



DÉCOUVREZ



**BRETAGNE** <sup>BE</sup>  
**USINE  
AGRO  
DU FUTUR**

CFIA 2020  
29, 30 SEPTEMBRE  
& 1<sup>ER</sup> OCTOBRE 2020



**#UsineAgroFutur**

**BRETAGNE** <sup>BE</sup>  
**DÉVELOPPEMENT  
INNOVATION**

  
**Valorial**  
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

  
**Cfia**  
CARREFOUR DES FOURNISSEURS  
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

AVEC LE SOUTIEN DE

  
Région  
**BRETAGNE**

# SOMMAIRE

---

USINE AGRO DU FUTUR, PLATEAU COLLECTIF .....	3
L'ACCOMPAGNEMENT DE LA RÉGION .....	4
PLANNING DES ANIMATIONS DU PLATEAU .....	5
PLAN DU PLATEAU .....	6 - 7
LE PÔLE « INNOVATION HUB/ PARTENAIRES DE L'INNOVATION » .....	8 - 16
LE « SHOWROOM », CIRCUIT DE DÉMONSTRATEURS INNOVANTS .....	17 - 23
LE « VILLAGE FOODTECH » .....	24 - 32
L'ESPACE « NETWORKING » .....	33 - 34

# L'USINE AGRO DU FUTUR, UN PLATEAU COLLECTIF, VITRINE DE L'INNOVATION AU CFIA



Depuis 2011, sur l'impulsion de Bretagne Développement Innovation, du pôle de compétitivité Valorial et avec le soutien de la Région Bretagne, le plateau de l'Usine Agro du Futur avec son circuit de démonstrateurs innovants est devenu l'animation phare du CFIA. Cette action collective s'inscrit dans la dynamique du « **Bien-manger pour tous** » de la Région Bretagne. Elle fédère de nombreux partenaires de l'innovation des industriels agroalimentaires bretons et de l'Ouest : centres techniques, Bretagne Commerce International (BCI), l'Association bretonne des entreprises agroalimentaires (ABEA) etc.

Forte de toutes ces expertises, l'Usine Agro du Futur propose chaque année aux visiteurs un circuit de solutions innovantes autour d'une nouvelle thématique : l'usine agile en 2019, la sécurité sur toute la ligne en 2018, l'usine prédictive en 2017, l'emballage de demain en 2016, l'efficacité énergétique en 2015. **Pour cette édition 2020, la thématique retenue est « l'usine en transition(s) ».**

Forts du succès rencontré en 2019 sur un plateau de plus de 450 m<sup>2</sup> au sein du hall 8, les partenaires de l'Usine Agro du Futur relèvent de nouveau le pari de l'innovation via quatre espaces à découvrir :

- **Le pôle « Innovation Hub / Partenaires de l'innovation »** rassemblant les partenaires de l'Usine Agro du Futur : Bretagne Développement Innovation, Valorial, Act Food Bretagne (alliance de 5 centres techniques bretons : ADRIA / Breizpack, ZOOPOLE Développement, IDMer, CEVA et Vegenov), Photonics Bretagne, Pôle Cristal, Institut Maupertuis, CEA Tech Bretagne, Biotech Santé Bretagne, CTCPA, ABEA, Bretagne Commerce International (BCI) et Carnot Agrifood Transition.
- **Le « Showroom »**, circuit de démonstrateurs innovants autour de la thématique de « *l'usine en transition(s)* ».
- **Le « Village FoodTech »** regroupant onze startups et entreprises innovantes proposant de nouvelles solutions pour les usines agroalimentaires en matière d'équipements et procédés, d'ingrédients/PAI, de digitalisation etc.
- **L'espace de Networking** dédié au réseautage et aux rendez-vous business.



# PLANNING

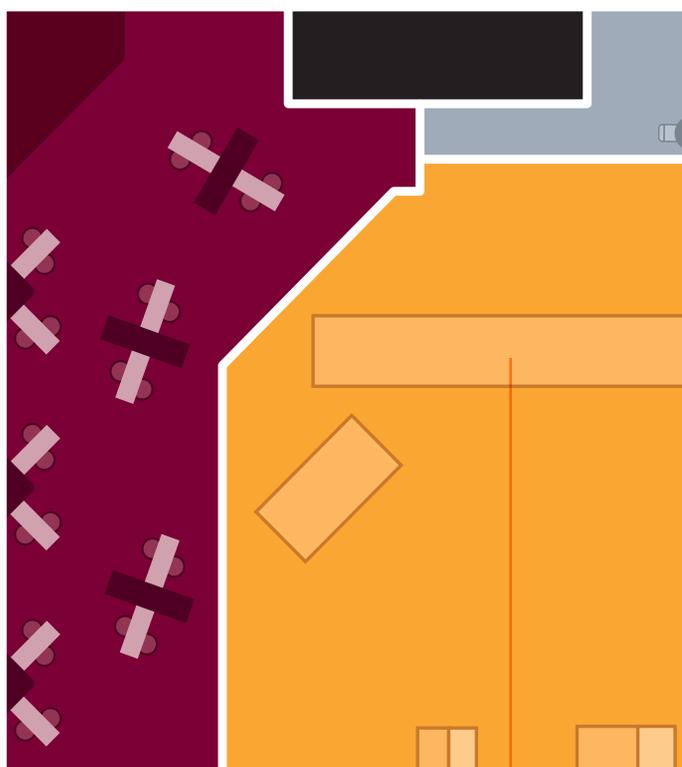
Plusieurs temps forts ponctuent le plateau Usine Agro du Futur sur ces 3 jours de salon.

	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 1 <sup>ER</sup> OCTOBRE
10H			<b>9H30 / 13H</b> Conférence plénière Agroalimentaire agriculture Cybersécurité : tous concernés ! organisée par la Chambre d'Agriculture de Bretagne
11H		<b>10H30 / 12H30 :</b> Conférence « L'Usine Agro du Futur, en transition(s) » proposée par BDI, Valorial et leurs partenaires Espace AGORA	<b>10H / 12H :</b> Conférence « Quelles compétences pour piloter l'Usine Agro du Futur ? » proposée par Valorial, ABEA, BDI et leurs partenaires Hall 11 - Salle de réunion
12H	<b>11H / 14H :</b> Inauguration du stand		<b>11H / 12H</b> Délégation d'entreprises de l'Observatoire des IAA
13H			<b>12H / 13H</b> Délégation d'entreprises ABEA / Valorial
14H			
15H			
16H		<b>16H / 17H</b> « Technologie blockchain » par l'ADRIA Espace Conférence - hall 10	
17H	<b>16H45 / 17H45 :</b> « SENSALG' : facilitateur de connections entre les acteurs de la filière algues et source d'innovation pour une économie responsable » Jean-Yves Thébaudin, Directeur Act Food Bretagne Espace Conférence - hall 10		

# LE PLATEAU USINE AGRO DU FUTUR S'ARTICULE EN 4 PÔLES

## LE VILLAGE FOODTECH

A3D Concept ; Doptim ; Invirtus Technologies ; Olnica ; Optinvent ; Agence Impulsion ; QiOVA ; Antofenol ; Donnons Du Sens ; Cobalt FX ; Premier Tech



## LE SHOWROOM, CIRCUIT DE DÉMONSTRATEURS INNOVANTS

CTCPA ; ADRIA ; IDMer & Tecoma ; *Meaty@b* (Solina, ACSystème, AVRIL, Hénaff, NOVELIOS, INRAE, ADRIA)

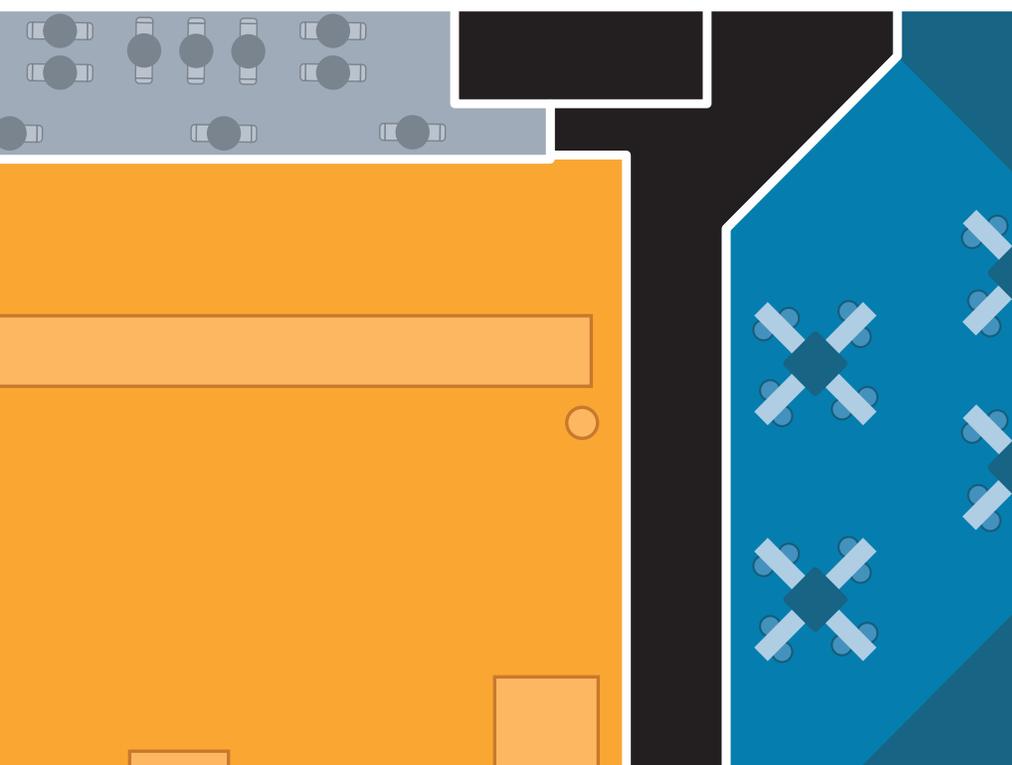
## LA LIGNE DE PRODUCTION AGROALIMENTAIRE EN FONCTIONNEMENT

Altenov ( CIP, ID, FTCl et LAB4i), Guelt, Fillpack, Groupe API, Bizerba Luceo, Photon Lines, Actemium, e-cobot, Pôle Cristal, TMS Studio, b<>com , CEA Tech, Siemens, Acceis , Artefacto, PackaLim, ASV Packaging, Gilac, ADIV, Bobet Matériel, INRAE, KP Linpac



## L'ESPACE DE **NETWORKING**

Au cœur du plateau collectif UAF, organisez vos rendez-vous d'affaires B2B pour concrétiser vos projets !



## LE PÔLE **INNOVATION HUB /** **PARTENAIRES DE L'INNOVATION**

Bretagne Développement Innovation, Valorial, Act Food Bretagne (alliance de 5 centres techniques bretons : ADRIA / Breizpack, ZOOPOLE Développement, IDMer, CEVA et Vegenov), Photonics Bretagne, Pôle Cristal, Institut Maupertuis, CEA Tech Bretagne, Biotech Santé Bretagne, CTCPA, ABEA, Bretagne Commerce International (BCI) et Carnot Agrifood Transition.



# LE PÔLE INNOVATION HUB / PARTENAIRES DE L'INNOVATION

---

*Cette année encore, le plateau Usine Agro du Futur fédère de nombreux acteurs de l'écosystème breton.*



# BRETAGNE DÉVELOPPEMENT INNOVATION

BRETAGNE  
DÉVELOPPEMENT  
INNOVATION

Agence régionale de développement économique, **BDI intervient sur des secteurs d'avenir repérés pour leur capacité à générer de nouvelles activités et à créer de l'emploi :**

- Numérique & agriculture-agroalimentaire
- Cybersécurité
- Voile de compétition
- Énergies marines renouvelables
- Réseaux électriques intelligents

Depuis 2018, BDI est missionnée par la Région Bretagne pour développer un programme, **l'Usine agroalimentaire du futur**, visant à accentuer la modernisation de l'outil industriel agroalimentaire. Cet axe s'inscrit dans la dynamique : innover et bien produire pour contribuer à faire rayonner la Bretagne du **« Bien-manger pour tous »**.

BDI pilote par ailleurs le programme régional **AGRETIC**, en collaboration avec les **Chambres d'agriculture de Bretagne** et le pôle de compétitivité **Valorial**. Ce programme, initié par la Région Bretagne en 2011, favorise l'émergence de projets entre les industriels

de l'agriculture et de l'agroalimentaire et les offreurs de solutions numériques et électroniques bretons.

Depuis deux ans, BDI ouvre le programme AGRETIC à **l'Europe** avec une implication forte dans plusieurs réseaux et l'arrivée d'outils européens tels que **AAP S3 Food** et **l'ERA-NET ICT AGRI** pour l'accompagnement des entreprises dans leurs projets d'innovations.

Les services proposés aux entreprises :

- Gagner en visibilité
- Faire du business
- Se tourner vers l'Europe
- Monter en compétence

## CONTACTS

**Paul-François JULLIEN, Chef de Projets**  
02 99 67 42 06 • [pf.jullien@bdi.fr](mailto:pf.jullien@bdi.fr)

**Guillaume BRIEND, Responsable**  
**« Numérique & Agriculture - Agroalimentaire »**  
02 99 84 85 36 • [g.briend@bdi.fr](mailto:g.briend@bdi.fr)

[@BretagneBDI](https://twitter.com/BretagneBDI) [www.bdi.fr](http://www.bdi.fr)

## VALORIAL



1<sup>er</sup> réseau dédié à l'innovation agri-alimentaire en mode collaboratif, Valorial fédère 360 membres et une communauté de plus de 4 000 «innov'acteurs» autour de l'aliment plus intelligent.

**Coeur de métier :** identifier, monter et accompagner des projets de R&D collaboratifs innovants, dans 5 domaines d'expertises : Alimentation nutrition santé ; Qualité & sécurité des aliments ; Technologies de production, transformation & conservation ; Ingrédients fonctionnels ; Marketing agri & agroalimentaire.

**Chaîne de services personnalisés :** Ingénierie-conseil en montage de projet, y compris européen ; Mise en réseau & recherche de partenaires (régional, national, europe, international) ; Conseil en stratégie & management de l'innovation ; Ressourcement & veille spécialisée ; Accompagnement au pilotage de projet (AMO) ; Promotion/communication.

**CHIFFRES CLÉS** (au 31/12/2019):

- **470** projets collaboratifs innovants accompagnés depuis 2006
- **1 Md€** investis en R&D au total
- **85 %** des projets industriels financés
- **230** projets terminés

## CONTACTS

**Jean-Luc PERROT, Directeur**  
02 99 31 53 05 • [valorial@pole-valorial.fr](mailto:valorial@pole-valorial.fr)

**Christophe JAN,**  
**Responsable communication & veille**  
02 99 31 53 16 • [christophe.jan@pole-valorial.fr](mailto:christophe.jan@pole-valorial.fr)

[@Pole\\_Valorial](https://twitter.com/Pole_Valorial) [www.pole-valorial.fr](http://www.pole-valorial.fr)

[in pole-valorial](https://www.linkedin.com/company/pole-valorial)

# ACT Food Bretagne



ACT food Bretagne est **l'alliance des centres techniques bretons** : ADRIA, VEGENOV, IDMER, CEVA et ZOOPOLE Développement. Cette fédération a pour vocation de **regrouper les outils et les expertises de l'innovation** et a pour but le développement économique régional par l'innovation, à destination des entreprises et des filières agricoles et alimentaires bretonnes.

**L'ambition de la fédération** est de faire de la Bretagne un leader européen de l'innovation et de la valeur ajoutée dans les filières alimentaires.

**Les missions de la fédération** sont les suivantes :

- Assurer aux entreprises l'accès à une offre de services complète lisible et cohérente ;
- Travailler en commun sur des projets au croisement de plusieurs domaines technologiques ;

- Dégager des synergies organisationnelles en mutualisant certaines activités ;
- Répondre à des appels à projets régionaux, nationaux ou européens ;
- Assurer la présence et la visibilité de la fédération dans des événements et programmes d'envergure nationale, européenne ou internationale.

## À qui s'adresse la structure ?

ACT food Bretagne est au service d'entreprises de toutes tailles, porteurs de projets, PME, ETI, grands groupes semenciers, et fournisseurs des filières de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'alimentation animale et des compléments alimentaires. ACT Food Bretagne est là pour l'accompagnement à l'innovation des filières et des entreprises.

### CONTACT

Jean-Yves THEBAUDIN, **Directeur**  
06 86 73 61 13 • [jeanyves.thebaudin@actfood.fr](mailto:jeanyves.thebaudin@actfood.fr)  
[www.actfood.fr](http://www.actfood.fr)

## ADRIA

MEMBRE D'ACT food Bretagne



ADRIA 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.**

Les transitions numériques, alimentaires, environnementales, sociétales questionnent les modèles en place. L'ADRIA a choisi d'accompagner les acteurs de l'alimentation qui veulent apporter de la **clarté sur leur trajectoire de transition alimentaire en imaginant des outils et approches innovantes** pour accompagner ces changements.

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.

L'ADRIA est qualifié ITAI (Institut Technique Agro-Industriel) par le Ministère de l'Agriculture. L'ADRIA est membre de l'ACTIA (Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire).

## À qui s'adresse la structure ?

L'ADRIA s'adresse à **toutes les entreprises de l'industrie Agroalimentaire et à leurs fournisseurs**, tous secteurs d'activité confondus, de la PME à la multinationale. Nous travaillons principalement avec les équipes de direction, la Qualité, la R&D, mais aussi Réglementation, Production et Maintenance.

### CONTACT

Jean-Robert GEOFFROY, **Directeur Général**  
02 98 10 18 53 • [jean-robot.geoffroy@adria.tm.fr](mailto:jean-robot.geoffroy@adria.tm.fr)  
[@Adria\\_Dvpm](https://twitter.com/Adria_Dvpm) [www.adria.tm.fr](http://www.adria.tm.fr)

Le CEVA est un centre d'innovation technologique dédié aux algues et aux végétaux marins. Avec 35 ans d'expérience dans la recherche et développement, il s'est **spécialisé dans la production durable et la valorisation des macroalgues et de microalgues.**

Structure unique en Europe travaillant sur l'ensemble de la filière algue, le CEVA soutient l'industrie des algues à destination de tous les marchés, développe des innovations à base d'algues et fournit une assistance technique et des services de recherche aux entreprises.

## À qui s'adresse la structure ?

De l'algue matière première à l'algue produit, le CEVA propose de favoriser les relations producteurs / acheteurs / consommateurs et de promouvoir les algues. Il est ainsi destiné à soutenir la notoriété et l'image des algues dans le tissu industriel et auprès des professionnels et du grand public. L'attractivité du CEVA vis-à-vis des acteurs économiques (algoculteurs, industriels) et des partenaires institutionnels réside en grande partie dans sa capacité à proposer une assistance scientifique, technique et réglementaire sur l'ensemble de la chaîne de valeur de l'algue.

### CONTACT

Stéphanie PEDRON, Directrice Générale  
02 96 22 93 50 • [stephanie.pedron@ceva.fr](mailto:stephanie.pedron@ceva.fr)  
[www.ceva.fr](http://www.ceva.fr)

## BIOTECH SANTÉ BRETAGNE



Biotech  
& Santé  
BRETAGNE



**Biotech Santé Bretagne, votre référent en Biotech et Santé au service des entreprises alimentaires.**

En tant que Centre d'Innovation Technologique, nos expert(e)s thématiques en Biotechnologies et en Santé accompagnent les porteurs de projets innovants depuis l'idée jusqu'au marché : veilles réglementaire, scientifique et technologique, études prospectives, conseils technologiques, ingénierie de projets, études de faisabilité accompagnement à l'Europe, promotion des innovations...

Avec ses compétences et services, le centre accompagne dans le développement de procédés biotech pour des aliments et ingrédients alimentaires, en

nutrition-santé et dans la valorisation des biomasses et co-produits.

Grâce aux journées techniques et aux rencontres de networking organisées, Biotech Santé Bretagne favorise la synergie entre les acteurs des biotechnologies en Bretagne, notamment à travers le réseau Capbiotek, pour plus d'innovations et de compétitivité..

## À qui s'adresse la structure ?

Biotech Santé Bretagne apporte son expertise aux entreprises de l'agroalimentaire souhaitant adopter des solutions innovantes pour améliorer leur compétitivité.

### CONTACT

Nathalie LETACONNOUX, Directrice-Adjointe,  
Responsable du développement de la filière Biotechnologies  
02 99 38 33 30 • [contact@biotech-sante-bretagne.fr](mailto:contact@biotech-sante-bretagne.fr)  
[@biotech\\_sante](https://twitter.com/biotech_sante) [www.biotech-sante-bretagne.fr](http://www.biotech-sante-bretagne.fr)  
[@Capbiotek](https://twitter.com/Capbiotek) [www.capbiotek.fr](http://www.capbiotek.fr)

# ZOOPOLE DÉVELOPPEMENT

MEMBRE D'ACT Food Bretagne



ZOOPOLE  
développement

ZOOPOLE développement est le centre technique dédié à la santé animale et à la qualité agroalimentaire qui s'appuie sur les compétences scientifiques des laboratoires de l'ANSES du ZOOPOLE. **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.

## Services proposés aux entreprises :

- Accompagnement de la stratégie de l'entreprise
- Etude scientifique et technique
- Ingénierie de projet
- Montage de dossiers d'aides financières
- 120 formations annuelles
- Essais terrains, analyse statistique
- Plateformes expérimentales (Porcs/Volailles)
- Plateforme Plasturgie et Composite

## CONTACT

Pauline CHONG, Responsable Pôle Innovation  
02 96 76 61 61 • [pauline.chong@zoopole.asso.fr](mailto:pauline.chong@zoopole.asso.fr)

@ZOOPOLE\_dvpt [www.zoopole.com](http://www.zoopole.com)

# BRETAGNE COMMERCE INTERNATIONAL

BRETAGNE<sup>IB</sup>  
COMMERCE  
INTERNATIONAL

Association de 1025 entreprises, **dédiée au développement international**

## NOS MISSIONS

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

## CHIFFRES CLÉS

- **230** prestataires étrangers dans plus de **100** pays
- Plus de **2000** entreprises accompagnées par an
- Plus de **1000** participants à l'Open de l'International (prochaine édition : 6 juillet 2020 à Vannes)

## LES SERVICES PROPOSÉS AUX ENTREPRISES

- Accompagnement de A à Z : conseil technique et réglementaire, structuration de l'entreprise, recherche de clients, fournisseurs, sous-traitants, implantation de votre filiale...
- Salons à l'étranger et missions de benchmarking
- Visites de délégations d'acheteurs
- Ateliers thématiques d'information

## À qui s'adresse la structure ?

- Entreprises de tous secteurs, ayant leur siège ou au moins un établissement en Bretagne
- Entreprises étrangères ayant un projet d'investissement en France

## CONTACT

Eric VOULAND, Chargé d'Affaires Secteur IAA  
02 99 25 04 31 • [e.vouland@bretagnecommerceinternational.com](mailto:e.vouland@bretagnecommerceinternational.com)

@BCInter [www.bretagnecommerceinternational.com](http://www.bretagnecommerceinternational.com)

# AGRIFOOD TRANSITION



Le Carnot AgriFood Transition **produit la R&D de plusieurs centaines d'entreprises dans les domaines de l'agriculture, l'aquaculture et l'agro-alimentaire.**

Pour ces sociétés innovantes, AgriFood Transition est la porte d'accès à l'excellence de plus de 700 scientifiques et ingénieurs, issus de centres techniques et d'unités de recherche publique en Bretagne, Pays de la Loire, Normandie et Nouvelle-Aquitaine.

**De nombreuses entreprises de l'agri-agro font appel au Carnot AgriFood Transition pour :**

- Rechercher des pistes de développement à partir de travaux scientifiques en cours
- Créer un produit ou un procédé à partir d'un cahier des charges existant
- Adapter produits ou entreprise à une nouvelle réglementation
- Anticiper une réorientation de marché, sécuriser une décision stratégique
- Monter un projet pluridisciplinaire qui nécessite

une expertise sur différentes thématiques.

- Profiter du réseau Carnot en Bretagne fort des instituts suivants : France Futur Elevage, Irstea, Plant2Pro et Qualiment.

**Pour ces entreprises, travailler avec le Carnot AgriFood Transition est l'assurance de nombreux bénéfices :**

- Respect des politiques de confidentialité.
- Charte des bonnes pratiques de Propriété Intellectuelle et de Transfert des Connaissances et de Technologies des Instituts Carnot.
- Contractualisation qui cadre délais et moyens.
- L'accès au Crédit Impôt Recherche.
- Contrôle de satisfaction à l'issue du projet.

## À qui s'adresse la structure ?

Les entreprises des secteurs agricoles, aquacoles et agroindustriels, quelles que soient leur taille ou leur implantation géographique.

## CONTACT

Marc DANJON, Directeur  
06 07 39 55 47 • [marc.danjon@agrifood-transition.fr](mailto:marc.danjon@agrifood-transition.fr)  
[@Carnot\\_AgriFood](https://twitter.com/Carnot_AgriFood) [www.agrifood-transition.fr](http://www.agrifood-transition.fr)

## IDMER MEMBRE D'ACT Food Bretagne



IDMER est un Centre technique dédié à la valorisation des produits et co-produits de la mer pour la mise au point de produits finis alimentaires ou d'ingrédients. Depuis plus de 30 ans, IDMER regroupe les compétences, les savoir-faire et les outils nécessaires pour offrir des solutions concrètes de R&D du pilote jusqu'à l'accès marché grâce à son agrément sanitaire. En 2019, IDMER s'est doté d'un nouvel équipement de séchage en continu pour

liquides ou solides, unique en Bretagne offrant ainsi de nouvelles solutions pour les entreprises du territoire.

## À qui s'adresse la structure ?

IDMER s'adresse aux entreprises de toute taille ou porteur de projet du secteur agroalimentaire qui souhaitent innover et être accompagnés dans leur projet.

## CONTACT

Véronique BONNIER, Responsable R&D Biotech  
02 97 83 86 83 • [veronique.bonnier@idmer.com](mailto:veronique.bonnier@idmer.com)  
[@IDMERFrance](https://twitter.com/IDMERFrance) [www.idmer.com](http://www.idmer.com)



L'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires (ABEA) est le représentant professionnel de l'agroalimentaire breton, engagé pour la création de valeurs économiques et humaines.

## Faire partie du réseau ABEA c'est ... Un appui institutionnel

Trouver un appui auprès du représentant professionnel de l'agroalimentaire breton, légitime auprès des institutions régionales et nationales.

## La force du collectif

Mutualiser les compétences et expériences pour trouver des solutions innovantes et développer la compétitivité des entreprises et leur rayonnement économique et social.

### CONTACT

Marie KIEFFER, Directrice Générale Adjointe  
02 99 31 55 27 • [marie.kieffer@abea.bzh](mailto:marie.kieffer@abea.bzh)

Clothilde d'ARGENTRÉ, Chef de projets  
02 99 31 99 27 • [clothilde.dargentre@abea.bzh](mailto:clothilde.dargentre@abea.bzh)

 [www.abea.bzh](http://www.abea.bzh)

## Des solutions pragmatiques

Bénéficier d'une offre de programmes, d'événements et d'outils en lien avec les enjeux opérationnels et stratégiques de la filière.

## En 2020, l'ABEA partenaire de Breizh Fab

Le dispositif BreizhFab est un dispositif régional dédié spécifiquement aux TPE-PME industrielles. Grâce à une large offre d'accompagnement, BreizhFab conseille et accompagne les entreprises quel que soit leur besoin (stratégie, performance, business, financement). Plus d'infos sur <https://www.breizhfab.bzh>.

# CTCPA



Le CTCPA est un Centre Technique Industriel (CTI) (statut particulier inscrit au Code de la Recherche) qui intervient sur l'essentiel des filières agroalimentaires.

Le CTCPA aujourd'hui c'est plus de 90 salariés dont 10% docteurs, et 40% ingénieurs+ doctorants. 8 sites sont répartis sur tout le territoire : 4 halles technologiques et 3 laboratoires En termes de budget ; plus de 8 M€ de chiffre d'affaires, dont 60 % de prestations privées et près de 10% de projets collaboratifs, le dernier tiers en recherche pour la filière conserve et déshydraté (mission CTI).

**Le CTCPA assure pour ses clients des activités de formation, d'assistance technique et de R&D y compris partenariale, sur l'ensemble des compétences du centre technique : produits, procédés, emballage, microbiologie, qualité nutritionnelle, développement durable, ...**

Ex. : innovation & formulation produit, comparaison de technologies avec essais en halle, challenges tests microbiologiques, dossiers d'alimentarité emballage...

## À qui s'adresse la structure ?

À toutes les entreprises du secteur de l'alimentation : adhérents du CTCPA (conserve & déshydraté), autres filières IAA, filières amont / aval agricole, et ce sur les thématiques d'innovation, de conservation de la qualité des produits (HP, autres techniques de décontamination), ainsi que les enjeux Capteurs (Usine du futur) et Emballage (recyclabilité, nouveaux matériaux, fonctionnalités et alimentarité).

Le CTCPA travaille à la fois pour des grands groupes internationaux, français, des ETI mais aussi beaucoup de TPE, PME et de Start up de l'alimentaire. Ex. : Le CTCPA a accompagné en 2017 10% des start-up désignées par le magazine Process comme prometteuses (parmi celles qui ont acceptées de témoigner).

### CONTACT

Christophe HERMON, Directeur régional Ouest  
02 40 40 46 49 • [chermon@ctcpa.org](mailto:chermon@ctcpa.org)

 [@ctcpa\\_cti](https://twitter.com/ctcpa_cti)  [www.ctcpa.org](http://www.ctcpa.org)

L'institut MAUPERTUIS est **un centre de ressources technologiques dédié à l'automatisation, la robotisation et la traçabilité des procédés industriels.**

En toute neutralité et confidentialité, nous accompagnons les industriels et équipementiers à évaluer et à intégrer des technologies productives innovantes 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. L'institut MAUPERTUIS coordonne les défis **Industrie du Futur** des PME industrielles dans le cadre

de l'action collective régionale **BREIZHFAB**.

## À qui s'adresse la structure ?

Pour accompagner les entreprises dans leurs projets de **robotisation d'un procédé** et de **traçabilité par RFID**, l'Institut MAUPERTUIS propose ses services de :

- Conseil technologique neutre
- Etude de faisabilité technico-économique
- Réalisation de démonstrateurs
- Accompagnement à la rédaction de cahier des charges et à la consultation de fournisseurs.

### CONTACT

Jean-Marc THOUELIN, **Conseiller Technologique**  
02 99 57 17 64 • [jean-marc.thouelin@institutmaupertuis.fr](mailto:jean-marc.thouelin@institutmaupertuis.fr)

 @IMAUPERTUIS  [www.institutmaupertuis.fr](http://www.institutmaupertuis.fr)

## PÔLE CRISTAL



Le Pôle Cristal, centre d'essais et d'innovation spécialisé en réfrigération et génie climatique labellisé CRT, accompagne les professionnels, fabricants de machines, sociétés de services ou encore exploitants industriels dans leurs projets d'innovation. Le laboratoire intervient sur tous les sujets technologiques en lien avec la thermique et la thermodynamique. Son action permet de valider les choix technologiques et d'accélérer le développement des produits.

### Recherche contractuelle

- Transfert technologique
- R&D sous contrat
- R&D collaborative

### Prestations techniques

- Essais & caractérisation
- Conseil & formation
- Études technico-économiques

### Animation, conseil en innovation

- Ingénierie de projets
- Conseil technologique
- Veille technologique & réglementaire
- Évènements

## À qui s'adresse la structure ?

Le Pôle Cristal s'adresse aux fabricants d'équipements frigorifiques ou thermiques, aux industriels spécialisés dans le packaging et la distribution alimentaire et l'ensemble des professionnels du froid et du génie climatique : ingénierie, industriels agroalimentaire, logisticiens...

### CONTACT

Frédéric BAZANTAY, **Directeur**  
02 96 87 20 00 • [contact@pole-cristal.tm.fr](mailto:contact@pole-cristal.tm.fr)

 @polecristal  [www.pole-cristal.fr](http://www.pole-cristal.fr)

# PHOTONICS BRETAGNE



Hub d'innovation en Photonique composé d'un cluster et d'une plateforme technologique, Photonics Bretagne soutient l'innovation et le développement économique de la filière photonique bretonne.

L'association **met en relation les acteurs de la filière avec ceux des domaines applicatifs** tels que l'agro-alimentaire et **accompagne le montage de projets innovants**. Elle aide notamment les PME bretonnes à intégrer des technologies photoniques, dispositifs de spectroscopie et de vision intelligente, dispositifs à LED et lasers, au sein de leurs procédés agro-alimentaires pour répondre à leurs problématiques de

sécurité sanitaire des aliments, qualité des produits, et contrôle en temps réel des procédés.

Exemples de prestations de Photonics Bretagne : preuve de concept, prototypage, transfert industriel, conseil technologique, étude de marché, mise en relation, rencontres technologiques ou d'affaires...

## À qui s'adresse la structure ?

Photonics Bretagne s'adresse à tout industriel, institut de recherche ou centre d'innovation dans le domaine de l'agroalimentaire.

### CONTACT

Denis TREGOAT, Ingénieur Conseiller technologique

02 96 48 01 38 • [dtregoat@photonics-bretagne.com](mailto:dtregoat@photonics-bretagne.com)

[@BzhP](#) [www.photonics-bretagne.com](#)

# CEA TECH BRETAGNE



Construite sur les expériences réussies à Grenoble et à Saclay, CEA Tech est forte de 4500 collaborateurs chargés d'innover au service de l'industrie. CEA Tech dispose d'une offre très large de technologies génériques issues de ses trois instituts Leti, List et Liten mais aussi des autres directions opérationnelles du CEA et ses plateformes régionales.

CEA Tech s'implante à Quimper. Dédiée aux procédés de l'agro-alimentaire et de l'agriculture du futur, la nouvelle plateforme de transfert technologique a pour vocation de renforcer la compétitivité des industriels implantés en Bretagne.

Depuis juin 2018, la plate-forme régionale de transfert technologique CEA Tech en Bretagne est spécialisée dans les procédés de l'agroalimentaire et de l'agriculture du futur.

Financée par la Région Bretagne, le Département du Finistère, Quimper Bretagne Occidentale ainsi que le Fonds Européen de Développement Régional FEDER, elle s'est installée dans la pépinière d'innovation.

**S'appuyant sur les moyens du CEA, elle développera des technologies pour :**

- Renforcer la confiance dans les filières agro-alimentaires (amélioration du bien-être animal et, de la sécurité alimentaire et sanitaire).
- Favoriser la sobriété avec l'utilisation de technologies permettant d'optimiser les consommations d'eau et d'énergie, limiter les intrants grâce à des capteurs innovants et robustes.
- Accompagner la modernisation de la chaîne de valeur agro-alimentaire, notamment pour favoriser le déploiement de l'industrie du futur au travers des usines.

## À qui s'adresse la structure ?

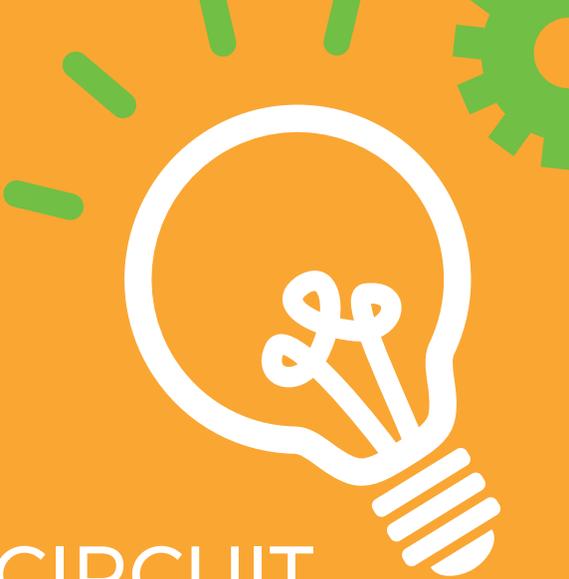
Notre mission : Dédiée aux procédés de l'agroalimentaire et de l'agriculture du futur, cette plateforme de transfert technologique, au service des industriels implantés en Bretagne, a pour objectif **de contribuer au renforcement de leur compétitivité**.

### CONTACT

Stéphane GÉTIN, Responsable CEA Tech Bretagne

07 78 07 98 85 • [stephane.getin@cea.fr](mailto:stephane.getin@cea.fr)

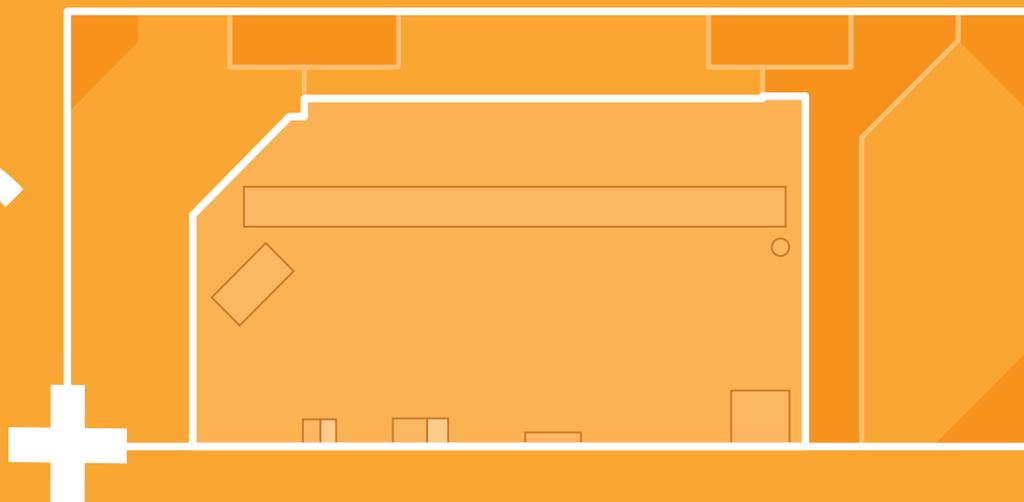
[@CEA\\_Recherche](#) [www.cea.fr](#)



# LE **SHOWROOM**, CIRCUIT DE DÉMONSTRATEURS INNOVANTS

---

*Animation phare de l'Usine Agro du Futur, il s'agit d'un circuit de démonstrateurs innovants autour de la thématique de « l'usine en transition(s) ».*



# L'USINE EN TRANSITION(S)

## THÉMATIQUES 2020 DU PLATEAU

### Transitions sur tous les fronts

Transition environnementale, transition numérique, transition énergétique, transition alimentaire, recrutement, formation et adaptation des compétences, automatisation et nouveaux procédés de fabrication... le monde change vite et les modes de consommation évoluent au même rythme effréné. L'industrie agroalimentaire, qui répond à un besoin vital de la population, n'a pas le choix et doit sans cesse s'adapter.

Confrontée aux nouveaux besoins des consommateurs, aux exigences élevées de la distribution (elle-même en pleine mutation), aux réglementations et nouvelles normes, à des cycles de marché de plus en plus rapides, aux défis environnementaux et sociétaux ainsi qu'à une concurrence toujours exacerbée, l'industrie agroalimentaire doit être réactive et en capacité de faire évoluer ses usines et ses modes de production.

### Une ligne de production agroalimentaire en fonctionnement

C'est dans ce contexte que les partenaires de l'Usine Agro du Futur ont imaginé une **ligne de production «en transition»** et **un circuit de démonstrateurs innovants** sur ce même thème. Robotique et cobotique, intelligence artificielle, jumeau numérique, cybersécurité, réalité augmentée, photonique, vision industrielle, data science, IOT... sont autant de technologies exposées dans ce showroom inédit !

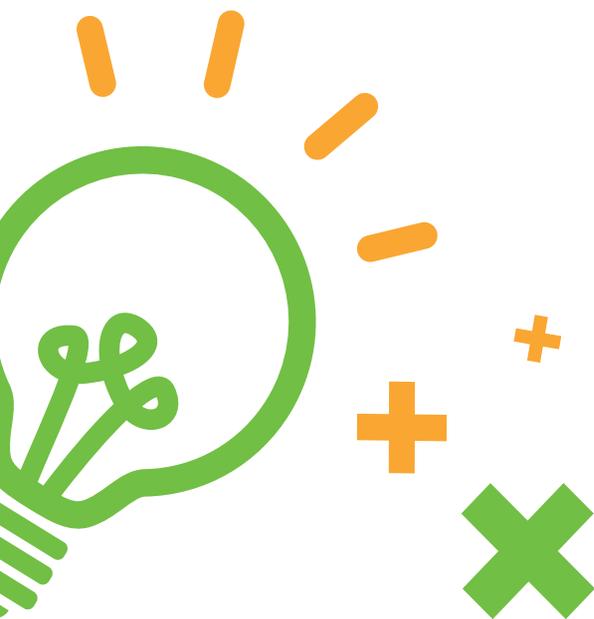
Cette ligne a été élaborée par 22 partenaires industriels de l'Ouest en majorité bretons : Altenov ( CIP, ID, FTCl et LAB4i), Guelt, Fillpack, Groupe API, Bizerba Luceo, Photon Lines, Actemium, e-cobot, Pôle Cristal, TMS Studio, b<>com, CEA Tech, Siemens, Acceis , Artefacto, PackaLim, ASV Packaging, Gilac, ADIV, Bobet Matériel, INRAE, KP Linpac.

Cette ligne de production de salades composées en fonctionnement mesure plus de 23 mètres et permet ainsi de découvrir des solutions industrielles concrètes.

Elle aborde 5 niveaux opérationnels répondant à des problématiques industrielles autour de :

1. la transition de l'« **Équipement de production** »,
2. la transition au niveau « **Opérateur du futur** »,
3. la transition numérique « **Usine 4.0** » sur la valorisation des données avec une supervision MES intégrant le jumeau numérique et un aspect cybersécurité,
4. la **transition alimentaire** illustrée par le procédé innovant Osmofood,
5. la **transition environnementale** avec une cellule de conditionnement utilisant des emballages éco-conçus.

Les notions de flexibilité, de modularité, d'interopérabilité, de connectivité mais aussi d'encombrement et d'ergonomie des postes de travail ont été des éléments importants pour l'élaboration de cette nouvelle ligne de production en transition(s).



### CONTACT

Guillaume BRIEND,  
Responsable « Numérique & Agriculture-Agroalimentaire – BDI  
02 99 84 85 36 • [g.briend@bdi.fr](mailto:g.briend@bdi.fr)

## USINE 4.0

API, Acceis, Siemens, CEA

### ÉQUIPEMENT

Guelt, Gilac

### ÉQUIPEMENT

FillPack

### TRANSITION ENVIRONNEMENTALE

Guelt, Packalim, ASV Packaging, KP Linpac

### ÉQUIPEMENT

Bizerba Luceo

### OPÉRATEUR DU FUTUR

TMS Studio, B<>com, Actemium

### ÉQUIPEMENT

Pôle Cristal, Inrae, Bobet Matériel, e-cobot

### ÉQUIPEMENTS +

### TRANSITION ALIMENTAIRE

CIP, FTCl, ID, LAB4i, Adiv

### OPÉRATEUR DU FUTUR

Artefacto

## ÉQUIPEMENT / PROCESS / MACHINE DE PRODUCTION



## OPÉRATEUR DU FUTUR



## TRANSITION ALIMENTAIRE



## TRANSITION ENVIRONNEMENTALE



## USINE 4.0



# HACKING – SÉCURISEZ VOTRE PROCESS

LA CYBERSÉCURITÉ N'EST PLUS UNE OPTION !

**acceis**

**antéo**  
Trust & Security

**AMOSSYS**  
EXPERT IN CYBERSECURITY

**SYNACKTIV**

**Veyan**

**WALLACK**

L'IAA est une industrie connectée de plus en plus exposée aux attaques cyber. L'introduction de la cybersécurité dans le métier de l'industriel ne doit ni freiner ni pénaliser l'activité. La cybersécurité doit respecter les grands enjeux de l'agroalimentaire : rester une industrie compétitive, dans un marché globalisé, où l'innovation fait partie du quotidien et où la sécurité alimentaire est la priorité absolue.

**Assistez à une démonstration de cyberattaque sur une ligne de fabrication.**

6 experts cyber seront à disposition pour échanger sur les enjeux appliqués à votre métier.

**ACCEIS** : une approche pointue mêlant intelligence économique et cybersécurité, avec de nombreuses références dans le domaine de l'agroalimentaire.

**Anteo Trust & Security** : des solutions pour identifier les risques des environnements IT et des équipements connectés et remédier aux failles de sécurité.

**AMOSSYS** accompagne ses clients dans la sécurisation de leur espace numérique (données, outils de travail, automates, etc.) avec une offre globale de services labellisés par les plus hautes instances étatiques.

**SYNACKTIV** : la référence française en matière de sécurité offensive, tests d'intrusion et d'audits de sécurité.

**VEYAN** est une société de conseil en cybersécurité, orienté organisationnel et politique, de la gouvernance de la sécurité de l'information à sur la conformité au RGPD.

Stratégie, Organisation, Technologies de sécurité : **WALLACK** intervient sur le terrain pour transformer la cybersécurité.

**CONTACT**

**Tiphaine LEDUC**  
06 75 71 49 49 • [t.leduc@bdi.fr](mailto:t.leduc@bdi.fr)

## LE DIAG

(LA FABRIQUE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE)



Les transitions numériques, alimentaires, environnementales, sociétales questionnent les modèles en place. Le Diag est une application dédiée à l'accompagnement sur la transition alimentaire à destination des entreprises de l'alimentation et du pack.

Cet outil aide les acteurs de l'alimentation qui veulent apporter de la clarté sur leur trajectoire de transition

alimentaire en mettant de l'ordre dans les différentes dimensions du développement durable et en objectivant leur plan d'action pour communiquer positivement.

**Les livrables de l'application :**

- où se situe mon entreprise ?
- des pistes pour agir,
- des pistes pour accélérer.

**CONTACT**

**Anne-Emmanuelle LE MINOUS,**  
Chargée de mission Amélioration nutritionnelle à l'ADRIA  
02 98 10 18 37 • [anne-emmanuelle.leminous@adria.tm.fr](mailto:anne-emmanuelle.leminous@adria.tm.fr)

# LE VPH

## (VAPEUR DE PEROXYDE D'HYDROGENE)

Il s'agit d'une technologie innovante pour la décontamination des produits alimentaires, emballages et environnements de travail.

### Comment ça marche ?

Le peroxyde d'hydrogène (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) est un oxydant puissant. Via un générateur permettant sa vaporisation dans de l'air comprimé, sa forme vapeur va pouvoir être diffusée plus efficacement pour maximiser son effet oxydant. Elle est mise en contact pendant un temps très court (inférieur à 5 minutes) avec le produit à traiter, dans un espace confiné. Ce stress oxydant va agir sur les composés organiques et les microorganismes et les détruire.

### Quelles sont les applications ?

La technologie peut être utilisée pour la décontamination : des surfaces de travail (ateliers, isolateurs), des produits secs et déshydratés (flocons, poudres, épices, céréales, fruits à coque etc.), des emballages prévus pour un conditionnement aseptique, des équipements de process, des zones de stockage après récolte de fruits et légumes.

### Pour quels marchés ?

Tous les industriels fabriquant ces types de produits, à la recherche d'une solution athermique pour assurer la décontamination de leurs produits.

### Quels avantages ?

- Un procédé athermique, qui ne consomme pas d'eau : impact très limité sur le produit alimentaire, économies d'énergie et respect de l'environnement
- Une efficacité antimicrobienne aussi bien sur les cellules végétatives que sur les spores : sécurité microbiologique des produits et des environnements de travail
- Un réactif chimique connu, simple à manipuler et facilement disponible
- Une facilité de conduite d'équipement : dosage masique de l'H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> et ajout d'air comprimé, uniquement

### CONTACT

Christophe HERMON, Directeur régional  
02 40 40 46 49 • [chermon@ctcpa.org](mailto:chermon@ctcpa.org)



# SEADRYER, UN ÉQUIPEMENT INNOVANT DE SÉCHAGE



Unité de séchage en continu constituée de deux sous-unités permettant le séchage des liquides (hydrolysats de poisson, extraits d'algues, extraits végétaux, lait etc.) et le séchage de matières solides (arêtes, crustacés, algues etc.).

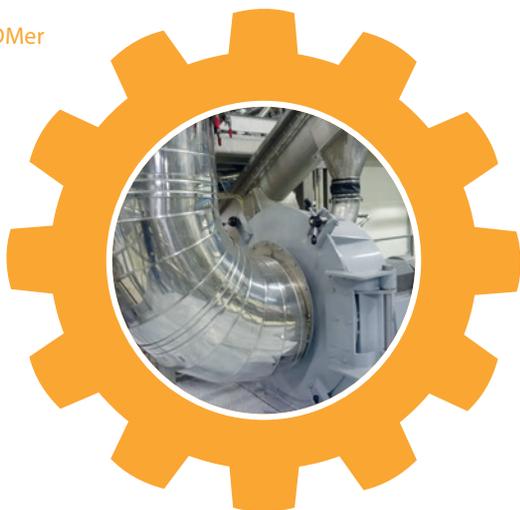
**Pour les liquides**, il s'agit d'un séchage en continu à air chaud par **la technique du spray (Gatedryer)**. Il est instantané (quelques millisecondes) de manière à conserver les propriétés des actifs ou ingrédients. La capacité évaporatoire est de l'ordre de 250 L/H soit une capacité de traitement de 350 à 500 Kg/H de liquide entrant dépendant de l'extrait sec de départ.

**Pour les solides**, il s'agit d'un séchage en continu à air chaud également par **la technique du flash au sein d'un rotor (Flashdryer)**. Le temps de séchage est de quelques secondes avec une capacité évaporatoire de l'ordre de 250 L/H également.

SEADRYER permet une large polyvalence de matières et produits travaillés, également de réduire les étapes de manutention et de manipulations pour les opérateurs améliorant les conditions de travail et limitant les risques de contaminations microbiologiques. Par ailleurs cette installation de séchage est équipée d'une installation de désodorisation des buées de séchage.

## CONTACT

Véronique BONNIER, Responsable R&D Biotech - IDMer  
02 97 83 86 83 • [veronique.bonnier@idmer.com](mailto:veronique.bonnier@idmer.com)



# MEATYL@B : DE NOUVEAUX OUTILS NUMÉRIQUES POUR LA TRANSITION DES SERVICES R&D ET QUALITÉ



Le consortium MeatyL@b crée de nouveaux outils numériques pour accompagner la transition des services R&D et Qualité.

La structuration des données agroalimentaires permet d'utiliser de nouveaux algorithmes pour limiter les itérations de développements de recettes et être plus rapide dans nos réponses aux clients.

La capitalisation et l'organisation du savoir et des savoir-faire au travers d'un outil web, **le livre électronique de connaissances**, offre la possibilité de transmettre et communiquer ces connaissances entre les différents acteurs du domaine agroalimentaire.

**Découvrez** le livre électronique de connaissances des aliments avec un prototype de l'application web ... et **testez!**... Des démonstrations d'optimisation de

formulations de recettes réalisées grâce à un ensemble d'algorithmes.

## Comment ça marche ?

Les utilisateurs saisissent leurs contraintes, leurs objectifs de Nutri-Score et obtiennent une formule optimisée.

Une des applications essentielles : l'amélioration nutritionnelle des produits alimentaires !

## À qui votre structure s'adresse-t-elle ?

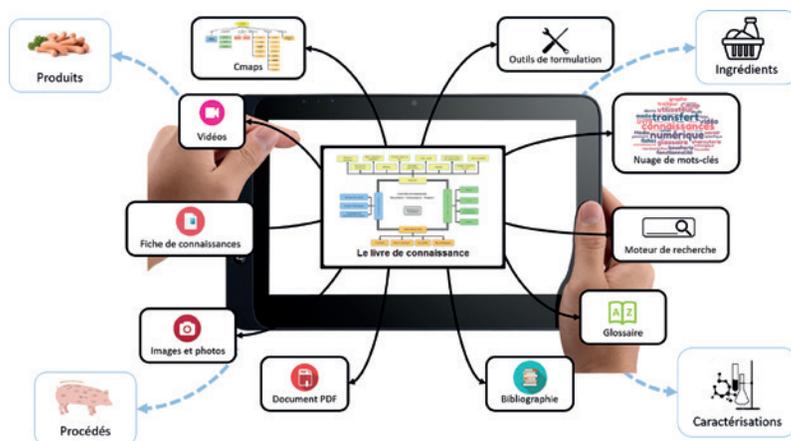
Les industriels de l'agroalimentaire, les centres techniques et les organismes de recherche et de formation.

Issue du projet MEATYL@b, labellisé par Valorial, avec ACSystème, AVRIL, Hénaff, NOVELIOS, INRAE, ADRIA



## CONTACT

Céline AVIGNON, **Chef de Projet Recherche et Innovation**  
02 99 60 07 60 • [celina.avignon@solina-group.fr](mailto:celina.avignon@solina-group.fr)





# LE VILLAGE FOODTECH

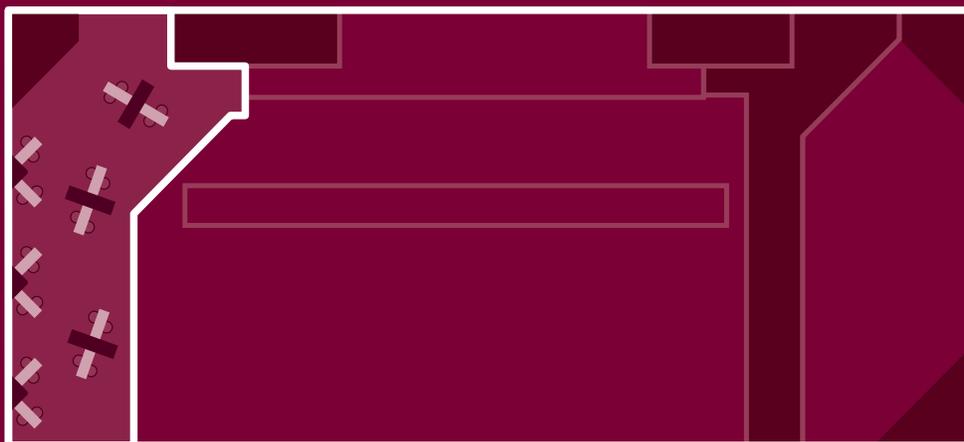
---

*Fort de son succès l'année dernière, les partenaires de l'Usine Agro du Futur présentent cette année un nouveau Village FoodTech. Celui-ci rassemble 11 startups et entreprises innovantes qui exposent pour la première fois sur le salon. Ces entreprises présentent des solutions nouvelles en matière d'équipements et procédés, d'ingrédients et PAI et de digitalisation.*

## CONTACTS

**Paul-François JULLIEN**, Bretagne Développement Innovation  
[pf.jullien@bdi.fr](mailto:pf.jullien@bdi.fr)

**Christophe JAN**, Valorial  
[christophe.jan@pole-valorial.fr](mailto:christophe.jan@pole-valorial.fr)



# A3D CONCEPT

## MODÉLISATION ET ANIMATION 3D DE PROCESS INDUSTRIELS



A3D Concept est un bureau d'Études spécialisé dans l'aménagement d'environnement industriel et de process.

Il conçoit pour les industriels des supports de travail sous forme de modélisation et d'animation 3D. Ces outils sont de véritables aides à la décision car ils permettent aux projets industriels d'être compris de tous et aux porteurs de projets de faire les bons choix techniques tant au niveau de la productivité que des conditions de travail.

Les supports 3D sont aussi des leviers performants pour limiter les dépassements budgétaires dus au manque de projection.

A3D concept propose également une prestation de prise de cotes par laser-scanner 3D.

### À qui s'adresse la structure ?

Nous nous adressons aussi bien aux **industriels** qui ont un projet de création ou de réaménagement de process, aux **ergonomes** qui souhaitent optimiser leurs propositions en matière d'ergonomie, d'environnement ou de sécurité des postes de travail qu'aux **équipementiers** qui cherchent à rendre plus percutant leur support commercial.



### CONTACT

Denis ALLIO, Co-gérant  
06 73 17 20 86 • [denis.allio@a3dconcept.fr](mailto:denis.allio@a3dconcept.fr)  
 [www.a3dconcept.fr](http://www.a3dconcept.fr)



# DOPTIM

## MET L'IA À VOTRE PORTÉE POUR ANTICIPER ET PRODUIRE EFFICACEMENT



Doptim est une société d'ingénierie spécialisée en Data Science (big data, IA, dataviz), à Rennes et à Québec.

Doptim intervient dans le traitement de la donnée sur trois niveaux d'expertise : la **structuration des données** (analyse, technologies big data open-source), la **modélisation prédictive** (machine learning) et la **visualisation des données** (dataviz, web). La mise en production de ses solutions logicielles est adaptée aux besoins de ses clients : Doptim met à disposition une infrastructure sécurisée dans le cloud et peut aussi assurer le transfert du logiciel vers l'entreprise qui l'intégrera dans son système informatique.

Doptim est référencé auprès de BPI France pour réaliser des diagnostics Data/Intelligence Artificielle (financés pour les ETI-PME-PMI) et auprès de BreizhFab pour des sujets de process et de data science (financés pour les PME-PMI).

Depuis sa création en 2017, Doptim a délivré plus d'une vingtaine de projets. Pour des entreprises de l'IAA, Doptim a réalisé des ontologies, des modélisations prédictives et des outils en ligne d'aide à la décision.

### À qui s'adresse la structure ?

Doptim travaille avec des **entreprises qui disposent de données, souvent hétérogènes, produites par différents systèmes**. Le besoin peut être d'analyser davantage ces données pour alerter et aider à la décision, à travers la mise en œuvre d'une plateforme de dataviz dynamique et rapide accessible des bureaux ou des ateliers. Le besoin peut être d'anticiper l'arrivée de produits frais à l'usine ou les besoins du marché pour mieux organiser les équipes ou pour réduire ses consommations et donc, de disposer d'algorithmes prédictifs prenant en compte l'environnement, les saisonnalités, les process, etc.

### CONTACT

Sophie TARDIVEL, Présidente  
07 82 39 36 92 • [sophie.tardivel@doptim.eu](mailto:sophie.tardivel@doptim.eu)  
 [@MDOptim](https://twitter.com/MDOptim)  [www.doptim.eu](http://www.doptim.eu)

# INVIRTUS TECHNOLOGIES

## SPÉCIALISTE DE LA GÉOLOCALISATION D'ÉQUIPEMENTS



Spécialiste de la **géolocalisation** et de la **traçabilité augmentée de matériels connectés** en Indoor et Outdoor, InVirtus Technologies se positionne sur les segments de marchés industriels et de la Santé. À la pointe de l'usine 4.0, InVirtus se distingue par sa facilité de déploiement, sa plateforme et ses appli WEB offrant aux opérationnels et aux managers des fonctionnalités et des alertes métiers garanties de l'optimisation des équipements actifs, et l'assurance d'un retour sur investissement (ROI) inférieur à 6 mois. Concrètement, l'entreprise développe des solutions soft, mais aussi du hardware avec la mise au point de tracker et de relais (Gateways) propriétaires, capables de délivrer en temps réel un signal fiable, peu coûteux en cash et en énergie.

### À qui s'adresse la structure ?

- Les industriels de la chaîne amont de l'agroalimentaire, en processus Indoor ou Outdoor
- Les CUMA
- Les éleveurs
- Les acteurs de la logistique en IAA

**La GEOLOCALISATION en INTERIEUR et en EXTERIEUR**

**Vos actifs technologiques**  
équipés d'un tag inVirtus™.

**Les tag GPS - LoRa**  
En intérieur : Signal BLE envoyé aux ancres.  
En extérieur : Position GPS envoyée directement à la plateforme inVirtus™.

Ces trackers peuvent non seulement émettre leur position mais également détecter les tags BLE et RFID.

**La plateforme**  
vous permettant d'identifier vos équipements et d'en analyser les données.

**L'Offre InVirtus: la GEOLOCALISATION en INTERIEUR**

**Vos équipements**  
équipés d'un tag inVirtus™.

**Les tags BLE**  
du marché, envoient la position de vos équipements par Bluetooth Low Energy (BLE) aux ancres.

**Les ancres**  
placées dans votre usine, reçoivent les informations des tags et les envoient à votre plateforme.

**La plateforme**  
vous permettant d'identifier vos équipements et d'en analyser les données.



### CONTACT

Raphaël PANTAIS, Président  
06 47 43 96 95 • [raphael@invirtus.io](mailto:raphael@invirtus.io)

[www.invirtus.io](http://www.invirtus.io)

# OLNICA

## TRACABILITÉ & ANTICONTREFAÇON



OLNICA accompagne ses clients dans l'analyse des besoins et propose des solutions de **traçabilité et d'authentification** adaptées pour lutter contre la **contrefaçon**, la **fraude**, le **détournement** et le **vol**.

Nous construisons le système d'authentification essentiel à la protection de vos produits, de votre marque. Nous prenons en compte toutes les contraintes des processus industriels, afin de proposer le système le plus efficace possible.

Traceurs Moléculaires, fluorophores spécifiques, détecteurs connectés, cloud, recherche de traces numériques, nous fournissons tous les systèmes d'authentification nécessaires qu'ils soient visibles ou invisibles, du simple système de contrôle jusqu'aux traceurs moléculaires à codes uniques qui peuvent être utilisés légalement pour poursuivre les auteurs de contrefaçon.

En résumé, OLNICA c'est :

- Une équipe dynamique, performante et agile
- Des technologies de haut niveau adaptées aux besoins de traçabilité et d'authentification de nos clients
- Une implantation internationale pour être au plus proche de nos clients et de leurs problèmes.

### À qui s'adresse la structure ?

- Organismes certificateurs
- Opérateurs de l'industrie Agro (producteurs, préparateurs, distributeurs, importateurs)
- Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO)

### CONTACT

Hermann PRECHOUX, Business Développeur  
07 61 83 19 67 • [hermann.prechoux@olnica.com](mailto:hermann.prechoux@olnica.com)

@Olnica\_France [www.olnica.com](http://www.olnica.com)



# OPTINVENT



## DES LUNETTES CONNECTÉES POUR L'INDUSTRIE

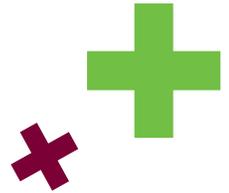
Optinvent est un acteur leader dans les dispositifs d'affichage pour la réalité augmentée. Optinvent détient 32 brevets délivrés internationaux et commercialise son produit ORA-2 de lunettes connectées pour l'industrie.

Le produit d'Optinvent est utile pour afficher des informations directement dans les yeux en main libre pour des cas d'usage professionnels dans la logistique, la formation, la maintenance à distance ainsi que d'autres cas verticaux. Optinvent travaille enfin avec des grands acteurs dans le domaine de l'aéronautique à des solutions d'affichage transparents pour les pilotes.



### CONTACT

**Khaled SARAYEDDINE**,  
Co-fondateur, Directeur technique  
02 99 87 10 66 • [khaled.sarayeddine@optinvent.com](mailto:khaled.sarayeddine@optinvent.com)  
@optinvent • [www.optinvent.com](http://www.optinvent.com)



# AGRO-ONLINE



## LIAISON ERP <-> E-COMMERCE

Agence Digitale Bretonne, Impulsion accompagne les PME de l'agroalimentaire dans leur **communication** : Stratégie digitale, création de sites web, optimisation du référencement...

En 2020, l'agence lance le **projet Agro Online** qui est un nouveau canal de vente pour les professionnels de la filière Agroalimentaire.

Concrètement, ils interconnectent l'ERP VIF et un site web de prise de commande (btob et btoc).

Ainsi, toutes les données « *produits, stock et client* » sont reliées à une plateforme de prise de commande et les ventes sont descendues automatiquement dans l'ERP.

### À qui s'adresse la structure ?

Aux PME, de tous secteurs.

### CONTACT

**Gaël LECOINTRE**, Directeur Agence  
06 26 02 44 09 • [contact@agence-impulsion.com](mailto:contact@agence-impulsion.com)  
@agenceimpulsion • [www.agence-impulsion.com](http://www.agence-impulsion.com)

# QIOVA

## MARQUAGE ET MICRO-USINAGE LASER INNOVANT



QioVA est une entreprise stéphanoise spécialiste des solutions de marquage et micro-usinage laser innovantes.

Le laser est un outil industriel permettant de dépasser les limites des outils traditionnels. Sans contact, flexible, le laser est capable de marquer ou travailler tous types de matériaux.

QioVA est spécialiste du développement de solutions laser originales appliquées aux problématiques client. L'expertise de QioVA couvre l'ensemble de la chaîne de valeur photonique, du choix du laser au design de la vision industrielle, en passant par la définition du procédé adapté.

QioVA a breveté une technologie de marquage laser, permettant d'inscrire des centaines de datamatrix par seconde à la volée, avec une lisibilité parfaite même sur des tailles submillimétriques ! Cette technologie unique offre de nouvelles possibilités de traçabilité

ou de protection des produits. Elle s'applique particulièrement bien sur les matières utilisées dans le packaging alimentaire, comme les polymères métallisés, les métaux peints ou encore le verre.

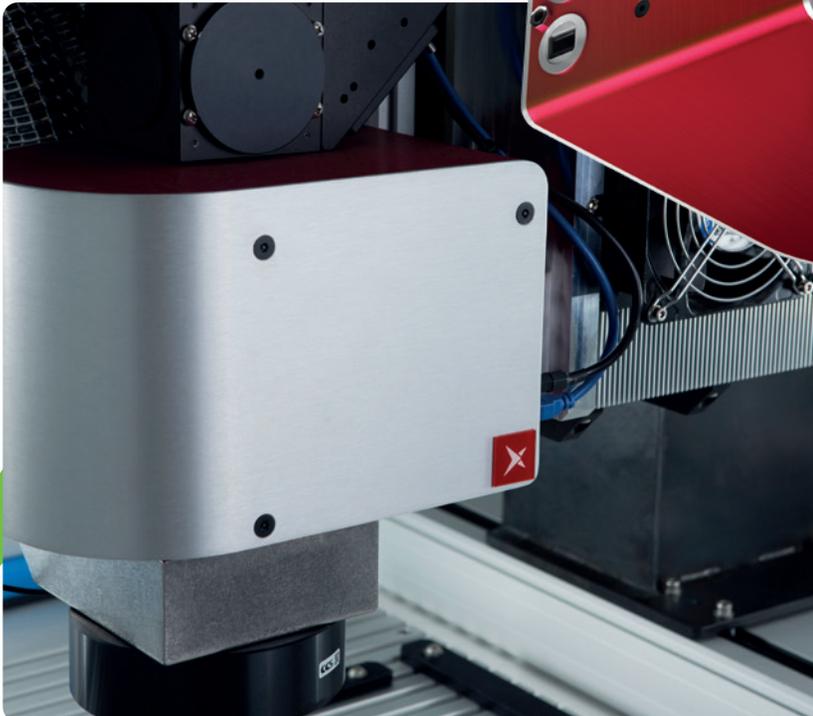
### À qui s'adresse la structure ?

- Aux utilisateurs finaux pour la fourniture de solutions de marquage innovantes
- Aux intégrateurs de machine laser pour la fourniture de sous-systèmes utilisant le laser comme outil de production

### CONTACT

Florent THIBAUT, Directeur Marketing  
07 66 57 32 32 • [f.thibault@qiova.fr](mailto:f.thibault@qiova.fr)

 [www.qiova.fr](http://www.qiova.fr)



# ANTOFÉNOL

## LA SOLUTION D'ÉCO-EXTRACTION



Antofénol est une jeune société qui utilise un procédé innovant d'éco-extraction à destination de l'agroalimentaire.

La société, créée en 2014, a augmenté sa capacité de production en venant installer une usine de production en Bretagne en 2019. Actuellement, elle compte 8 salariés et 1 Business Adviser répartis sur 2 sites, Plestan (22) et Montpellier (34).

Antofénol apporte au domaine du biocontrôle un produit naturel innovant et éco-conçu, allongeant la durée de conservation des fruits et légumes.

Sa technologie unique peut être proposée, dans le cadre d'un partenariat, pour un travail à façon sur une large gamme de végétaux, et ainsi remplacer des procédés moins naturels.

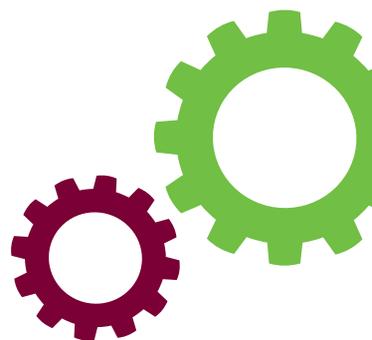
### À qui s'adresse la structure ?

- Aux professionnels de l'agroalimentaire désireux d'utiliser des conservateurs naturels éco-conçus, qu'il s'agisse de producteurs de fruits et légumes ou de transformateurs.
- Antofénol possède aussi un savoir-faire unique pour l'extraction d'arôme et de fragrance à partir de végétaux frais ou secs.

### CONTACT

François DE BEAUDRAP, Business Adviser  
06 13 07 42 97 • [f.debeaudrap@antofenol.com](mailto:f.debeaudrap@antofenol.com)

 [www.antofenol.com](http://www.antofenol.com)



# DONNONS DU SENS

## L'INNOVATION RESPONSABLE



Spécialistes de l'éco-conception, Donnons du Sens et le Pôle Eco-conception accompagnent les entreprises dans le développement de leurs innovations par l'éco-conception.

Ils mettent à leurs dispositions leur expérience et les moyens pour devenir autonome dans une démarche d'éco-conception : sensibilisation et formation, diagnostic et accompagnement de projets, accompagnement vers des modèles économiques circulaires.

L'éco-conception prend en compte tout le cycle de vie du produit, permet de créer de la valeur nouvelle et d'améliorer l'image de l'entreprise. L'éco-conception apporte aux entreprises de nombreux bénéfices : économique, innovation, différenciation, environnemental.

### À qui s'adresse la structure ?

TPE et PME toutes filières.

### CONTACT

Régis COURTIN, Directeur  
06 58 65 35 42 • [regis.courtin@donnonsdusens.fr](mailto:regis.courtin@donnonsdusens.fr)

 [www.donnonsdusens.fr](http://www.donnonsdusens.fr)

# COBALT FX

## FACTICE ALIMENTAIRE OU L'ART DE FAIRE SEMBLANT



Atelier de création de décors créé en 2004.

Structure à taille humaine, implantée au cœur de la région Bretagne et à rayonnement international dont le savoir-faire en matière de créations de décors sur-mesure est reconnu (du château de Chambord et autres monuments nationaux au Grand Parc du Puy du Fou en passant par de grands groupes de l'agroalimentaire comme Eural, Elvir-Corman, Coraya, Vahiné-Mc Cormick, Sodebo, ...)

Leader dans la réalisation de factices alimentaires - sculptés sur-mesure et conçus en matériaux composites innovants - pour répondre aux nouveaux défis : anti-gaspillage / contrôle qualité / pub / valorisation lancement produit / packaging / salons / export... L'utilisation de factices haut de gamme permet de maîtriser les coûts (pas besoin de vitrine réfrigérée, pas de déchets coûteux, résistance aux UV et aux conditions d'humidité ou de température...) tout

en maintenant une image de marque élevée grâce à un produit d'aspect toujours conforme et appétant pour les clients.

Démarche à la fois artistique, technologique et éco-responsable, les créations factices apportent une solution originale et adaptée au développement des entreprises.

### À qui s'adresse la structure ?

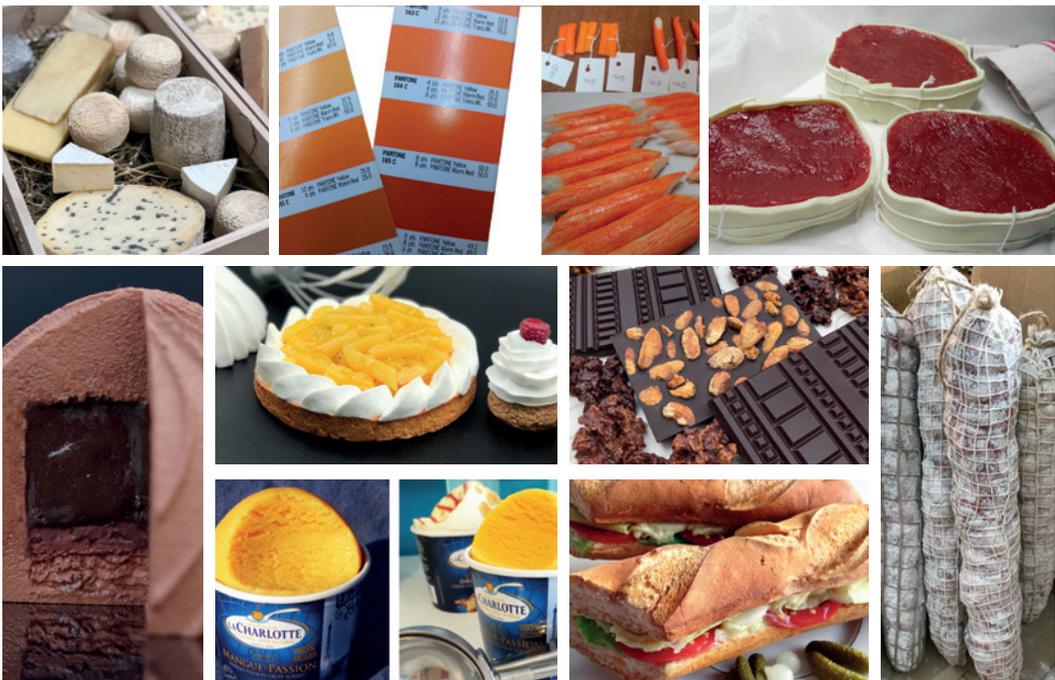
À tout le domaine agroalimentaire, publicitaires, professionnels de l'évènementiel et des vitrines, aux musées, châteaux, métiers de bouche (MOF ...) et bien d'autres !



### CONTACT

Thibault CUEYSSAC, Fondateur Dirigeant  
02 99 06 59 40 • [contact@cobaltfx-decor.com](mailto:contact@cobaltfx-decor.com)

[atelier\\_cobalt\\_fx](https://www.instagram.com/atelier_cobalt_fx) [www.cobaltfx-decor.com](http://www.cobaltfx-decor.com)





## PREMIER TECH

FABRICANT D'ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS  
DANS LE DOMAINE DU CONDITIONNEMENT



Premier Tech figure parmi les plus importants fabricants d'équipements pour lignes de conditionnement au monde. L'entreprise est réputée pour ses machines d'ensachage dernier cri et ses gammes complètes de produits de conditionnement pour les productions à petite et à grande échelle. Sa grande variété de produits comprend notamment des peseuses-ensacheuses et des doseurs, des ensacheuses, des palettiseurs robotisés, des emballeuses sous film étirable,

des housseuses sous film étirable, des convoyeurs, etc. Premier Tech propose en outre des solutions pour le traitement de produits en vrac et offre des solutions distinctives pour l'industrie agro-alimentaire.

### À qui s'adresse la structure ?

Industrie agroalimentaire : nourriture animale, produits laitiers, aliments frais et transformés, aliments en vrac, semences, grains, noix

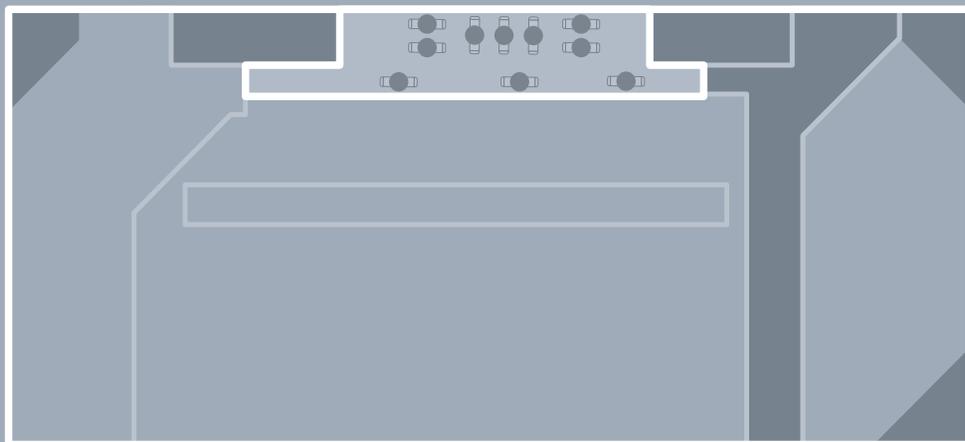
### CONTACT

Djamel MEZAIR, *Coordonnateur Ventes*  
06 09 48 55 01 • [mezd@premiertech.com](mailto:mezd@premiertech.com)

 [www.ptsystemsautomation.com](http://www.ptsystemsautomation.com)

# L'ESPACE NETWORKING

*L'espace Networking est dédié au réseautage et aux rendez-vous business. Son objectif : offrir la possibilité de rencontrer des partenaires, de valoriser vos compétences et de gagner en visibilité.*

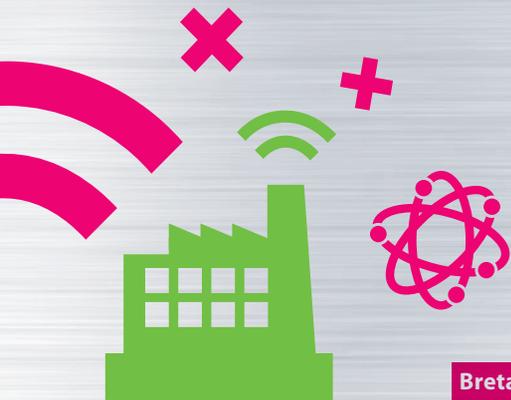




# NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.





## CONTACTS

### Bretagne Développement Innovation

Paul-François JULLIEN • Chef de projets  
02 99 67 42 06 • [pf.jullien@bdi.fr](mailto:pf.jullien@bdi.fr)

Guillaume BRIEND • Responsable « Numérique & Agriculture - Agroalimentaire »  
02 99 84 85 36 • [g.briend@bdi.fr](mailto:g.briend@bdi.fr)

Sophie COURBARIEN • Chef de projet communication  
07 68 78 73 81 • [s.courbarien@bdi.fr](mailto:s.courbarien@bdi.fr)

### Valorial

Jean-Luc PERROT • Directeur  
02 99 31 53 05 • [valorial@pole-valorial.fr](mailto:valorial@pole-valorial.fr)

Christophe JAN • Responsable communication & veille  
02 99 31 53 16 • [christophe.jan@pole-valorial.fr](mailto:christophe.jan@pole-valorial.fr)

Retrouvez toutes les infos « Usine Agro du Futur » sur Twitter via



#UsineAgroFutur



EN PARTENARIAT  
AVEC

BRETAGNE  
DÉVELOPPEMENT  
INNOVATION

Valorial  
ORDRE D'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

Cfia  
CENTRE DE RECHERCHE  
ET D'INNOVATION  
AGROALIMENTAIRE

AVEC LE  
SOUTIEN DE

Région  
BRETAGNE