

# L'ADRIA en quelques chiffres...



60 salariés

50

participations par an à des projets de recherche pour les entreprises

2 à 3

projets européens par an

+de 6000

stagiaires formés en moyenne chaque année  
ADRIA est le leader français en formation continue agroalimentaire

## ADHERER,

C'EST BÉNÉFICIER D'UN SERVICE QUOTIDIEN ET ÊTRE AU PREMIER RANG DE L'ÉVOLUTION DU MONDE AGROALIMENTAIRE.



ADHESION SERVICES AGROALIMENTAIRES  
SERVICES PROPOSÉS AUX ADHÉRENTS :

Adhésion Agroalimentaire

### • VEILLES

- Veille réglementation alimentaire communautaire et française : 12 numéros par an par mail
- Sentinelle HACCP : Outil de veille et d'informations sur les dangers en agroalimentaire: 2 mises à jour par an transmises par mail

### • CONSEILS

- Réglementation alimentaire communautaire et française : sécurité des aliments, contaminants, règlement INCO, additifs alimentaires...
- Ingénierie et gestion de projets d'innovation : recherche de partenaires, projets collectifs, ANR, Europe, BPI, VALORIAL...
- Sécurité des aliments : identification des dangers, méthodes d'analyse, durée de vie...
- Innovation produits / Nutrition : formulation, stabilité, nouvelles technologies, valeurs nutritionnelles, innovation et marché...

### • LE CLUB RÉGLEMENTATION

Le Club est le réseau des spécialistes de la réglementation alimentaire. Il réunit l'ensemble des adhérents, une fois par trimestre, sur des thématiques réglementaires, autour d'un ou plusieurs spécialistes reconnus.

### • A LA DEMANDE

- Organisation de réunions thématiques / Entretien avec un Expert
- Recherche documentaire scientifique et technologique : gratuit à partir des sources ADRIA, sur devis pour l'accès à DIALOG

### CONTACT

Anne-Gaëlle LOC'H  
02.98.10.18.81 | anne-gaëlle.loch@adria.tm.fr



ADHESION SERVICES EMBALLAGES  
SERVICES PROPOSÉS AUX ADHÉRENTS :

Adhésion Emballage

### • VEILLES

- Veille mensuelle France Emballage : veille emballage « produits », « marchés », veille technologique emballages et équipements, veille réglementaire et normative sur l'emballage
- Accès au réseau social professionnel ReSoPack

### • CONSEILS

- Mise en relation (mail et téléphone)
- Visite d'un conseiller emballage
- Soutien technique

### • SERVICES

- Référencement de votre entreprise sur l'annuaire Breizpack (pour les entreprises de l'emballage)
- Ingénierie de projet : recherche de partenaires, montage de projet, recherche de financements
- Formation inter entreprises : une formation gratuite (1 journée) organisée par l'équipe Breizpack pour ses adhérents sur une thématique en lien avec l'emballage
- Stand virtuel de votre entreprise sur le réseau social professionnel ReSoPack
- Invitation aux commissions « Emballage » Valorial
- Participation sur les stands collectifs lors des salons professionnels

### CONTACTS

Blandine LAGAIN | Thierry VARLET  
06.18.10.45.28 | breizpack@breizpack.net



## CONTACTS

### FORMATION AUDIT & CONSEIL

#### Formation :

Formations Inter-entreprises : 02 98 10 18 55  
formation.inter@adria-formation.fr

Prestations Personnalisées (intra) : 02 98 10 18 51  
laurence.begel@adria.tm.fr

### Réglementation alimentaire :

Pierre CORRE : 02 98 10 18 32  
pierre.corre@adria.tm.fr

### QUALITE & SECURITE DES ALIMENTS

qsa@adria.tm.fr

### FOOD & PACK SOLUTIONS

foodpack@adria.tm.fr

### Breizpack - réseau emballage :

Blandine LAGAIN : 06 43 28 97 69  
breizpack@breizpack.net

### Service commercial :

Jean-Marie DEVAY (Grand OUEST) : 06 62 94 18 58  
Jean-Luc HERBOMMEZ (EST - IDF) : 06 62 94 46 50

### SUIVEZ L'ACTUALITÉ AGROALIMENTAIRE :

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !

- facebook.com/adriadeveloppement
- twitter.com/Adria\_Dvpm
- linkedin.com/company/adria-developpement
- viadeo.com/fr/company/adria-developpement



www.adria.tm.fr



ADRIA Développement

Créac'h Gwen - F - 29196 QUIMPER cedex  
Tél : +33 (0)2.98.10.18.18 | Fax : +33 (0)2.98.10.18.99

www.adria.tm.fr

DES EXPERTS  
au service de l'industrie  
AGROALIMENTAIRE



« ADRIA Développement est un Institut Technique Agroalimentaire, leader en qualité et sécurité des aliments. Il propose des services tels que des prestations de recherche et d'innovation, des formations et du conseil pour les industries agroalimentaires.

Nos activités de transfert et valorisation sont le fruit de nos travaux de recherche. Cela nous permet de proposer des solutions pour renforcer l'expertise des entreprises et, des solutions pour activer les compétences des salariés au travers des missions de formation, d'audit et de conseil. »

Jean-Robert GEOFFROY  
Directeur Général

L'ADRIA est qualifié ITAI (Institut Technique Agro-Industriel) par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et CRT (Centre de Ressources Technologiques) par le Ministère de la Recherche. Elle est également membre de l'ACTIA (Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire).



## Formation Conseil Audit

Hygiène, Qualité, Innovation, Emballage, Technologies et process...

L'ADRIA est le partenaire des entreprises agroalimentaires dans la gestion de leurs compétences au travers de prestations de formation, de conseil et d'audit.

La force de l'ADRIA repose sur un réseau d'experts capable de répondre aux problématiques industrielles : Formateurs consultants en qualité et sécurité des aliments, Chercheurs en microbiologie, Technologues, Experts en réglementation, Nutritionnistes, Formulateurs...



Les formations de l'ADRIA s'adressent à tous les métiers du monde de l'agroalimentaire : les techniciens, les cadres, les équipes dirigeantes, les services Production, Recherche et Développement, Qualité, Marketing, Commercial, Achat, Laboratoire, ...

Ces formations sont proposées aux industriels sous format catalogue (formations INTER-entreprises) ou sur mesure (INTRA-entreprise) pour répondre à des problématiques propres à l'entreprise.



FORMATION

## Outils de formation

Des outils de formation pour accompagner les entreprises

DES OUTILS PÉDAGOGIQUES et INNOVANTS

- **Modules d'autoformation** : supports de formation sur ordinateur ou tablette, intégration de contenus interactifs, positionnement / mesure de l'efficacité (Quiz)
- **Approches terrain** : mini-audits, jeux de rôle...
- **Jeu des 5M** : jeux en équipe, questionnement et animation d'une session de formation
- **Télécommande interactive** : animation sur la base d'un quiz, évaluation en temps réel et compilation des résultats



OUTILS

DES OUTILS PRATIQUES

Mise à disposition d'outils d'application (grilles de lecture, analyse de vulnérabilité, guide d'audit, plan de food defense...) propres à différentes thématiques (Fraudes, Fluides industriels, Matériaux au contact des aliments et déclarations de conformité...)

## Recherche & Innovation



Les chercheurs et ingénieurs de l'ADRIA coordonnent et participent à de nombreux programmes R&D et actions de transfert pour développer l'aliment de demain, en collaboration avec les inter-professions des industries agroalimentaires, ainsi qu'avec des organismes internationaux sur des contrats publics et privés.

- Les activités R&D sont orientées vers :
- La conservation des aliments et leur durée de vie,
  - Les fonctionnalités des ingrédients et l'innovation produits et procédés,
  - Sur la base de ses expertises, l'ADRIA participe également aux réseaux collectifs de normalisation et certification.



RECHERCHE



- L'ADRIA c'est aussi :
- Un laboratoire de microbiologie alimentaire et de biologie moléculaire doté d'un éventail d'équipements de haute technologie,
  - Un hall technologique pilote de 700 m<sup>2</sup> comportant des équipements de préparation, du matériel de transformation et de conservation des produits,
  - Un laboratoire plus spécifique disposant d'instruments de mesures en rhéologie, en texture, en granulométrie et en caractérisation des propriétés fonctionnelles des ingrédients.

## Expertises & Outils

Une palette d'expertises pour répondre à vos besoins

- Déterminer et améliorer la durée de vie des aliments,
- Analyser le comportement des flores,
- Vous accompagner dans la rédaction de votre charte d'engagements de progrès nutritionnels, étiquetage nutritionnel, allégations...
- Caractériser les propriétés technofonctionnelles et texturales des ingrédients,
- Développer et optimiser de nouvelles formulations et produits alimentaires,
- Développer de nouveaux produits alimentaires,
- L'ADRIA est un laboratoire leader pour la validation de méthodes rapides et innovantes.



EXPERTISES

### Aw Designer - Logiciel de calcul de l'activité de l'eau

Cet outil permet de calculer et de prédire l'activité de l'eau d'une formulation grâce à une base de données de plus de 230 ingrédients et de modèles mathématiques. Il vous aidera à accélérer l'innovation produit par un gain de temps de développement, de main d'oeuvre, de matières premières, tout en maîtrisant ce paramètre essentiel de la stabilité organoleptique et sanitaire, qu'est l'activité de l'eau.

Contact : jean-francois.lepage@adria.tm.fr



OUTILS



### SYM'PREVIUS - Logiciel de microbiologie prévisionnelle

Ensemble d'outils d'aide à l'expertise en sécurité des aliments basés sur la microbiologie prévisionnelle, le «nouveau» Sym'Previous est conçu pour les professionnels de l'alimentation pour :

- **ETABLIR** un plan HACCP
- **TESTER** les caractéristiques d'un produit
- **OPTIMISER** la formulation
- **TESTER** un événement de fabrication
- **OPTIMISER** le traitement thermique
- **TRAITER** des données de challenge-tests
- **ESTIMER** la durée de vie microbiologique
- **REPENDRE** aux exigences du règlement CE 2073/2005

Avec ses espèces caractérisées (23 en inactivation thermique et 27 en croissance) et ses différents modules (ajustement et simulation), Sym'Previous est destiné aux responsables qualité et recherche et développement.

Contact : symprevious@adria.tm.fr

## Règlementation alimentaire



REGLEMEN TATION



L'ADRIA a mis en place un outil pour vous informer sur l'actualité réglementaire alimentaire française et communautaire de votre métier. Il s'agit d'une veille mensuelle envoyée par mail (12 numéros par an), et prolongée par le Club réglementation (4 rendez-vous par an).

Le service réglementation de l'ADRIA répond, chaque année, à plusieurs centaines de questions posées par des industriels adhérents, sur des points réglementaires : sécurité des aliments, contaminants, «Paquet Hygiène», étiquetage, étiquetage nutritionnel, allégations, additifs, «Paquet améliorants»...

Il s'agit de conseils en réglementation alimentaire française et communautaire.

## Emballage

Conseils et expertises

Réseau des professionnels spécialisés dans l'emballage

Breizpack est le réseau industriel de l'emballage en région Bretagne. Il s'adresse à tous les industriels en lien avec l'emballage pour favoriser leur collaboration et stimuler l'innovation. Breizpack a rejoint l'ADRIA en 2014.

L'équipe d'ingénieurs en emballage agit comme un support technique et réglementaire externalisé pour les entreprises fabricantes d'emballages (barquettes, film, étuis..., machines, services) comme pour les entreprises utilisatrices (agroalimentaire, cosmétique, industrie...).

Breizpack est également en capacité de vous proposer un accompagnement plus poussé (formation, conseil, ingénierie de projet), notamment par le biais de ReSoPack, un réseau social professionnel, plateforme de travail et d'échange sécurisée, développé à l'intention des professionnels (inscription sur demande).



EMBALLAGE



www.resopack.net

