



Institut agroalimentaire régional Charles VIOLLETTE (ICV) (EA 7394) : unité Biochimie des Produits Aquatiques (BPA) (Unité Sous Contrat Anses – ULCO)

ICV - BPA

Directeur : Professeur Pascal DHULSTER (Université de Lille)
Responsable ULCO : Thierry GRARD

MOTS CLÉS :

- Biochimie et microbiologie alimentaires
- Authenticité
- Qualité, fraîcheur des produits aquatiques
- Flore utile et pathogène
- Biochimie structurale des polysaccharides : bactéries, algues

PARTENARIATS :

- **Université :**
Université de Cork, Irlande
- **Instituts de recherche :**
Anses, INRA, Conseil National de Recherche : Canada

BREVETS/CONTRATS MARQUANTS :

- **Contrats nationaux :**
FUI (Fonds Unitaires Interministériels), FranceAgrimer
- **Contrats régionaux :**
CPER (contrat plan Etat Région)
MARCO, AIRR (action d'initiative régionale pour la recherche)

CONTACTS :

ICV BPA – ÉQUIPE D'ACCUEIL 7394
Boulevard du bassin Napoléon
BP 120
62327 Boulogne-sur-Mer CEDEX
Tél. : 03 21 99 45 18

thierry.grard@univ-littoral.fr

L'ACTIVITÉ DE L'ICV (UNITÉ BPA) EST AXÉE SUR LA QUALITÉ, LA FRAÎCHEUR ET L'AUTHENTICITÉ DES PRODUITS AQUATIQUES AU SEIN DE L'INSTITUT RÉGIONAL DE RECHERCHE CHARLES VIOLLETTE ET DANS LE CADRE DE L'UNITÉ SOUS CONTRAT AVEC L'ANSES, PLUS PARTICULIÈREMENT LE LABORATOIRE DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE DE BOULOGNE-SUR-MER.

PRÉSENTATION DU LABO :

- La recherche développée au sein de l'unité BPA repose sur :
- l'adéquation avec les programmes de recherche émanant de l'équipe Qualité et Sécurité des Aliments de l'Institut Charles VIOLLETTE,
 - le développement d'une recherche universitaire correspondant aux axes stratégiques de l'ULCO par le biais du programme scientifique du campus de la mer et qui s'est concrétisé par le programme de recherches du Contrat Plan État Région (CPER) 2015-2019 intitulé MARCO : recherches MARines et littorales en Côte d'Opale : des milieux aux ressources, aux usages et à la qualité des produits aquatiques,
 - la complémentarité des recherches avec l'Anses Boulogne-sur-Mer pour les sujets portant sur les risques biochimiques et microbiologiques liés aux produits aquatiques,
 - la problématique des industriels de la filière pêche via le pôle Aquimer et sa feuille de route stratégique.

PRESTATION ET SAVOIR-FAIRE :

- L'unité BPA de l'Institut Charles Viollette peut assurer des prestations dans le cadre des thématiques suivantes :
- Biochimie alimentaire
 - Microbiologie alimentaire
 - Purification, caractérisation de polysaccharides et de lipides
 - Halio-authenticité
 - Caractérisation de flores pathogènes : vibrions
 - Caractérisation de la fraîcheur et de la différenciation frais-décongelé de produits aquatiques
 - Analyse de cycle de vie de produits aquatiques

TECHNIQUES - ÉQUIPEMENTS :

- Spectromètre de fluorescence
- Chromatographie phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse
- Culture cellulaire
- Biochimie analytique, biologie cellulaire, enzymologie
- Biologie moléculaire

