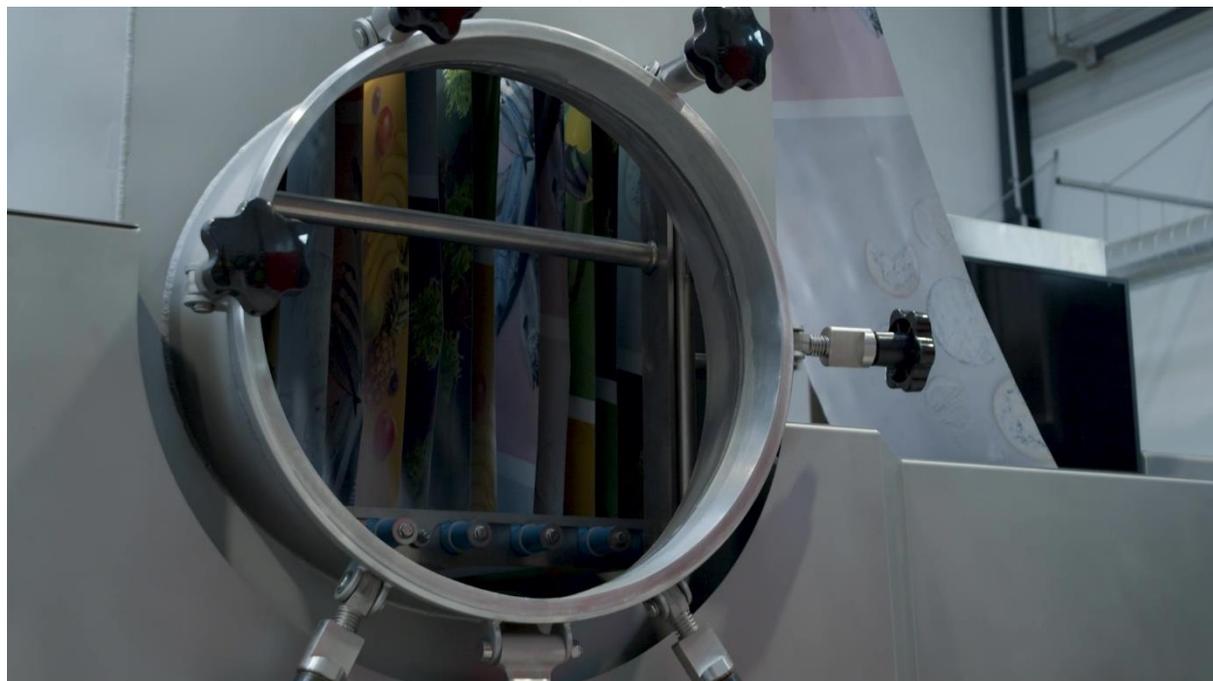


Communiqué de presse – Lundi 17 mai 2021

L'usine en transition(s) – Valoriser les co-produits et les invendus et lutter contre le gaspillage alimentaire. Bretagne Développement Innovation aux côtés des agro-équipementiers



Pour les industries agroalimentaires, la valorisation des coproduits représente un enjeu tant économique qu'environnemental. En effet, un tiers des productions agricoles et alimentaires serait perdu¹. Dans sa mission d'accompagner les transitions dans les IAA, Bretagne Développement Innovation (BDI) a réuni plusieurs agro-équipementiers du territoire pour imaginer des solutions répondant à ce double enjeu : création de valeur et lutte « anti-gaspi ». L'entreprise CIP Automation (filiale d'Altenov) a industrialisé Osmofood[®], un process de déshydratation développé par l'ADIV. Cette technologie permet de conserver les coproduits alimentaires (viandes, poissons, fruits et légumes frais, produits laitiers, algues...) dans un but de revalorisation. Suivant le protocole sanitaire s'appliquant aux salons et foires d'exposition, cette innovation sera présentée sur le plateau de l'Usine Agro du Futur au CFIA (9-11 juin 2021, Rennes).

L'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a évalué à 1,3 milliard de tonnes, la quantité totale des déchets et coproduits issus de la filière agroalimentaire à l'échelle mondiale.

« *Toutes ces ressources représentent un potentiel énorme en matière d'innovation et valorisation !* », lance Guillaume Briend, en charge du [programme AGRETIC](#) chez BDI

De plus, avec la crise sanitaire, on a vu les consommateurs se tourner de plus en plus vers les circuits courts. Si la progression de ces nouveaux modes de consommation s'avère bénéfique pour les producteurs locaux, il y a de la perte et des invendus dans ce domaine aussi.

Osmofood®, une solution pour conserver et valoriser les coproduits et les invendus

Selon Steven QUILGARS, responsable process chez CIP Automation : « *La difficulté que rencontre l'industrie agroalimentaire c'est d'abord de conserver les coproduits.* »

Pour aider les industriels et les producteurs à trouver de nouveaux débouchés pour transformer les coproduits dans l'usine et les récoltes invendues chez les producteurs, CIP Automation a industrialisé Osmofood®ⁱⁱ.

La technologie Osmofood® permet de déshydrater des matières alimentaires en continu et à température ambiante par phénomène d'osmose tout en préservant les propriétés organoleptiques et nutritionnelles des produits.

En fin de process, le produit (fruit, légume, viande, produit laitier...) se présente sous la forme d'une bande que l'industriel peut stocker en attendant sa valorisation : « *Ce procédé permet d'obtenir des durées de conservation entre six mois et deux ans à température ambiante. Une fois déshydraté, le coproduit peut être réutilisé en ingrédient ou réintégré dans une autre recette* », poursuit Steven QUILGARS.

Une solution qui trouve sa place sur la ligne de production de l'Usine Agro du Futur

Cette innovation, qui s'adresse à toute l'industrie agroalimentaire, est venue s'imbriquer dans la ligne de production de « L'usine en transition(s) » pour illustrer l'axe de la transition alimentaire. En 2020, dans le cadre de l'action « Usine Agro du Futur », ce thème des transitions a été retenu pour concevoir une ligne de production innovante. Cette ligne de 25 mètres produisant des salades composées a été imaginées par 22 entreprises régionales. Ces offreurs de solutions numériques ou agro-équipementiers ont assemblé des technologies répondant aux enjeux des IAA sur plusieurs volets (cf A propos de l'Usine Agro du Futur).

Osmofood® a été placé au début de la ligne de production. La technologie est appliquée à des tomates non calibrées et donc inutilisables pour la salade composée en préparation. Déshydratées, ces rondelles de tomates seront revalorisées pour élaborer d'autres produits avec une durée de conservation plus longue. Cette solution illustre les nouvelles possibilités de valorisation de coproduits et répond aux attentes des industriels qui peuvent ainsi éviter la perte des fruits et légumes non calibrés et même les utiliser hors saison.

Des essais ont été menés sur des matrices fruits (ananas, kiwi), légumes (carotte, poivron, concombre et tomate) et poissons (maquereau, thon, sardine). « *Pour la tomate, nous avons une clause tripartite d'exclusivité avec un opérateur économique de la tomate* », conclut la société CIP Automation.

Voir la vidéo réalisée par BDI sur ce projet : [UAF- Usine en transition\(s\) - Transition alimentaire - CIP](#)

A propos de l'Usine Agro du Futur

BDI a été missionnée en 2018 pour accélérer le volet « Usine agroalimentaire du futur » du programme AGRETIC. Ce programme régional vise à accompagner les transitions des filières agroalimentaires sur le territoire et à moderniser leur outil industriel.

Dans ce cadre, BDI mène des actions à destination des agro-équipementiers pour faire progresser la filière alimentaire toute entière : enquêtes sur les besoins, ateliers de montée en compétences, mises en relation business, groupes de travail autour de la ligne de production du futur, actions de promotion (événementielle ou digitale), etc.

En 2020, toujours dans ce cadre, 22 entreprises bretonnesⁱⁱⁱ ont imaginé la ligne de production du futur sur le thème « L'usine en transition(s) » autour de 5 axes : l'équipement de production, l'opérateur du futur, la valorisation des données, la transition alimentaire et la transition environnementale.

Privées de salon en 2020, ces innovations devraient être présentées lors du prochain Carrefour des Fournisseurs des Industries Agroalimentaires, du 9 au 11 juin 2021 au parc des expositions de Rennes.

A propos d'AGRETIC

Le programme régional AGRETIC vise à développer l'usage des technologies numériques dans les filières agricoles et agroalimentaire bretonnes. Il s'inscrit dans la [stratégie régionale « Innover et bien produire pour contribuer à faire rayonner la Bretagne du bien-manger »](#). Financé par la Région Bretagne, ce programme est piloté par Bretagne Développement Innovation, en partenariat avec l'ensemble de l'écosystème breton gravitant autour de l'agroalimentaire (pôle de compétitivité, centres techniques...)

Contacts presse :



Bretagne Développement Innovation
Chrystèle Guy - 07 82 21 81 35 – c.guy@bdi.fr
Espace presse : <https://www.bdi.fr/fr/presse/>



Agence Oxygen

Emmanuelle Catheline - 06 79 06 36 11 - emmanuelle.c@oxygen-rp.com
Christelle Roignant - 06 83 81 61 61 - christelle@oxygen-rp.com

ⁱ Source : Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

ⁱⁱ Osmofood a été développé en partenariat avec l'Adiv et validé par l'Anses. Ce procédé a trouvé dès 2011 des applications dans le domaine de la viande (utilisé par l'US Army, notamment). En 2018, CIP Automation, filiale d'Altenov, a industrialisé le procédé en concevant les lignes.

ⁱⁱⁱ Altenov (CIP, FTCl, ID, LAB4i), Adiv, Artefacto, Guelte, Fillpack, Packalim, ASV packaging, KP Linpac, Gilac, Bizerba Luceo, API, Acceis, Siemens, CEA Tech, Actemium, TMS Studio, B Com, Photon Lines, Pole Cristal, Inrae, Bobet Matériel, e-Cobot.