

Communiqué de presse – jeudi 29 avril 2021

L'usine en transition(s) – La digitalisation de l'équipement de production pour plus de sécurité, de traçabilité et d'agilité. Bretagne Développement Innovation aux côtés des agro-équipementiers

Pour garantir la qualité et la sécurité dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale, l'industrie agroalimentaire doit sans cesse moderniser son outil de production (automatisation, digitalisation...). Dans sa mission d'accompagner ces transitions, Bretagne Développement Innovation (BDI) a réuni plusieurs agro-équipementiers du territoire pour imaginer de manière collaborative des solutions à intégrer sur l'équipement de production. Ces innovations apportent de la performance en termes de productivité, de contrôle-qualité, de traçabilité ou de sécurité alimentaire. Elles ont également été pensées pour optimiser la gestion des ressources (énergie, emballages, consommables...). Suivant le protocole sanitaire s'appliquant aux salons et foires d'exposition, ces innovations seront présentées sur le plateau de l'Usine Agro du Futur au CFIA (9-10 juin 2021, Rennes).

Exigences et besoins des consommateurs, marchés de plus en plus segmentés et fluctuants, défis à relever pour nourrir la planète, l'industrie agroalimentaire doit sans cesse s'adapter pour rester compétitive.

Les leviers à activer pour rester dans la course

Dans une [enquête menée par BDI auprès des industriels de l'agroalimentaire et de ses équipementiers](#), plusieurs leviers ont été identifiés pour améliorer le process de production : la flexibilité (30%), le contrôle des process (28 %), la gestion des ressources (22%), le rendement (18%), la qualité (14%), la sécurité alimentaire (14 %)...

Selon Guillaume BRIEND, en charge du [programme AGRETIC](#) chez BDI : *« les modèles industriels et les outils doivent faire preuve de plus de modularité et d'agilité d'autant que l'usine voit croître les demandes particulières de ses clients. Il y a quelques années, ces commandes spécifiques ne représentaient que 10% de la production. Aujourd'hui, ce chiffre frôle les 50%. L'apport des nouvelles technologies permet de trouver une partie des solutions pour répondre à ces enjeux. »*

Des technologies numériques à la hauteur des enjeux

- **Les technologies optiques et logicielles pour le contrôle qualité sur les emballages et la traçabilité**

SealSecure, développée par l'entreprise Bizerba-Luceo, est un système qui utilise la vision optique pour contrôler la soudure des emballages alimentaires, les étiquettes et les informations qui s'y trouvent. Ces contrôles permettent d'éviter les opérations de reprise des défauts et les rappels de produits dus à des problèmes d'intégrité d'emballage...

Lorsqu'un défaut est détecté, le produit est éjecté et un système d'alarme permet à l'opérateur de corriger l'erreur en amont.

Ce système assure également une traçabilité totale grâce à un système de sauvegarde des images et l'édition automatique de rapports de la production. *« Toutes les données sont enregistrées sur un serveur. Le client a toujours une vue d'ensemble sur la production, même après plusieurs mois »*, explique Martin TAUBE, responsable de Bizerba-Luceo.

>> Voir la [vidéo réalisée par BDI sur SealSecure développée par Bizerba-Luceo](#)

- **La technologie FROILOC pour garantir la sécurité alimentaire, lutter contre les maladies professionnelles et mieux gérer la consommation d'énergie.**

« Le procédé FROILOC est un dispositif de diffusion d'air froid ultra propre dans l'atelier agro-alimentaire, indique Frédéric BAZANTAY, directeur du Pôle Cristal.

Il répond à trois enjeux :

- La maîtrise des contaminations aéroportées qui peuvent arriver sur l'aliment au cours de sa transformation,
- Le confort des opérateurs soumis au froid dans l'atelier (cause de troubles musculo-squelettiques),
- La gestion de l'énergie, puisqu'en traitant une zone localisée plutôt que l'ensemble de l'atelier, cette technologie permet de faire des économies.

>> Voir la [vidéo réalisée par BDI sur la technologie FROILOC](#)

- **Technologies de capteurs optiques pour automatiser les contrôles des process**

PhotonLines développe des solutions optiques pour « sublimer la vision humaine dans l'industrie », comme l'explique Eric GIUMMARRA, responsable commercial Ouest chez PhotonLines. Ces technologies, munies de caméras spectrales, permettent de caractériser la matière même de l'aliment : analyses colorimétriques, physico-chimiques... « Sur un filet de poulet, par exemple, on va être capable de dire où est le gras, où est la chair, quelle est la qualité de la viande ou bien recueillir des valeurs telles que le taux d'humidité, le taux de protéines, etc. », poursuit Eric GIUMMARRA.

>> Voir la [vidéo réalisée par BDI sur les solutions développées par PhotonLines](#)

- **La doseuse FILLPACK pour répondre au besoin de flexibilité de la production**

Développée par l'entreprise Fillpack, entreprise de la fédération Guelt, cette solution propose des doseuses volumétriques à lobes possédant des voies de dosage indépendantes animées par des servomoteurs. Cette technologie permet une grande précision et une parfaite répétitivité. L'outil existe en différentes taille et s'adapte en fonction des quantités à doser. Avec des pièces facilement démontables, nettoyables, l'outil apporte une flexibilité dans les changements de production. L'écran tactile permet de configurer facilement la doseuse.

- **La solution PackAlim pour favoriser la réduction du plastique dans les emballages**

L'emballage éco-conçu de PackAlim, partenaire de Guelt, est une barquette composée de carton et de plastique. Les deux matériaux se dissocient facilement pour faciliter le recyclage sélectif. Le carton sert de support aux informations sur le produit alimentaire. Le plastique de faible épaisseur est utilisé pour ses propriétés de conservation et de protection. La solution brevetée et fabriquée dans une usine éco-responsable, permet d'économiser jusqu'à 80% de plastique sur le packaging de vos produits.

>> [Voir la vidéo réalisée par BDI sur les 2 solutions de Guelt.](#)

L'intelligence collective de ces professionnels mobilisée par l'action Usine Agro du Futur initiée par BDI, a permis de passer d'offres unitaires de produits et services à une offre de solutions globale conçue et assemblée avec agilité.

Retrouver tous les épisodes de la playlist : [UAF - l'Usine en transition\(s\)](#)

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 volet 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, avec l'action Usine Agro du Futur, 22 entreprises bretonnes ont imaginé la ligne de production du futur sur le thème des transitions 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 10 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

