



Brigitte TOUZÉ
Rhône-Alpes/Moirans (38430)
Tél : 06 10 78 94 96
Touze.brigitte@orange.fr

RESPONSABLE RECHERCHE & DEVELOPEMENT AGRO-ALIMENTAIRE

Ingénieur scientifique agro-alimentaire

Compétences

- Direction de projet de recherche et d'innovation en milieu européen
- Mobilisation de groupe de travail
- Développement/ Management de Service R&D
- Veilles (scientifique, technique, marché)
- Rédaction et communication
- Formation interne

Expertises développées

- Développement de l'innovation
- Développement de la qualité produit
- Domaine de l'aromatique
- Domaine végétal
- Univers des fruits et légumes
- Analyse sensorielle
- Qualité nutritionnelle
- Analyse chimique
- Réglementation (F/UE)
- Exposition alimentaire et toxicologie
- Actifs végétaux, phénols et antioxydants
- Boissons et boissons alcoolisées
- Contaminants et dangers alimentaires
- Valorisation de sous-produits végétaux

Des expériences professionnelles complémentaires au sein de structures publiques et privées

- 2015** **Membre de l'association ACTIF'RESEAU** (Le Fontanil 38) (développement du réseau de l'association)
- 2012-2013** **Chef de Projet Scientifique ANSES** Direction de l'Evaluation des Risques (1300 agents ; Maisons-Alfort 94)
Section Sanitaire de l'Observatoire de l'Alimentation / Projet national multidisciplinaire.
- ✓ Concevoir dans une approche collaborative un outil de collecte et de traitement des données de contamination des aliments, pour évaluer l'exposition des consommateurs français.
 - ✓ Mobiliser les filières, DGAL-DGCCRF-DGS, experts et laboratoires (**90 acteurs, réalisation de groupes de travail, implication de 20 filières, signature de conventions avec 5 fédérations**)
 - ✓ Réaliser une revue des contaminants chimiques alimentaires et évaluer les risques relatifs (**300 contaminants évalués**)
 - ✓ Rédiger le rapport d'étude à destination des trois ministères (**rapport de synthèse**)
- 2009** **Responsable R&D INNOVABIO** (4 salariés ; Avignon 84)
Développement de boissons fonctionnelles à visée cosmétique pour le marché Asiatique.
- ✓ Créer la structure de développement de la start-up (**formation d'un ingénieur**)
 - ✓ Développer des partenariats (**activité dans un centre technique agro-alimentaire ; projet technique avec une start-up**)
 - ✓ Innover en concept, formulation et procédé (**analyse de marché, création et test d'une gamme de boissons**)
- 2005-2008** **Responsable Service R&D ECKES-GRANINI-FRANCE** (300 salariés ; Sarre-Union 67)
Développement des Marques et MDD/ Direction Scientifique de projets internationaux ECKES GRANINI Allemagne.
- ✓ Innover sur des boissons (**étude clinique collaborative avec CHU et Fac. de Strasbourg ; lancement innovant ; 1 brevet**)
 - ✓ Développer la qualité nutritionnelle (**modification recettes et communication relative de JOKER et Réa**)
 - ✓ Gérer l'application de la nouvelle législation UE (**formation interne et création des données d'étiquetage**)
 - ✓ Participer à l'union prof. UNIJUS (**investissement sur charte nutritionnelle et GBPH filière ; membre du CoDir QUALIJUS**)
 - ✓ Fusionner 2 services R&D (**création et gestion d'une nouvelle équipe**)
- 1991-2002** **Ingénieur de Recherche au CENTRE DE RECHERCHE PERNOD-RICARD** (80 salariés ; Créteil 94)
Responsable de recherches et d'un pôle analytique du laboratoire de chimie. Encadrement de 4 personnes.
- ✓ Innover dans les boissons et les arômes (**2 brevets sur les arômes ; lancements de jus PAMPYRL riches en antioxydants**)
 - ✓ Développer des procédés innovants (**production biotechnologique d'arômes et valorisation de sous-produits ; 2 brevets**)
 - ✓ Répondre aux besoins d'analyse (**développement de méthodes d'analyse HPLC pour le centre et les filiales**)
- 1987-1991** **INRA-Laboratoire de Recherches sur les Arômes (Dijon) : DEA / Production de lactones par un champignon.**
INRA-LGPBAA (Grignon) : Thèse / Production d'arômes par voies microbiennes (1 brevet ; 5 publications)

Double Formation, Ingénieur et Scientifique avec une spécialisation Marketing

- 2003 (4 mois)** **Cycle Marketing à l'Institut Supérieur du Marketing (ISM, Paris)**
1988-1991 **Doctorat en Sciences des aliments** (Université de Paris XI-Orsay / Laboratoire : INRA-Grignon)
1984-1987 **Ingénieur & DEA de l'Ecole Nationale Supérieure des Industries Agro-Alimentaires (ENSI, Massy)**

Autres compétences et informations

Bibliographie : 6 Brevets, 11 Publications et Communications (références sur demande)

Langues Etrangères : **Anglais :** professionnel. **Allemand :** notions.

Centres d'intérêt : Cuisine et gastronomie ; nutrition et santé ; ski et randonnée ; découverte du monde.