



---

## Stéphane GUILBERT

---

Professeur Émérite à l'Institut Agro Montpellier, Stéphane Guilbert a écrit plus de 150 publications internationales de rang A, ouvrages et chapitres d'ouvrages.

Ses travaux de recherche portent sur les interactions entre l'eau, les gaz ou les solutés au sein des aliments, de réseaux de bio-polymères ou de systèmes aliments/emballages. Récemment Il a coordonné des travaux de recherche sur le métabolisme territorial, la réduction des pertes et gaspillages et l'impact environnemental des technologies et de l'emballage alimentaires. Il donne aussi des conférences spécialisées (académiques, industriels ou grand public) sur les questions de durabilité des systèmes alimentaires et de bioéconomie circulaire.

Stéphane Guilbert a coordonné ou participé à de nombreuses études et rapports avec parmi les plus récents : i) rapporteur du groupe de travail sur les Nouvelles Technologies au Conseil National de l'Alimentation, ii) membre du comité de pilotage et d'orientation de l'atelier de réflexion prospective « Quelles recherches et quels partenariats pour la Méditerranée ? » (ARP PARME) de l'ANR, iii) participation à l'étude sur les nouvelles sources de protéines dans le cadre d'une Analyse Stratégique Collective d'AllEnvi « Protéines végétales pour l'alimentation humaine et animale », iv) coordination de l'étude prospective Inra « Systèmes alimentaires urbains à 2035 : Optimisation des usages et réduction du gaspillage ».

Stéphane Guilbert a été directeur général de l'Établissement Public de Coopération Scientifique Agreenium et Vice-Président de l'Agence Régionale de l'Innovation du Languedoc-Roussillon.

Il est maintenant éditeur de la revue "Innovative Food Science and Emerging Technologies" (Elsevier), conseiller scientifique et membre du bureau de l'association Internationale des sciences alimentaires (IUFOST international association = Strengthening Global Food Science and Technology for Humanity), membre du comité d'évaluation du Formas (Swedish Research Council for Sustainable Development) pour l'appel à projet "Food and the consumer in a circular and innovative food system", membre du Review panel du programme européen Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA), membre du conseil scientifique de l'ACTIA et président du conseil scientifique de l'ADIV (centre technique de la viande), Vice-président de l'International Review Panel l'ERA-NET SUSFOOD2 (Sustainable Food Production and Consumption), Président de l'International Review Panel du

Conseil Scientifique de Lettonie et Membre du panel d'experts SBBio41 (Applied Biological Sciences, Food technology, industrial biotechnology and microbiology) du FWO (Research Foundation–Flanders, Belgium), membre du Comité de Pilotage du Méta programme Inrae BETTER (Bioéconomie pour les territoires urbains), membre du Comité Scientifique du programme INRAE TETRAE, "Transition en territoires de l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement" et membre du groupe Reliance en Complexité de la Chaire UNESCO - Edgar Morin- sur la pensée complexe.

## PUBLICATIONS RECENTES

---

Guibert, S. (2022) Changement global et systèmes alimentaires : le défi de la rupture et de la complexité. Lettre de Reliance en Complexité - Edgar Morin – Bulletin N°15. <http://www.reliance-en-complexite.org/>

Guilbert, S. et Redlingshöfer, B. (2021). Sustainable urban food systems with optimum reduction and recycling of food waste: A foresight 2035 study to bring out the research priorities, first Nature Conferences : Waste management and valorisation for a sustainable future.

Matar, C., Salou, T., Hélias, A., Pénicaud, C., Gaucel, S., Gontard, N., Guilbert, S., & Guillard, V. (2021). Benefit of modified atmosphere packaging on the overall environmental impact of packed strawberries. *Postharvest Biology and Technology*, 177 doi:10.1016/j.postharvbio.2021.111521

Coffigniez, F., Matar, C., Gaucel, S., Gontard, N., Guilbert, S., & Guillard, V. (2021). The use of modeling tools to better evaluate the packaging benefice on our environment. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5 doi:10.3389/fsufs.2021.634038

Guilbert, S., & Cuq, B. (2020). Material formed from proteins. *Handbook of biodegradable polymers* (pp. 299-337) doi:10.1515/9781501511967-011

Chance, E., Ashton, W., Pereira, J., Mulrow, J., Norberto, J., Derrible, S., & Guilbert, S. (2018). The Plant, An experiment in urban food sustainability. *Environmental Progress and Sustainable Energy*, 37(1), 82-90. doi:10.1002/ep.12712

Matar, C., Gaucel, S., Gontard, N., Guilbert, S., & Guillard, V. (2018). Predicting shelf life gain of fresh strawberries 'Charlotte cv' in modified atmosphere packaging. *Postharvest Biology and Technology*, 142, 28-38. doi:10.1016/j.postharvbio.2018.03.002

Matar, C., Gaucel, S., Gontard, N., Guilbert, S., & Guillard, V. (2018). A global visual method for measuring the deterioration of strawberries in MAP. *MethodsX*, 5, 944-949. doi:10.1016/j.mex.2018.07.012

Guilbert, S. et Redlingshöfer, B. (2014). Emerging Innovations for a Significant Reduction of Food Losses and Waste: A Review. 17th World Congress on Food Science and Technology