

DÉVELOPPER VOS PRODUITS OU PROCÉDÉS ET RÉALISER DES PRÉSÉRIES INDUSTRIELLES



Vous voulez mettre
au point **un nouveau
produit** ?



Vous voulez réaliser une
présérie industrielle ?



Vous voulez former vos
équipes aux **bonnes
pratiques de fabrication** ?

La solution ACT food : La nouvelle plateforme d'innovation et de production alimentaire

Grâce à son réseau des Centres d'Innovation Technologiques, ACT food dispose d'une plateforme d'innovation et de production destinée au développement de nouveaux produits et à la réalisation de préséries industrielles. Une « mini-usine » pilote, sous agrément sanitaire* pour répondre à de nombreuses problématiques de fabrication.

* N° d'agrément sanitaire : nous consulter

Développer un nouveau produit ou un procédé (concevoir, formuler et optimiser des caractéristiques de qualité)

Améliorer un procédé ou adapter un emballage

Evaluer les coûts de production d'un produit

Mettre en conformité par rapport aux cahiers des charges (bio, Produit en Bretagne, vegan, etc.)

Les prestations ACT food

ACT food Bretagne et l'ensemble des 170 spécialistes des Centres d'Innovation Technologiques ont la capacité de vous accompagner pour :

LA MISE AU POINT DE NOUVEAUX PRODUITS

- Apporter les informations fiables et pertinentes pour le transfert industriel
- Produire des échantillons
- Vous accompagner sur les aspects qualité et la réglementation (liste d'ingrédients, appellations, conformité).

LA RÉALISATION DE FABRICATIONS ET DE PRÉSÉRIES INDUSTRIELLES

- Fabriquer des produits nouveaux ou améliorés
- Produire de petites et moyennes séries pour des tests marché en limitant le risque financier
- Louer des équipements.

LA FORMATION PROFESSIONNELLE

- Formations intra/inter- entreprise aux différentes opérations unitaires et bonnes pratiques de fabrication
- Formations clean label.

TOUTE LA PERFORMANCE D'UNE PLATEFORME TECHNIQUE DE POINTE...

1

Pour la majorité des filières alimentaires

Cette plateforme d'innovation et de production pilote est associée à des laboratoires de formulation pour la réalisation des premières maquettes. Elle est dotée de tous les équipements de fabrication et de contrôle des produits des filières suivantes :

- Viande – charcuteries – salaisons
- Plats cuisinés – soupes – sauces
 - Fruits & légumes (4^{ème} et 5^{ème} gamme, surgelé, etc.)
- Produits céréaliers (panification, pâtisserie, biscuiterie, etc.)
- Produits sucrés (confitures, compotes, purées de fruits)
 - Ingrédients, additifs
 - Actifs fonctionnels.

2

Avec des moyens adaptés

- Nous avons la possibilité de réaliser la plupart des opérations unitaires de production en frais, pasteurisés, surgelés, appertisés.
- Des locaux séparés pour la préparation des matières premières, l'assemblage, les traitements thermiques, le refroidissement, le conditionnement et l'emballage.
- Cette unité permet la mise au point de processus industriels pour de petites séries de façon à faciliter le transfert du procédé de fabrication vers des unités de grandes capacités.

Numéro d'agrément sanitaire : nous consulter

... GARANTIE PAR LES 170 EXPERTS DE NOS 5 CENTRES TECHNIQUES




VEGENOV

Recherche, développement et veille en qualité sensorielle et nutritionnelle, appui à la création variétale, protection et fertilisation des plantes et traçabilité.




ZOOPOLE
développement

Accompagnement des entreprises et formation dans le domaine de la santé animale, de l'agroalimentaire et des matériaux composites.




CEVA

Recherche et transfert de technologie dans le domaine de l'étude, de la production et de la valorisation des algues et des végétaux marins.




ADRIA

Prestataire sur la Transition Alimentaire, avec des activités de recherche, d'innovation, de formation et de conseil dans les domaines de la qualité, sécurité des aliments, nutrition et emballage.




IDmer

Accompagnement des industriels ou porteurs de projets, de la conception de nouveaux produits (valorisation des co-produits, élaboration de recettes) jusqu'à la présérie et la mise sur le marché.

A noter : nos 5 centres d'innovation sont agréés CIR (Crédit d'Impôt Recherche) et vous accompagnent dans le montage de dossiers d'aides pour l'innovation.

Vos contacts plateforme d'innovation alimentaire :

Murielle Frétygn • IDmer
E-mail : murielle.fretigny@idmer.com
Tél. : 02 97 83 86 83

Jonathan Thévenot • ADRIA
E-mail : jonathan.thevenot@adria.tm.fr
Tél. : 02 98 10 18 18