

BRETAGNE^{BE}

Agroalimentaire



CFIA 2016 | **08**
Rennes • Parc expo | **09**
Hall 10A • Stand G4 • H3 | **10** **mars**

AGROALIMENTAIRE DU FUTUR

Tendances & technologies pour l'emballage

DOSSIER DE PRESSE

Organisé par :
BRETAGNE^{BE}
DÉVELOPPEMENT
INNOVATION

Valorial
L'ALIMENT DE DEMAIN

avec le soutien de
**Région
BRETAGNE**

Communiqué de synthèse

Du 8 au 10 mars 2016, pour la 20^e édition, le Carrefour des fournisseurs des industries agroalimentaires (CFIA) accueillera les professionnels des filières IAA au parc des expositions de Rennes. Partenaires du salon, Bretagne Développement Innovation (BDI) et le pôle de compétitivité Valorial y animeront l'espace collectif «L'Usine Agroalimentaire du Futur »*, dans le hall 10A. Sur 120 m², cette représentation de l'usine de demain présentera les tendances et les solutions en matière d'emballage.

Après avoir abordé l'année dernière l'efficacité énergétique en agroalimentaire, BDI et Valorial, en lien avec les centres d'innovation technologiques bretons, proposent cette année de faire un focus sur les enjeux liés à la production des emballages alimentaires, de leur conception à leur recyclage.

Jean-Paul Simier, directeur des filières alimentaires explique ce choix : *« Il nous est apparu intéressant de présenter l'investigation du secteur agroalimentaire pour proposer des emballages respectueux des nouvelles contraintes environnementales. C'est aussi une façon de répondre aux nouveaux enjeux environnementaux sous l'effet conjugué de la baisse des ressources en énergie fossile, d'une utilisation moins dépendante du pétrole ou encore la nécessité de valoriser les sous-produits. »*

Pour Jean Luc Perrot, directeur de Valorial, *« L'emballage constitue un trait d'union parfait entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire et est une réponse formidable aux enjeux économiques et de notre société de consommation (alimentaire). Réfléchir à l'emballage de demain, c'est embrasser pleinement les démarches d'innovation collaborative et ouverte aux équipementiers, fournisseurs d'emballages, sociétés de conseil, sociétés de valorisation des coproduits, logisticiens, distributeurs...*

Nouvelles technologies d'emballages : un parcours en 5 étapes

Le visiteur de l'Usine agroalimentaire du futur pourra découvrir ces innovations en suivant un parcours et en s'interrogeant sur quelques étapes-clés du **cycle de vie des emballages**. Que faire pour allier éco-conception et performance ? Comment produire des emballages tout en réduisant sa consommation énergétique ? Quels sont les bénéfices d'un produit « connecté » ? Pour l'usine ? Pour le consommateur ? Quelles sont aujourd'hui les procédés employés pour trier et recycler la matière plastique ? Jusqu'où le design de l'emballage peut-il apporter de la valeur et ré-enchanter un produit basique ? Ce **parcours en 5 îlots**, conçu notamment avec les centres d'innovation technologique bretons*, proposera aux visiteurs des **démonstrations pédagogiques et ludiques** à tester sur des équipements ou en réalité virtuelle.

Pour découvrir l'Usine agroalimentaire du futur au CFIA 2016 et parcourir les 5 îlots,
BDI et Valorial proposent d'accueillir les journalistes
Mardi 8 mars 2016 à 10h30
Parc des expositions Rennes - Hall 10A - Stand G4 – H3

* L'usine agroalimentaire du futur est une animation proposée depuis 5 ans par BDI, Valorial en partenariat avec le CFIA et les centres d'innovation technologique bretons.

Les partenaires de l'édition 2016 sont : Breizpack - ADRIA Développement, ZOOPOLE Développement, ID Mer (tous 3 membres d'Act Food Bretagne) - Institut Maupertuis, MEITO, Bretagne Commerce International (BCI), Pôle Cristal, Agrocampus Ouest, ABEA, CBB Capbiotek & Biogenouest, Centre Culinaire Contemporain.

L'usine agroalimentaire du futur

Tendances & technologies
pour l'emballage

**De la conception au recyclage
Un parcours en 5 étapes**

Ilot n°1 : l'emballage éco-conçu

Pour protéger l'environnement, la réglementation française va interdire courant 2016 les sacs en plastique à usage unique (contenant du polyéthylène). En 2020, ce sera au tour de la vaisselle plastique jetable de disparaître des rayons de nos supermarchés. Ces changements sociétaux ayant été anticipés depuis de nombreuses années par le réseau industriel breton, la nécessité de proposer une alternative à ces plastiques pétrosourcés a conduit un consortium public/privé* à lancer le programme **BluEcoPHA**** et à développer un matériau biosourcé.

Le projet vise à **produire localement de nouveaux bioplastiques et à valoriser les déchets agroalimentaires**. Des déchets des entreprises agroalimentaires*, partenaires du projet, sont digérés par des bactéries marines issues de mollusques des rivages bretons, qui produisent des granules de polymère (plastiques) qui seront ensuite transformés en granulés. Ce nouveau plastique est biodégradable, compostable, recyclable ou valorisable par méthanisation.



Au-delà des débouchés qu'offre le PHA (polyhydroxyalcanoate) comme alternative à la fabrication de sacs et vaisselles jetables, ce matériau ouvre des perspectives plus larges, dans le domaine de l'impression 3D ou du biomédical.

* Partenaires privés : Europlastiques, Triballat-Sojasun, Séché Environnement, Elixance.

Partenaires publics : CIP (Ecole nationale supérieure de chimie de Rennes), LIMATB (Université de Bretagne Sud)

** BluEcoPHA fait suite aux programmes BIOCOMBA et PHAPACK, projets labellisés par Valorial.

Démonstrations présentées au CFIA 2016

A voir :

Le fermenteur du projet BluEcoPHA, mis à disposition et présenté par l'Université Bretagne Sud en collaboration avec Breizpack et Valorial.

A tester :



Une immersion dans l'usine verte d'Europlastiques, via une application en réalité augmentée et une maquette, permettra de **comprendre le procédé de fabrication des emballages éco-conçus**.

Contact au CFIA 2016 :

Stéphane Bruzaud
Directeur scientifique du programme BluEcoPHA
Université Bretagne sud
06 80 43 71 80 / stephane.bruzaud@univ-ubs.fr

Accompagné par :

Blandine Lagain / Thierry Varlet
Ingénieurs Breizpack
06 43 28 97 42 / 06 18 10 45 28
blandine.lagain@breizpack.net /
thierry.varlet@breizpack.net

Ilot n°2 : la mise en œuvre industrielle des emballages

Les modes de consommation changent et font évoluer les modes de production de l'industrie de l'emballage. D'un côté, les consommateurs sont aujourd'hui prêts à utiliser des emballages plus respectueux de l'environnement, à condition qu'ils n'aient pas d'impact sur le prix d'achat. De l'autre, les industriels qui produisent de manière plus durable - avec moins de matière, avec des matériaux éco-conçus localement ou avec des machines moins consommatrices en énergie. Une voie d'innovation qui permet de prendre une longueur d'avance sur la concurrence et la réglementation. Un challenge qui peut également être une source de gain économique et apporter un bénéfice en termes d'image.



C'est dans une perspective d'innovation durable que l'entreprise GUELTE, concepteur et constructeur d'équipements pour lignes de production, de conditionnement et de conserverie, viendra présenter au CFIA 2016 l'Opp2000, une machine d'operculage 100 % électrique.

Ce projet a notamment été accompagné dans le cadre du programme régional AgrETIC de croisement des filières agricoles & agroalimentaire et TIC

Démonstrations présentées au CFIA 2016

A voir :

L'Opp2000, une machine tout électrique, silencieuse et économe en énergie, développée par Guelt.

L'Opp2000 propose un pilotage centralisé à partir d'un écran connecté, un apprentissage intuitif pour les opérateurs grâce aux tutoriels développés par Guelt et une aide assistée au dépannage.

A partir du pupitre, l'Opp2000 permet de « dialoguer » avec les différentes unités de la machine et d'en contrôler les paramètres.

Outre les démonstrations, une vidéo sera diffusée présentant l'utilisation de la machine, son nettoyage et ses multiples applications.

A tester :

Les démonstrations d'operculage à tester sur deux types de matériaux : de la cellulose haute densité moulée proposée par la société OWP (éco-conçu) et un matériau plastique plus classique.

Contact au CFIA 2016 :

Gwenvael Peres

Responsable commercial – Guelt

02 98 96 38 38 / gwen.peres@guelt.com

Accompagné par :

Guillaume Briend

Chef de projet AgrETIC – Meito

06 07 94 70 86 / g.briend@meito.com

Ilot n°3 : les emballages intelligents, connectés, personnalisés

Grâce aux technologies numériques d'identification, telle que la RFID, les emballages deviennent des supports d'information, de l'usine de production jusqu'au consommateur.

L'emballage devient l'allié de l'industriel pour améliorer sa **productivité**, libérer les mains de ses opérateurs, automatiser la capture de données essentielles à la **traçabilité** du produit, éliminer les erreurs humaines qui coûtent cher en temps et en traitement.

Il est également l'allié du client (centrale d'achat, GMS) pour automatiser la réception, le **contrôle** et les **échanges numériques client/fournisseur**.

En bout de chaîne, le consommateur accède à de **nouveaux services** (information sur la traçabilité du produit, le respect de la chaîne du froid, la garantie d'origine, les conseils de préparation, informations nutritionnelles et allergènes ...) lui permettant d'orienter ses choix d'achat et de consommation.



Lors du CFIA, des solutions numériques, fournies par Sense You, Picdi et EtikOuest, seront mises en lumière par RFID Bretagne Développement, avec le soutien de l'Institut Maupertuis. A tester également, une application mobile à vocation marketing développée par l'entreprise E-Mage-In 3D, accompagnée par la Meito.

Démonstrations présentées au CFIA 2016

A voir :

Le démonstrateur « Emballages intelligents » permettra de suivre la chaîne de valeur d'un produit « connecté », de l'usine au consommateur. Le visiteur pourra comprendre l'intérêt d'un étiquetage RFID, notamment pour :

- La préparation de commande sans erreur (manque, dévoiement, date limite de livraison dépassée),
- La réalisation d'une lecture de masse et un contrôle automatique d'une palette à travers un portique,
- La réalisation d'un inventaire rapide et fiable à la volée,

- La récupération des informations de traçabilité sur son smartphone (Information produit, historique, chaîne du froid, DLC)

A tester :

L'application mobile de reconnaissance du produit/packaging à vocation marketing, développée par l'entreprise E-Mage-In 3D, accompagnée par la Meito. Par visualisation du packaging de produits des marques Hénaff, Guyader, Malo, il sera possible de lancer automatiquement la vidéo d'une recette à réaliser, l'interview d'un chef, une animation 3D interactive en réalité augmentée...

Contact Démonstrateur RFID

Jean-Marc Thouélin, ingénieur – Institut Maupertuis
02 99 05 84 56 / jean-marc.thouelin@institutmaupertuis.fr

Contact Application 3D :

David Pliquet, Directeur E-Mage-In 3D
07 81 61 36 00 / dpliquet@free.fr

Accompagné par :

Guillaume Briend,
Chef de projet AgrETIC – Meito
06 07 94 70 86 / g.briend@meito.com

Ilot n°4 : le recyclage des emballages en fin de vie

L'utilisation du plastique a été multipliée par 20 en 50 ans et certains produits de consommation contiennent plus de 20 résines plastiques différentes.

Leur recyclage est donc un enjeu technique et environnemental majeur : l'utilisation de plastique recyclé diminue de 80 à 90% la consommation d'énergie par rapport à la production de plastique vierge. Et, une tonne de plastique recyclée permet d'économiser 830 litres de pétrole.

Expert en performance environnementale, SUEZ développe des solutions pour la production de matières recyclées, pour le retour au sol de la matière organique et la production d'énergie à partir des déchets.

Depuis l'été 2015, SUEZ construit un éco-pôle, CAP VALO 35, sur le site industriel de PSA - La Janais. Cette plate-forme industrielle, dont l'ouverture est prévue au printemps 2016, est un nouvel outil de valorisation des déchets :

papier, plastique, carton et bois, y seront réceptionnés, triés, réacheminés vers des filières de valorisation adaptées qui peuvent alimenter des filières de création d'emballages éco-conçus. Avec ce projet, SUEZ se positionne comme un acteur clé de l'économie circulaire du Grand Ouest.



Démonstrations présentées au CFIA 2016

A tester :

Avec un casque d'immersion en réalité virtuelle (OCULUS), une visite d'usine de valorisation de la matière plastique PET pour mieux comprendre le processus «bottle to bottle». Grâce à ce procédé, SUEZ sait recomposer le plastique transparent PET, le rendant de nouveau propre à l'usage dans le domaine alimentaire.



Contact Démonstrateur Bottle to Bottle

Yann Priou, chargé de développement
Industrie Agroalimentaire

Suez – Recyclage et Valorisation

06 43 47 49 28 / yann.priou@sita.fr

Ilot n°5 : design & fonction marketing de l'emballage

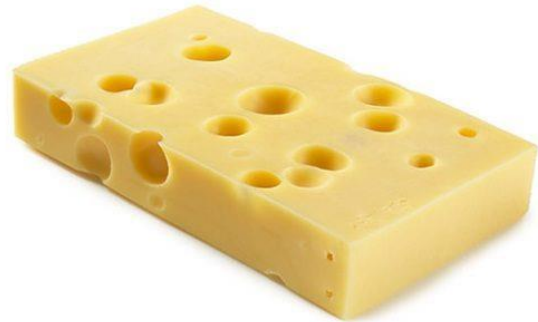
Le design d'un emballage joue un rôle important dans la fonction marketing d'un produit et l'image de marque qu'il peut véhiculer. Il représente un facteur important dans l'acte d'achat du consommateur. C'est même l'un des premiers vecteurs d'attractivité d'un produit.

Au Centre Culinaire Contemporain, la conception d'un emballage est une démarche interdisciplinaire et collaborative. Elle intègre à la fois le regard du designer, celui du sociologue, du sémiologue, de l'expert en marketing, du diététicien-nutritionniste, du producteur, du Chef cuisinier, du spécialiste en communication, de l'expert en réglementation, du distributeur...

Le croisement des regards permet d'intégrer l'emballage dans une expérience d'achat plus globale, et de comprendre comment ce support oriente le choix du consommateur.

C'est ce croisement de regards que le Centre Culinaire souhaite donner à voir aux visiteurs du CFIA, sur le stand de l'Usine agroalimentaire du Futur.

L'emballage y sera considéré comme un véritable levier de création de valeur pour l'industrie agroalimentaire.



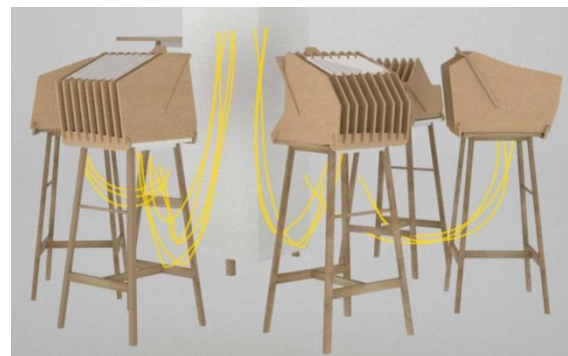
Le Centre Culinaire Contemporain proposera une façon de travailler le design d'emballage sur un produit basique : l'emmental.

Démonstrations présentées au CFIA 2016

A tester :

Une réflexion créative et ludique autour de l'emmental : un produit agro-industriel breton (70% de la production française est bretonne !) ; un produit a priori banal et peu différencié en termes d'emballages ; un produit facile d'accès et malléable ; un produit « prétexte » à partir duquel créer une expérience inédite et proposer un discours attractif, lisible et cohérent sur le design et l'innovation.

Au travers de contenus, visuels, vidéos courtes, e-books, animations, le visiteur sera invité à lire l'emballage à travers l'usage, l'esthétique, la technologie, le storytelling, etc.



Un « **prix design** » sera organisé en lien avec des écoles et de jeunes talents, en partenariat avec Design en Bretagne. Une remise de prix et un cocktail seront programmés à l'occasion du salon.

Contact :

Fabrice Clochard, chef de projets Etudes & Recherches
Centre Culinaire Contemporain
07 78 11 01 47 / fclochard@centreculinaire.com

L'usine agroalimentaire du futur

Tendances & technologies
pour l'emballage

Animations & conférences

Mardi 8 mars 2015 – 12h

Inauguration de l'espace « Usine agroalimentaire du futur »

En présence d'Olivier Allain, vice-président du Conseil régional de Bretagne, en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire et de l'ensemble des partenaires du stand.

Mardi 8 mars – 15H00/16H30

CFIAWebTV : « L'emballage de demain sera collaboratif ou ne sera pas ! »

« Innover dans les méthodes d'émergence et de construction de projets pour innover avec succès dans l'emballage ! »

Un débat articulé autour d'initiatives et de projets collaboratifs lancés par un groupe d'industriels (IAA, équipementiers, apporteurs de solutions technologiques,...) pour mettre en évidence l'importance d'intégrer dans la conception de l'emballage, l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur.

Intervenants :

- Hugues Bosvieux, Directeur commercial & Associé, Immersion Tools
- Stéphane Merlet, Responsable emballages, Fleury Michon
- Guy Michel, Directeur commercial, Europlastiques
- Laurent Mollard, Responsable R&D, Altho
- Arnaud Pelabon, Responsable Marketing et Performance commerciale, SUEZ Environnement, département Recyclage et valorisation
- Dominique Thuault, Directeur Prospective & développement, Adria Développement
- Thierry Varlet, animateur du réseau Breizpack

Mardi 8 mars - 15H15/16H45

Conférence « Les biotechnologies : un booster pour les IAA ? »

Table ronde organisée et animée par Roland Conanec, ingénieur projets à CBB Capbiotek avec des interventions de spécialistes sur l'apport des biotechnologies pour :

- « La biopréservation des aliments »
- « L'analyse des éléments et la sécurité alimentaire »
- « Le développement de nouveaux emballages biosourcés »

Mercredi 9 mars – 9H00/11H00

Conférence « L’emballage de demain »

Une conférence organisée par Bretagne Développement Innovation (BDI), Valorial, Breizpack et l’ensemble des partenaires du stand « Usine agroalimentaire du futur » et animée par Thierry Varlet, chef de projets « Emballage » -réseau Breizpack.

- Introduction par Jean-Paul Simier, directeur des filières alimentaires à BDI et Thierry Varlet, animateur du réseau Breizpack
- « Les emballages éco-conçus : un exemple avec le projet BluEcoPHA » - Stéphane Bruzaud, directeur scientifique du programme BluEcoPHA à l’Université de Bretagne Sud
- « La mise en œuvre industrielle des emballages » – Camille Hérault, ingénieur commercial export chez Guelt et Guillaume Briend, chef de projets AgrETIC à la Meito
- « Les emballages intelligents, connectés, personnalisés » - Jean-Marc Thouélin, Institut Maupertuis ; Guillaume Briend, Meito et David Pliquet, E-Mage-IN 3D
- « Les emballages recyclés en fin de vie » – Yann Priou, chargé de développement industrie agroalimentaire région Grand Ouest, Suez Environnement, département recyclage et valorisation
- « La création de valeur par l’emballage : design et innovation », Pauline Boué, designer produits au Design Lab du Centre Culinaire Contemporain
- Conclusion par Jean-Luc Perrot, directeur du pôle de compétitivité Valorial et Thierry Varlet, animateur du réseau Breizpack

Mercredi 9 mars - 15H15/16H15

Conférence « Les technologies photoniques au service de l’industrie agroalimentaire »

Photonics Bretagne s’associe à Vegenov, Adria Développement, ZOOPOLE Développement, Bizerba Luceo et au CEA Leti afin de proposer une conférence visant à dessiner un panorama des technologies photoniques utilisées et/ou attendues par les acteurs de l’agri/agro. Plusieurs exemples d’applications seront mis en avant par les intervenants.

- Introduction de la conférence par Denis Trégoat, Photonics Bretagne
- « Qu’est-ce qu’un Photon ? » par Justine Jalliffier-Mahé, Photonics Bretagne
- « La Photonique pour l’agriculture » par Elodie Cadon, Vegenov
- « La Photonique pour l’agroalimentaire » par Dominique Thuault, ADRIA Développement
- « Les technologies optiques au service de l’élevage » par Aurélie Eon et Jean-Erik Blochet, ZOOPOLE Développement
- « Exemples d’applications de la vision dans l’agroalimentaire » par Carole Besnard, Bizerba Luceo
- « Technologies d’imagerie et de capteurs optiques pour l’agriculture et l’industrie agroalimentaire » par François Simoens, CEA LETI

Jeudi 10 mars - 10H45/11H45

Conférence « La robotique collaborative et adaptative : Utopie ou opportunités pour nos usines ? »

Conférence proposée par Jean-Marc Thouélin, Conseiller Technologique & Ingénieur Projets à l'Institut Maupertuis - Centre de Ressources Technologiques en Productique & Mécatronique
Avec l'intervention de Franck Multon, Professeur Université Rennes2, Responsable de l'Equipe de recherche MimeTIC, sur les enjeux TMS auxquels la robotique collaborative peut répondre.

Jeudi 10 mars - 13H00/15H30

Conférence « Les données numériques dans l'industrie agroalimentaire »

Conférence proposée et animée par Guillaume Briend, Chef de projet AgrETIC à la Meito (Mission pour l'Electronique, l'Informatique et les Télécommunications de l'Ouest) - Croisement de filières TIC et agroalimentaires :

- **Présentation du programme AGRETIC et des enjeux**
Guillaume Briend, Meito
- **Optimisation des flux de donnée dans la filière intégrée avicole**
Jo Dréau, Florence Le Coz, Kerhis
- **Exploitation des données pour de l'analyse et du contrôle de systèmes**
Julien Jourdan, Patrice Houziot, ACSystème
- **Sécurité des données et des process industriels**
Yves Duchesne, Gwenn Feuteun, ACCEIS
- **Technologies numériques clés pour la compétitivité des usines agro-alimentaires**
Nathalie Lambert, CEA Tech

L'usine agroalimentaire du futur

Une opération collective

Les partenaires

L'Usine agroalimentaire du futur est une opération collective, montée en partenariat avec les organisateurs du salon CFIA, et portée par :

Bretagne Développement Innovation

Bretagne Développement Innovation (BOi) est l'agence régionale de développement économique et d'innovation qui Impulse une dynamique collective auprès des acteurs économiques bretons, dont ceux des filières alimentaires autour de 3 missions principales:

- ·La structuration de filières fortes pour plus de compétitivité-agroalimentaire et agriculture, notamment,
- ·Le développement du potentiel d'innovation des entreprises,
- L'accroissement de l'attractivité et de la notoriété du territoire.

Valorial

Pôle de compétitivité agroalimentaire du grand Ouest situé au cœur du 1er bassin agroalimentaire d'Europe, Valorial rassemble 310 membres: industriels, centres de recherche et établissements d'enseignement supérieur.

Cœur de métier: identifier, monter et accompagner des projets de R&D collaboratifs innovants, dans 5 domaines d'expertises: Nutrition santé animale et humaine, Qualité et sécurité des aliments, Technologies innovantes, Ingrédients fonctionnels, usages et marketing alimentaire.

Chaîne de services: de l'idée ... au marché.

Chiffres-clés du pôle :

- 353 projets collaboratifs innovants labélisés
- 590 M€ investis en R&D
- 900 industriels et chercheurs impliqués dans les projets
- 82 % des projets industriels financés
- 150 projets terminés

Le secteur Agriculture / Agroalimentaire en Bretagne

1^{re} région agricole et agroalimentaire
en France en 2015
1^{re} région en production animale en 2015
160 000 emplois
40% des emplois industriels de la région
1^{er} secteur industriel breton
9 Mds d'€ de CA issus de l'agriculture en 2015
20 MDS pour l'agroalimentaire en 2015

Source : BDI

Chaque année, l'Usine agroalimentaire est conçue en partenariat avec :

ABEA

L'Association bretonne des entreprises agroalimentaires (ABEA) œuvre à défendre et représenter les intérêts des entreprises agroalimentaires du territoire breton.

L'ABEA cherche avant tout à renforcer la compétitivité des entreprises par des services et des programmes adaptés au secteur agroalimentaire dont le programme «Performance environnementale et énergétique».

ADRIA Développement

Centre d'expertise agroalimentaire, leader en qualité et sécurité des aliments

Métier : Recherche et Innovation/ Formation, audit et conseil aux IAA.

AGROCAMPUS Ouest

Grande école publique, AGROCAMPUS OUEST forme des ingénieurs capables de répondre de façon innovante aux enjeux contemporains du vivant, des hommes et des femmes de haut niveau scientifique aptes à gérer de façon opérationnelle la complexité des produits, des systèmes et des organisations dans un monde en mouvement

Biogenouest

Réseau des plates-formes technologiques du Grand Ouest en Science du vivant et de l'environnement.

- 360 personnes dédiées aux plates-formes
- 72 entreprises partenaires en 2014

Bretagne Commerce International

Association d'entreprises bretonnes sur laquelle le Conseil régional de Bretagne et la CCI Bretagne s'appuient pour internationaliser l'économie bretonne.

Missions:

- Aider les sociétés bretonnes dans leur développement à l'international
- Identifier et accompagner des projets d'investissements étrangers en Bretagne

BreizPack

Réseau des industriels de l'emballage en Bretagne.

- Plus de 300 entreprises partenaires
- 2 ingénieurs « emballage » dédiés
- 1 réseau social - RéSoPack.net

Breizpack est une marque d'Adria développement.

Centre Culinaire Contemporain

Plateforme d'innovation dédiée aux « filières du manger », le Centre Culinaire Contemporain regroupe des infrastructures, équipement de R&D, destinés à offrir des services ou ressources mutualisés pour accompagner l'innovation des acteurs de la chaîne alimentaire (IAA, Foodservice et Retail). Son parti pris : l'innovation par les usages. L'équipe interdisciplinaire du Centre Culinaire met l'usage au cœur du processus d'innovation, intègre l'utilisateur final – consommateur et/ou professionnel – dans un processus de co-création, et privilégie l'expérimentation réelle. Cette approche facilite la conception de nouvelles offres – concepts, produits, services ou organisations – en adéquation avec les attentes et besoins des clients, et permet de limiter les risques associés à la mise en marché. Elle encourage les fertilisations croisées entre l'ingénierie culinaire, les sciences humaines, le design, le développement durable et le digital.

Le Centre Culinaire s'adresse à toutes les entreprises avec un bouquet de services destinés à accompagner l'ensemble du processus d'innovation, de l'idée à la phase d'industrialisation : études d'usages et de tendances, ateliers de génération d'idées, tests produits et cartographies, stratégies marketing, formations...

Créé à Rennes en 2013, et labellisé par l'Etat, il est le premier laboratoire d'innovation à proposer une déclinaison du modèle living lab au secteur alimentaire.

CBB Capbiotek

Référent au croisement des filières agro et biotechs.

Animateur du réseau régional des biotechnologies, Capbiotek.

Chiffres clés

- Plus de 70 adhérents
- 35 projets innovants accompagnés par an
- Animateur d'un réseau de 250 acteurs clés en Bretagne

IDmer

Centre d'innovation technologique, IDMer met son expertise et ses compétences au service des industriels et des porteurs de projet de la nutrition humaine, de la nutrition santé et de la nutrition de spécialités humaines et animales pour les accompagner, en toute confidentialité, dans leur processus d'innovation et de création d'opportunités de développement. Acteur de terrain au service des entreprises, IDMer assure des missions de veilles, d'animations et de diffusions pour sensibiliser et soutenir les acteurs en recherche et développement.

Institut MAUPERTUIS

L'institut MAUPERTUIS est un centre de ressources technologiques en productique: automatisation, robotisation, traçabilité.

Il accompagne les entreprises à évaluer, adapter et à intégrer des technologies productives dans leurs moyens de production.

L'institut MAUPERTUIS est une association Loi 1901 à but non lucratif créée en 2003, éligible au Crédit d'impôt Recherche.

MEITO

La MEITO est l'association fédératrice des acteurs de l'électronique et du numérique en Bretagne.

Le programme AGRETIC inscrit son action à l'interface entre les technologies et les usages en participant au croisement de filières entre le numérique et l'agroalimentaire.

Objectif: proposer les solutions technologiques innovantes des entreprises du numérique de l'ouest pour répondre aux enjeux de l'agroalimentaire et contribuer à l'excellence industrielle de la filière.

Pôle Cristal

À l'écoute de l'entreprise pour l'accompagner dans le développement de ses innovations en matière de Froid, Génie Climatique et technologies associées, le Pôle Cristal met à disposition des TPE/PME son expérience et ses moyens pour la réalisation de nouveaux produits ou l'amélioration de produits.

ZOPOLE développement

ZOPOLE développement est le centre technique des productions et de la santé animale et de la qualité agroalimentaire qui s'appuie sur les compétences scientifiques des laboratoires de l'ANSES du ZOO POLE.

L'association accompagne les entreprises dans les domaines de l'innovation, la formation/conseil et les essais terrain. Son service de formation, l'ISPAIA, est spécialisé dans les domaines du Management, de la Qualité, de la Maintenance, de la Performance industrielle, des Productions animales, etc.

Réfléchir à l’emballage de demain, c’est concevoir
une usine agroalimentaire ouverte aux autres

**Projets collaboratifs
labellisés par Valorial**

A Valorial, dont le métier est l'ingénierie de projets d'innovation collaborative dans le domaine de l'alimentaire, l'emballage de demain fait partie des thématiques phares qu'anime le pôle de compétitivité.

Illustrations à travers 3 projets collaboratifs, labellisés par le pôle et récemment achevés ou en cours de déploiement, avec le soutien du réseau Breizpack qui assure la co-animation sur cette thématique.

MAP'OT

Porté par un consortium de 9 laboratoires de recherche, centres techniques et entreprises, et coordonné par ADRIA Développement, ce projet illustre pleinement les moyens de répondre aux enjeux majeurs d'optimisation des coûts de production et de conservation des produits/sécurisation des consommateurs.

Ce projet a permis de mieux expliquer, quantifier et modéliser les effets des atmosphères modifiées sur la croissance des micro-organismes selon le transfert de l'O₂ et du CO₂ à travers l'emballage et dans l'aliment.



LIGE151



Rassemblant 7 industriels, 1 centre de recherche, ce projet est piloté par LIGEPACK. Il vise à développer une nouvelle méthode de mesures de perméabilité sur emballages thermoformés et scellés afin d'augmenter la DLC des produits alimentaires frais, méthode permettant de mieux prendre en compte les conditions réelles d'utilisation de ces films.

Début 2018, les résultats seront totalement exploitables et opérationnels dans l'organisation des process dans les usines.

INCOCONSO

Ce projet s'inscrit dans le contexte réglementaire européen qui a imposé à chaque industriel de l'agroalimentaire de fournir un certain nombre d'informations aux consommateurs (Règlement INCO n°1169-2011).

Trois industriels agroalimentaires, accompagnés par un centre technique et un cabinet conseil, se sont intéressés à la perception et à la compréhension de l'étiquetage nutritionnel par les consommateurs afin de rechercher des solutions de différenciation positive (typographie, couleur, localisation de l'information sur l'emballage,...).

UX, emballage 3.0 et valeurs de l'emballage au menu 2016 de Valorial

En amont du montage de ces projets d'innovation collaborative, Valorial a un rôle important dans l'identification de nouvelles tendances de marchés ou l'émergence de nouvelles connaissances ou technologies pouvant modifier l'offre en emballage.

Le pôle de compétitivité a lancé des réunions de ressourcement « ValorialConnection » et va déployer en 2016 quelques nouveaux axes de travail :

- Intégration de l'expérience utilisateur (ou User Experience – UX) - qui privilégie une conception centrée sur l'utilisateur final - tout au long du processus d'innovation dès la phase de conception jusqu'à la mise en marché, autour du cas pratique de l'ouverture facile notamment. L'UX permet de mieux répondre aux deux grandes tendances qui gouvernent l'adoption d'une innovation alimentaire par le consommateur : praticité et plaisir.
- Croisement entre le traitement en grande masse des données (Big data) et le rôle de l'emballage (packaging 3.0).
- Durabilité des emballages alimentaires, ou comment concilier nouveaux emballages et lutte contre le gaspillage alimentaire, emballage et économie circulaire, praticité et éco-conception...



Enfin une démarche a été engagée au sein de Valorial par un groupe d'industriels qui souhaite mieux comprendre la perception des valeurs de l'emballage par les consommateurs.

A terme, ces professionnels développeront un projet commun d'innovation conduisant à une adaptation de leur offre produit, emballage inclus.

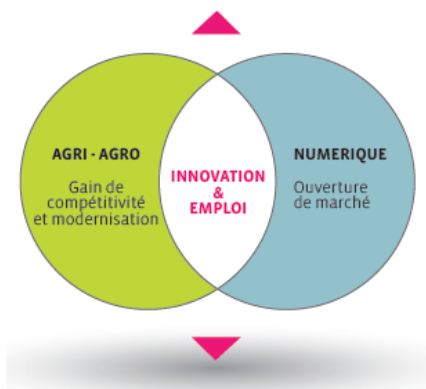
Cette initiative sera présentée lors de l'émission de web TV **en plateau et en direct du CFIA le 8 mars, de 15h à 16h30.**

Au croisement des filières agricole et TIC



AgrETIC est un programme régional de croisement des filières agricole et TIC.
Financé par la Région Bretagne, le programme AgrETIC est co-piloté par BDI et la MEITO, en partenariat avec Valorial et les Chambres d'agriculture de Bretagne.

Objectifs :



Le programme régional AgrETIC vise à **développer l'usage des technologies numériques dans les filières agricole et agroalimentaire bretonnes**. Ce programme très concret pour les entreprises, articule son **action autour du triptyque** :

enjeux – projets – marchés

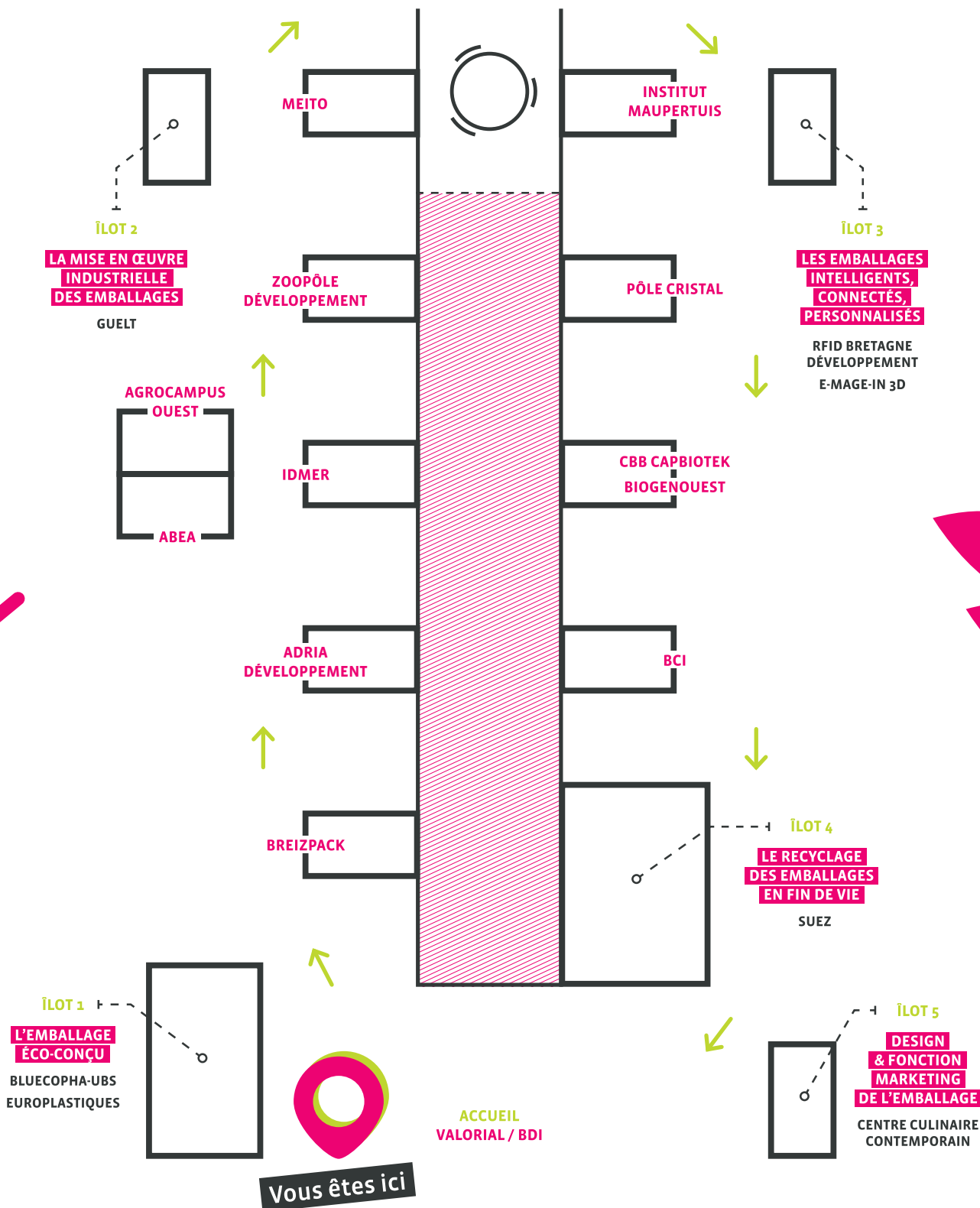
ou comment transformer des enjeux de compétitivité en projets d'expérimentation pour accéder à de nouveaux marchés.

Bilan et chiffres après 5 ans de programme :

- **40** projets d'expérimentation issus des appels à projet AgrETIC
- **3,7 M€** d'investissement dans des projets d'expérimentation, dont 1M€ de subventions par la Région Bretagne
- Emergence de **8 projets collaboratifs**
- **14** ateliers B2B entre offreurs de technologies et intégrateurs
- **1400** participants aux ateliers
- Promotion des entreprises et tables-rondes **au SPACE** sur les enjeux de la ferme numérique
- Accès au marché des agro-équipementiers pour des offreurs de solutions technologiques sur un plateau « **Acteurs du numérique** » au **CFIA**
- Démonstrateurs technologiques sur le stand **Usine agroalimentaire du futur** au CFIA
- Ils ont bénéficié du programme : 6TM, API, Arbor Technologies, RF Track, Ijinus, Solia concept, Novelios, Kerhis, Kwetch, Guelt, E-learning Touch, Ponsel Measure, Energiency, Evosens, Tekxia, Asserva, Tuffigo Rapidex, Cooperl, SVA, Triballat, Lactalis, Triskalia, Le Gouessant, Evolution, Entremont, Poult, ECAT, ...

L'USINE AGROALIMENTAIRE DU FUTUR

L'emballage de demain!



L'USINE AGROALIMENTAIRE DU FUTUR PARTENAIRE OFFICIEL DU CFIA

CONTACTS PRESSE :

Chrystèle GUY

Tél : 02 99 84 78 76 - 07 82 21 81 35

c.guy@bdi.fr

Christophe JAN

Tél : 02 23 48 59 65 - 06 42 97 92 92

christophe.jan@pole-valorial.fr



Suivez l'actualité de l'Usine agroalimentaire sur Twitter

[#usineagrofutur](https://twitter.com/usineagrofutur)

