

Séminaire ALIMining

29 & 30 septembre 2025

Comité d'organisation :

Ophélie FRAISIER-VANNIER, Guillaume CABANAC, équipe IRIS, IRIT, Univ. Toulouse

Marie-Benoît MAGRINI, AGIR, INRAE Toulouse et Groupes Filières-INRAE (DS-Agri, Paris)

Magalie WEBER, équipe ISD, BIA, INRAE Nantes et DipSO-INRAE

avec le soutien du Méta-Programme SYALSA d'INRAE et de l'ANR Projet SPECIFICS



Introduction : une expérience toulousaine



Des milliers de données issues des publications scientifiques, de rapports, de dictionnaires/référentiels, de brevets, d'innovations produits sur le marché....

—> que tirer de ces informations pour identifier des faits marquants ?
Pour caractériser les transformations des systèmes agroalimentaires au regard des enjeux sociétaux ?

—> comment extraire ces informations, les analyser avec quels outils ?

—> comment permettre la reproductibilité de ces analyses ? comment les rendre accessibles ?

... une expérience toulousaine qui a fédéré un réseau collaboratif interdisciplinaire pour :



organiser des vocabulaires et dictionnaires

**BIA, IATE, UNH,
Sayfood...
sc. alimentaires**

**Expertises sur le domaine,
Formalisation des
connaissances (ontologies,
taxonomies, référentiels)**

**Organisation,
exploration, traitement
massif de données**

**IRIT-IRIS
sc. infor.**

*analyser l'état des
connaissances sc.*



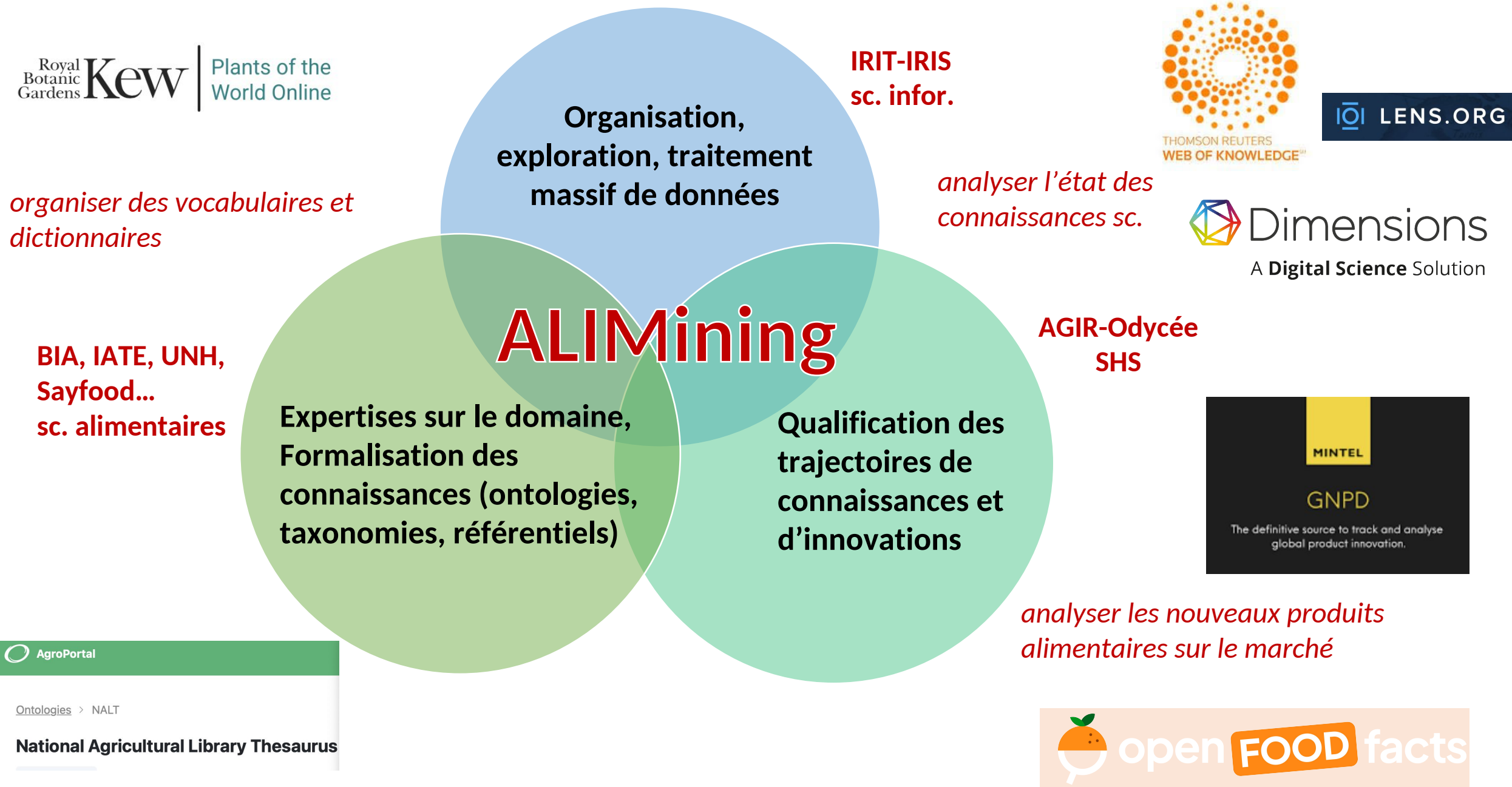
**AGIR-Odycée
SHS**



*analyser les nouveaux produits
alimentaires sur le marché*



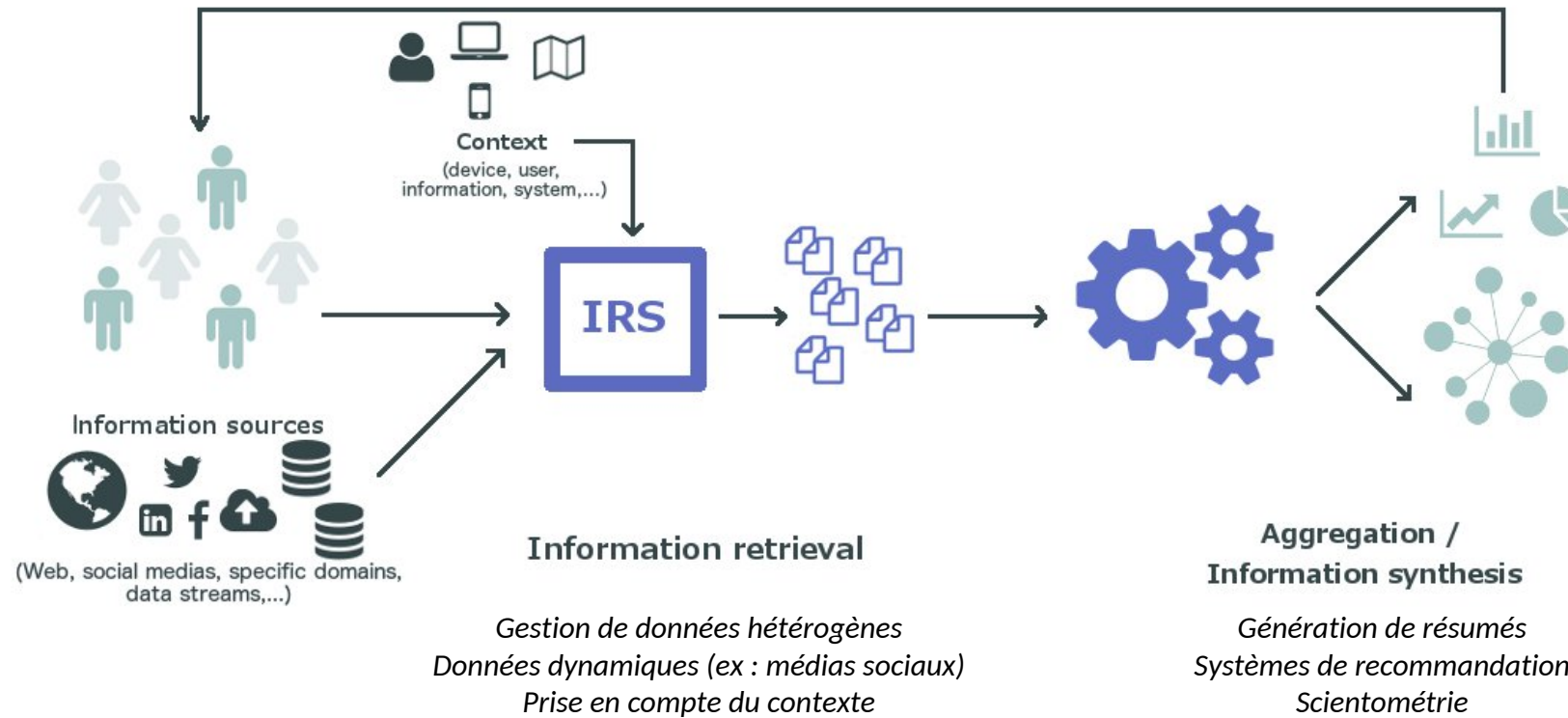
... une expérience toulousaine qui a fédéré un réseau collaboratif interdisciplinaire pour :



Équipe IRIS (IRIT)



8 permanents
14 non-permanents



Fort ancrage interdisciplinaire

Sc. communication
Sociologie **LISTIC**



Géographie
NETSCITY



Droit **anr[®] LAWBOT**

Collaborations avec l'industrie



RENAULT

sopra **steria**





BIA : Unité de recherche sur les Biopolymères, Interactions, Assemblages
située à Nantes (160 ETP dont 97 permanents)

Equipe Interfaces, Systèmes Dispersés (20 permanents) - axes de recherche : *protéines-lipides et leurs interactions avec les autres constituants dont les polyphénols et polysaccharides*

Propriétés
fonctionnelles

Durabilité &
sourcing de
nouveaux
ingrédients

Propriétés
nutritionnelles

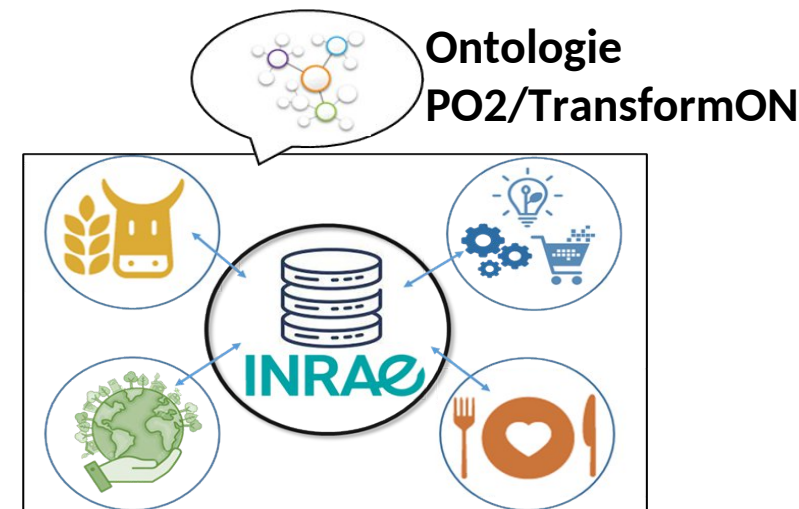
+particulièrement thématique
protéines végétales, avec focus sur
légumineuses :

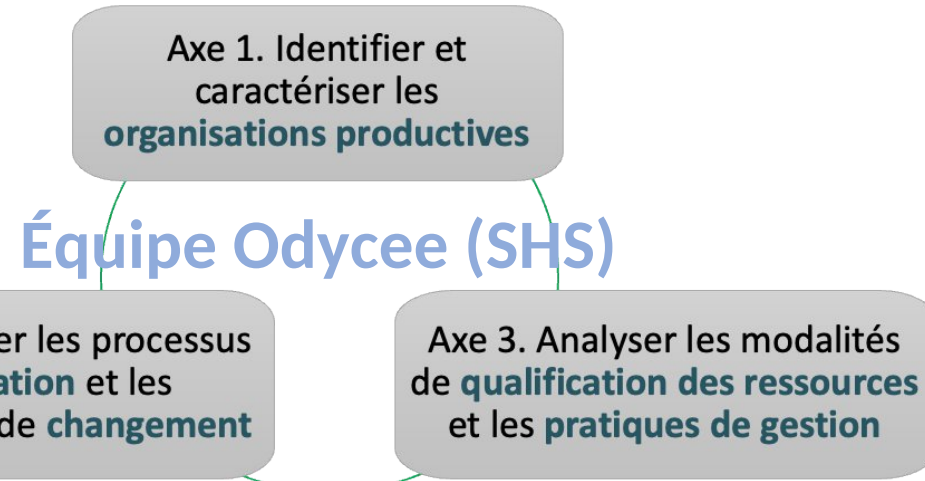
Marc Anton (DR), Adeline Boire (CR),
Alain Riaublanc (CR)



Magalie Weber (IR) :

- ♦ **Mission 20% DipSO - Equipe Données et Sémantique du pôle Num4Sci**
 - ✓ Ingénierie des connaissances
 - ✓ Vocabulaires Ouverts et Thésaurus INRAE
- ♦ **Développement de l'ontologie PO2/TransformON au sein de TRANSFORM**





UMR AGIR (Agroécologie, Innovations, Territoires)

dép. INRAE Agroecosystem et ACT & Ecoles d'ingénieur agro : 120 titulaires sc. du vivant, ingénieur et SHS, **4 équipes dont ODYCEE** (Organisations, DYnamiques des Connaissances et des innovations dans les tErritoires et les filièrEs) : 20 tit.et 20 non-perm.

Recherches par Méthodes Mixtes avec de plus en plus de données textuelles liées au contenu des entretiens, articles scientifiques, rapports, presse, emballages produits...

Groupes Filières inter-départements INRAE

Groupes de chercheurs à forte interdisciplinarité pour croiser expertises, de la génétique au consommateur, autour d'une même production végétale ou animale.

Conduite de **bibliométries** (état des sciences), **de veille sectorielle**, **identification de nouvelles sources de données et types d'informations à traiter**

Présentation des GF Nos publications Nos partenaires Contacter un groupe filiè ...



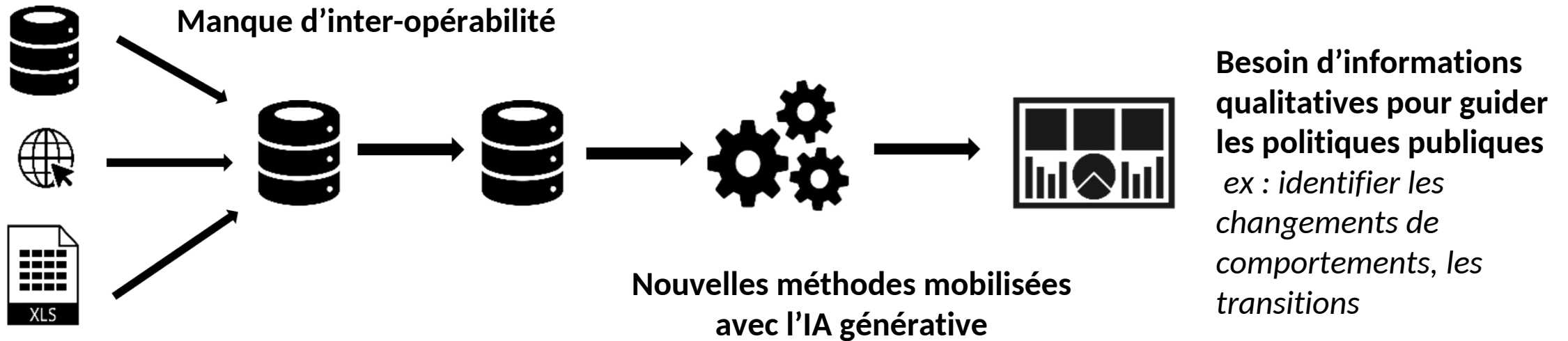
Les Groupes Filières d'INRAE

Qui sommes nous ?

14 groupes filières des secteurs : animal (ovine-caprine, porcine, cunicole, avicole, piscicole, équine, bovine) et végétal : (céréales, légumineuses, oléagineux, horticulture-ornementale, fruits-légumes et pommes de terre, vigne et produits de la vigne et agroforesterie)

- Ces groupes filières comprennent des représentants de l'ensemble des départements scientifiques INRAE, des sciences biotechniques aux sciences économiques et sociales, dans l'objectif d'aborder les enjeux des recherches et des filières dans leur globalité. Peuvent être également associés des représentants des instituts techniques et organisations professionnelles.
- L'ensemble de ces experts éclaire les instances INRAE dans les choix stratégiques à opérer et renseigne les partenaires sur les orientations INRAE et ses résultats de recherche.

Objectifs du séminaire



Volume et variété/hétérogénéité des sources

Focus agro-alimentaire
avec regards croisés
sur d'autres thèmes

**Partage des approches
et expériences,
quel que soit le niveau
d'expertise technique**

Renforcer
l'interdisciplinarité

Naissance de
nouveaux projets ?

Programme

Lundi 29/09	13:00	13:45	Accueil et introduction
	13:45	15:45	Présentations
	15:45	16:15	<i>Pause café</i>
	16:15	17:30	Présentations
	17:30	18:00	Présentations flash
	19:30	22:00	<i>Apéritif dînatoire au Soulier</i>
Mardi 30/09	8:30	10:00	Présentations
	10:00	10:30	<i>Pause café</i>
	10:30	11:00	Présentations
	11:00	12:00	Table ronde
	12:00	12:15	Conclusion du séminaire
	12:15	14:00	<i>Déjeuner</i>
	14:00	16:00	Atelier Open Food Facts

Fichier de partage
d'informations

