



- [Qui sommes-nous ?](#)
- [Infolettres](#)
- [L'international](#)
- [La formation](#)
- [Le recrutement](#)
- [Contactez-nous](#)

Évaluation de la contamination Microplastique dans les nouveaux aliments et leurs procédés de fabrication (InnovFoodPLast) // Assessment of Microplastic Contamination in Novel Foods and Products from Manufacturing Processes

Réf ABG-129855
ADUM-63795 Sujet de Thèse
22/03/2025

Université du Littoral Côte d'Opale

Lieu de travail BOULOGNE SUR MER - France

Intitulé du sujet

Évaluation de la contamination Microplastique dans les nouveaux aliments et leurs procédés de fabrication (InnovFoodPLast) // Assessment of Microplastic Contamination in Novel Foods and Products from Manufacturing Processes

Microplastiques, Contamination, Nouveaux aliments

Mots clés Microplastics, contamination, novel food

Description du sujet

Les microplastiques (MPs), initialement mis en évidence dans l'environnement, ont depuis été identifiés dans divers aliments et boissons. Cette exposition directe via l'ingestion, couplée à l'évolution rapide des modes de consommation alimentaire et à l'émergence de nouveaux produits peu ou pas étudiés (produits à base de protéines végétales ou d'algues) provoque des inquiétudes. Ce projet de thèse se concentre sur ces nouveaux produits alimentaires et leurs procédés de fabrication pour combler ces lacunes.

Le projet se structurera autour de plusieurs « work packages » avec des objectifs spécifiques : (i) Développer des méthodes d'analyse quantitative et qualitative adaptées aux nouvelles matrices alimentaires (ii) Évaluer le niveau de contamination de ces aliments et étudier le potentiel impact de leur procédé de fabrication et (iii) Caractériser le risque d'exposition des consommateurs.

Porté par deux laboratoires (LSA Anses – UMRt BioEcoAgro ULCO), combine le développement méthodologique et l'étude de la potentielle exposition aux MPs via l'alimentation, répondant ainsi à un enjeu de santé publique croissant et à une préoccupation majeure des consommateurs et des industriels

Microplastics, initially identified in the environment and marine organisms, have since been identified in various foods and beverages. This direct exposure to humans raises questions, particularly in light of the rapid evolution of food consumption patterns and the development of new products for which the available data remains insufficient.

This thesis project aims to fill this gap by focusing on new emerging food products (insects, algae, mushroom etc.) and products that have undergone processing (vegan products, etc.). The main objective of this thesis is to broaden the scope of investigation by acquiring in-depth knowledge on the level of microplastic contamination in these products and within their production processes.

The project will be structured around several 'work packages' with specific objectives: (i) Develop quantitative and qualitative analysis methods adapted to new food matrices (ii) Assess the level of contamination of these foods resulting from these food innovations (iii) Study the impact of manufacturing processes on potential contamination by microplastics.

This project is based on close collaboration between two laboratories (LSAI, Anses – UMRt BioEcoAgro, ULCO), with complementary experience since 2015 on microplastics. This project combines methodological development and study of consumer exposure linked to this new food contamination, thus responding to a growing public health issue and a major concern of consumers and manufacturers.

Début de la thèse : 01/11/2025

Nature du financement

Précisions sur le financement

Financement d'un établissement public Français

Présentation établissement et labo d'accueil

Université du Littoral Côte d'Opale

Confidentialité - Conditions

Etablissement délivrant le doctorat

Université du Littoral Côte d'Opale

Ecole doctorale

585 Sciences, Technologie, Santé

Profil du candidat

- Expérience dans le domaine de la chimie, et notamment en chimie analytique (FTIR et GC-MS) - connaissances sur la problématique des microplastiques et des additifs alimentaires seraient un plus - rigueur et capacité à respecter des règles de méthodologies strictes - capacités d'autonomie, de polyvalence, d'organisation dans le travail et d'initiatives - sens pratique - aptitude à rendre compte, à synthétiser et à rédiger - maîtrise des logiciels bureautiques et d'analyses statistiques - bon relationnel et aptitude à travailler en équipe

- Experience in the field of chemistry, particularly analytical chemistry (FTIR and GC-MS) - Knowledge of microplastics and food additives would be a plus - Rigor and ability to adhere to strict methodological rules - Ability to work independently, versatile, organized, and proactively - Practical sense - Ability to report, summarize, and write - Proficiency in office software and statistical analysis - Good interpersonal skills and ability to work in a team

Date limite de candidature

06/05/2025

Partager via

