

## VALORISER LES BIOMASSES MARINES ET AGRICOLES



Vous souhaitez  
**valoriser des produits**  
issus des biomasses  
marines et agricoles ?



Vous souhaitez  
**développer des produits**  
à forte valeur ajoutée ?



Vous souhaitez  
**développer des**  
procédés à **faible impact**  
environnemental ?

### La solution **ACT food**

Une plateforme technique de mise au point de procédés biotechnologiques pour la valorisation des biomasses marines et agricoles :

**Développer de nouveaux produits à forte valeur ajoutée**

**Développer et valider des procédés durables, à faible impact environnemental**

**Apporter des solutions de valorisation des biomasses marines et agricoles (animales et végétales)**

**Fabriquer des préséries pour tester le marché en limitant le risque financier et les investissements**

**Apporter les informations fiables et pertinentes pour le transfert industriel**

### Les prestations **ACT food**

Grâce à son réseau des Centres d'Innovation Technologiques, ACT food dispose d'une plateforme technique destinée au développement de nouveaux produits du prototype à la présérie :

→ Préparation de la matière, broyage, décongélation

→ Extraction, hydrolyse enzymatique

→ Séparation, filtration, centrifugation

→ Purification, fractionnement membranaire

→ Concentration, évaporation

→ Séchage en continu de liquides, pâtes et solides, lyophilisation.

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

1

## Des équipements adaptés

La plateforme d'innovation et de production pilote, associée à des laboratoires, possède tous les équipements des procédés biotechnologiques pour la réalisation des premières maquettes jusqu'aux préséries, dans le respect des règles de fabrication des produits destinés à la commercialisation : marche en avant, bonnes pratiques de fabrication, HACCP, productions sous agrément sanitaire\*.

\*N° d'agrément sanitaire :  
nous consulter

2

## Des locaux séparés

Des locaux séparés pour la préparation des matières premières, la transformation, le conditionnement et l'emballage. Ces unités permettent la mise au point du processus industriel pour de petites capacités, afin de faciliter le transfert du procédé de fabrication vers des unités de grandes capacités.

3

## Une prestation complète

ACT food Bretagne a la capacité de vous accompagner pour :

- Vos démarches d'innovation
  - La conception, la formulation et l'optimisation des ingrédients et actifs
  - La valorisation de vos matières et/ou l'amélioration de procédés
  - La mise sur le marché de produits.

## ... 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 biomasse :

**Véronique Bonnier • IDmer**  
E-mail : [veronique.bonnier@idmer.com](mailto:veronique.bonnier@idmer.com)  
Tél. : 02 97 83 86 83

**Ronan Pierre • CEVA**  
E-mail : [ronan.pierre@ceva.fr](mailto:ronan.pierre@ceva.fr)  
Tél. : 02 96 22 93 50