

Les axes thématiques développés au sein de la SFR

<p><u>Axe 1</u></p> <p>Adaptation de la qualité des Agro-Ressources</p>	<p><u>Axe 2</u></p> <p>Procédés et transformations</p>	<p><u>Axe 3</u></p> <p>Applications et valorisation</p>	<p><u>Axe 4</u></p> <p>Environnement</p>
<p><u>Axe 1.1</u></p> <p>Adaptation des Agro-Ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approches génétiques et biotechnologiques <ul style="list-style-type: none"> - métabolisme lipidique (acides gras dédiés) - diversité du lin (graine et fibre) • Développement de systèmes de production <ul style="list-style-type: none"> - hors-sol - <i>in vitro</i> <p><u>Axe 1.2</u></p> <p>Caractérisation fonctionnelle des Agro-Ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paroi et développement <ul style="list-style-type: none"> - approche biologique • Structures et propriétés des parois <ul style="list-style-type: none"> - physique et mécanique - réactivité <p><u>Axe 1.3</u></p> <p>Fractionnement et purification</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objets construits, fibres • Oligomères et polymères • Métabolites d'intérêt 	<p><u>Axe 2.1</u></p> <p>Biotechnologies Blanches</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermentations • Cultures cellulaires • Enzymes <p><u>Axe 2.2</u></p> <p>Chimie Propre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Méthodologie et aménagement fonctionnel (Réactions – Outils – Domaines d'application) • Ingénierie moléculaire et agro-molécules fonctionnelles <p><u>Axe 2.3</u></p> <p>Procédés Physiques de Transformation des Agro-Ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traitement de surface <ul style="list-style-type: none"> • Procédés thermomécaniques • Systèmes multiphasiques 	<p><u>Axe 3.1</u></p> <p>Stockage et conversion de l'énergie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Batteries organiques • Photovoltaïque <p><u>Axe3.2</u></p> <p>Dispositifs de détection et/ou de contrôle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capteurs physiques, chimiques <p><u>Axe 3.3</u></p> <p>Propriétés et valorisation des matériaux composites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mécanique, thermique, thermo-hydrrique, optique <p><u>Axe 3.4</u></p> <p>Propriétés des biomolécules modifiées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Superabsorbants verts • Liquides ioniques verts • Synthons, molécules thérapeutiques 	<p><u>Axe 4.1</u></p> <p>Source, devenir et comportement des intrants</p> <ul style="list-style-type: none"> • Géographie des sources d'intrants, cartographie des risques • Stratégies d'utilisation des intrants par les utilisateurs <ul style="list-style-type: none"> • Répartition dans les différents compartiments : eaux, sols, atmosphère • Circulation dans le réseau trophique • Voies métaboliques <p><u>Axe 4.2</u></p> <p>Impacts environnementaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impacts négatifs ou positifs sur la biodiversité végétale, cycles biogéochimiques C et N • Fonctionnement de l'interface sol-eau-plante-atmosphère • Relations trophiques plante-hôte-insecte phytophage-parasitoïde (entomophage) • Bioaccumulation dans les tissus animaux <p><u>Axe 4.3</u></p> <p>Neutralisation des pollutions diffuses liées à l'agriculture</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de plantes (macrophytes et microalgues), microorganismes et molécules organiques • Epuration des eaux et de l'air (Ingénierie écologique) <ul style="list-style-type: none"> • Traitement des surfaces <ul style="list-style-type: none"> • Piégeage du CO₂ <p><u>Axe 4.4</u></p> <p>Stratégies de protection des plantes alternatives à la lutte chimique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation des maladies (champignons, bactéries, insectes) • Elicitation et lutte biologique