COMPTE-RENDU ATELIER

**Date**: 22/11/2017

**Titre de l’atelier** : La Biopréservation des Fruits et Légumes Réunionnais

**Animateurs :** Charlène Leneveu-Jenvrin (ESIROI) et Jean-Christophe Meile (CIRAD)

**Intervenantes :** Soodha Munbodh et Shivrani Ori (FAREI)

**Rapporteur** : Saraspadee Subramaniam (FAREI)

**Nombre de participants** : 24

**Rappel des objectifs de l’atelier**

* Prolonger la durée de vie des fruits et légumes Réunionnais (Ananas, Mangue et Carottes) ;
* Traitements post-récoltes pour maintenir la qualité et la durabilié
* Accompagnement des industriels-Formation

**Sujets/questions abordés :**

- La biopréservation des fruits et légumes réunionnais= Caractérisation de la flore microbienne des fruits et légumes Réunionnais (Ananas, Mangue et Carottes) ; Identification d’une flore de biopréservation ; Mise en application de la Biopréservation ; Valorisation scientifique et industriel - Programmes pour l’Agrotransformation au sein du FAREI: Traitements post-récoltes

-Etat des lieux des actions de R&D : Produits développés et technologies. Formations accessibles FAREI

**Outcomes/recommendations/actions à mener/perspectives futures**

- La biopréservation et la valorisation ? = gestion des brevets et de la méthode appliquée

- Formation ouverte au sein du FAREI ? Accessible

**= > Perspectives = phase II du projet Qual’Innov 2018/2019**