA, le Groupement Qualité Nord-Pas-de-Calais, Calita New Systems et subventionné par Leonardo Da Vinci.

- formation de cadres sur les sites des entreprises Danone et Bongrain en République Tchèque et en Slovaquie.

Formations

Analyse sensorielle

Contact

Elodie Dehondt
Ingénieur d'études en analyse sensorielle
Tél : 03 28 38 48 48
Email : e.dehondt@isa-lille.fr

Le service Analyse sensorielle de l'ISA est membre de la commission de normalisation "Analyse sensorielle" de l'AFNOR. Il réalise des projets de recherche d'intérêt commun et de développement de nouvelles méthodologies. Collaboration technique avec le Cesg, l'Ensbana, l'Esa, l'Isara, l'Esap, l'Isab, l'Ensia.

AXES DE COMPÉTENCES

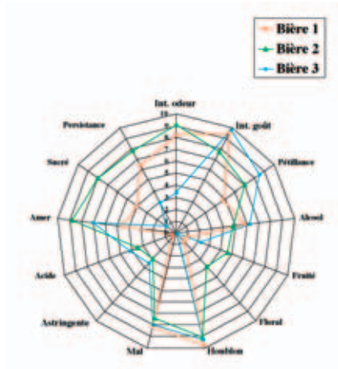
Le laboratoire d'analyse sensorielle met à votre disposition des compétences humaines d'évaluation des produits :

- proposition de méthodologies adaptées à vos besoins
- sélection, entraînement et suivi des jurys d'experts (bières, haricots verts, compotes, gels ...), mise à disposition des panels, création et formation de panel pour études descriptives sur demande
- tests consommateurs sur tous produits
- cartographie des préférences
- réalisation des traitements statistiques appropriés, interprétation des résultats, rédaction des rapports d'essais et présentation orale pour votre entreprise
- conseils, formations et audits, aide à la mise en place de l'outil sensoriel, mise à disposition de la salle de dégustations/réunions...

Analyse sensorielle

MATÉRIEL

Le laboratoire d'évaluation sensorielle du groupe ISA est conforme à la norme NF V 09-105.
Il est équipé d'une salle de 24 boxes éclipsables avec lumière d'appel, disposant d'un éclairage type lumière du jour et de filtres colorés.
La salle est climatisée afin d'assurer aux consommateurs et aux experts des conditions de travail contrôlées.



Mesures physico-chimiques

Contact

Régis Kesteloot
Responsable du laboratoire de physico-chimie
Tel : 03 28 38 48 48
Email : r.kesteloot@isa-lille.fr

PHYSIQUE : AXES DE COMPÉTENCES

- caractérisations physiques de produits alimentaires : courbes d'écoulement, profil de texture, viscosité, couleur...
- recherche de corrélations entre mesures physico-chimiques et évaluations sensorielles.
- formulation de produits alimentaires
- création de textures appropriées

PHYSIQUE : MATÉRIEL

- matériel de rhéologie :
  - texturomètre (machine universelle d'essais Instron)
  - rhéomètre à vitesse imposée (Haake)
  - rhéomètre à contrainte imposée (Physica)
  - analyseur mécanique dynamique (DMA, Netzsch)
- autre matériel :
  - spectrocolorimètre (mesures de couleur en réflexion et transmission, Minolta)
  - dessiccateur à infrarouges
  - thermostat à circulation (-20°C à 120°C)

Mesures physiques

CHIMIE : AXES DE COMPÉTENCES

- caractérisation chimique et composition d'aliments
- détermination de l'activité enzymatique
- détermination de pH

CHIMIE : MATÉRIEL

- LC à détecteur réfractométrique
- LC à détecteur fluorimétrique
- HPLC à détecteur UV et passeur d'échantillons, HPLC barrettes de diodes couplées à un spectromètre de masse
- conductimètre
- oxymètre
- spectrocolorimètres d'absorption UV-visible
- spectromètre de flamme (analyse du sodium et du potassium), four à moufles

Mesures chimiques

Microbiologie

Contact

Tanguy Bantas
Ingénieur Qualité
Tel : 03 28 38 48 48
Email : t.bantas@isa-lille.fr

AXES DE COMPÉTENCES

- expertise microbiologique au service de l'entreprise :
  - audit blanc avant accréditation
  - mise en place de plans HACCP
  - conseils, formations aux bonnes pratiques
- analyse de la flore totale et/ou pathogène
- mise en place de barèmes de stérilisation
- études physiologiques et métaboliques bactérienne (cultures en batch régulées ou non régulées)

MATÉRIEL

- matériel d'analyses : dénombrement, préparation des échantillons (Stomacher)
- hottes, incubateurs
- bioréacteurs

Microbiologie

Formulation de produits et cuisine expérimentale

Contact

Régis Kesteloot
Responsable du laboratoire de physico-chimie
Tel : 03 28 38 48 48
Email : r.kesteloot@isa-lille.fr

AXES DE COMPÉTENCES

- création de nouvelles recettes à la demande
- contre-typage
- amélioration de recettes

MATÉRIEL

- un four mixte
- 8 plaques à induction
- une friteuse
- une laverie
- des chambres froides

Formulation de produits

Halle technologique

Contact

Nicolas Belaubre
Chef de projet agroalimentaire
Tel: 03 28 38 48 45
Email : n.belaubre@isa-lille.fr

AXES DE COMPÉTENCES

La Halle Pilote est un outil et un encadrement permettant :

- la mise au point de nouveaux produits (jusqu'à l'échelle semi-industrielle)
- l'amélioration de procédés de transformation de produits
- la mise à disposition d'une surface équipée pour l'essai de nouveaux matériels, « show-room »
- la réalisation de pré-séries avec suivi de la marche en avant
- la réalisation d'études de faisabilité, conseil

MOYENS

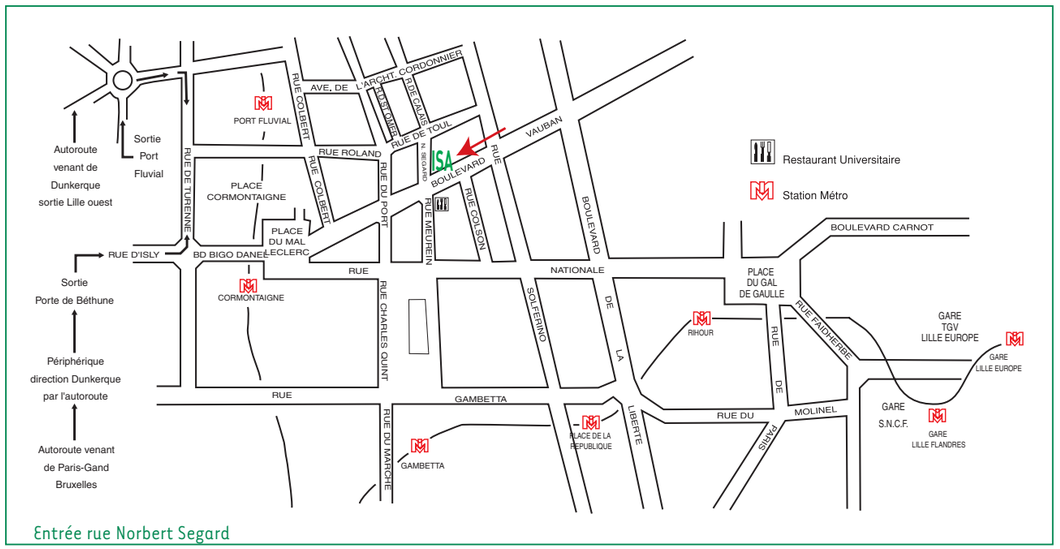
Cette plateforme technologique de 820 m^2 répondant aux normes agroalimentaires comprend :

- une halle de 600m^2 dédiée aux équipements de transformation de produits agroalimentaires
- une salle de formulation dédiée à la mise au point des produits
- 4 chambres froides (de -25°C à 4°C)
- les réseaux d'eau, eau adoucie, eau déminéralisée, vide, air comprimé, gaz, vapeur, eau glycolée
- une grande flexibilité (installation d'équipements aisée, branchements aux différents réseaux,...)
- une zone climatisable (de 10°C à 30°C)

MATÉRIEL

- micro-brasserie (Kaspar Schulz)
- autoclave multiprocess (Stéritech)
- mélangeur sous-vide (Stéphan)
- unité pilote de pasteurisation continue
- unité pilote de micro et ultra filtration tangentielle
- conditionnement (boîtes, bocaux, sachets, barquettes)
- unité pilote de surgélation
- fermenteurs instrumentés 50 l et 200 l...

Halle technologique



Entrée rue Norbert Segard

CONTACT

Thomas Devillers
Responsable du département Agroalimentaire
Tél. : 03.28.38.46.33
Fax : 03.28.38.48.47
Email : t.devillers@isa-lille.fr

Groupe ISA

48 boulevard Vauban 59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48 www.isa-lille.fr

Références

Ingrédia
Kalys
Mc Cain
Bonduelle
Soufflet alimentaire
Danone
Bongrain
Eurosérum
Leroux
Fichaux
Poitau
Chocmod
Meert
Itavi
Zaffani
Sovimo
Brioche Pasquier
Eugène Blond
Huileries Dumortier
Jacques Maes SA
Foies Gras du Saulzoir
Blue Elephant Catering
Ail d'Arleux
Kronenbourg
Brasserie Audomaroise
Brasserie St Germain
Brasserie du Dauphiné
Ifria
Adecco
Dorna Lactate
Kosarum
Vel pitar