



**Du 21 au 25 octobre 2012 au parc des expositions de Paris Nord Villepinte - Hall 5B**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Paris, le 10 juillet 2012

## **Le Concours IPA de l'Innovation distingue 11 Nominés en 2012**

**Cette année encore, le concours IPA de l'Innovation a permis aux exposants du salon de présenter leurs dernières innovations qu'ils exposeront du 21 au 25 octobre à Paris Nord – Villepinte, dans le Hall 5B.**

**Le Concours d'IPA récompense l'excellence technologique et démontre la force de l'innovation dans l'industrie agroalimentaire.**

**Un jury composé d'une douzaine d'experts du secteur et de journalistes de la presse spécialisée, s'est réuni le 28 juin dernier pour sélectionner les Nominés du Concours IPA de l'Innovation.**

**Une quarantaine de dossiers étaient présentés par des fabricants ou des distributeurs, des laboratoires de recherche ou des bureaux d'études français ou étrangers, tous exposants sur IPA 2012.**

**Au terme de cette sélection, 11 Nominés ont été retenus, pour 4 Prix : « Qualité Hygiène », « Procédés », « Équipement et Contrôle », « Eco-Innovation ».**

### **Les Lauréats seront dévoilés le 3 septembre 2012**

**La cérémonie de la remise des Prix du Concours IPA de l'Innovation aura lieu sur le salon, le lundi 22 octobre, en présence d'un représentant du Ministère de l'Agriculture de l'Agro-alimentaire et de la Forêt qui remettra également un 5<sup>ème</sup> Prix du Ministère.**

#### **Un jury d'une douzaine d'experts en innovation agro-alimentaire**

Pour le concours IPA de l'Innovation, le jury se compose de journalistes de la presse professionnelle et de représentants éminents des Institutions partenaires d'IPA.

- Didier MAJOU, Directeur de l'Actia
- Gilles TRYSTRAM, Directeur Général d'AgroParisTech
- Thierry BENEZECH, Directeur de Recherche Physicochimie des interactions et hygiènes des matériaux de l'INRA Lille
- Jean-Pierre GUYONNET, Directeur Adjoint Technologie du CNIEL
- Stéphanie BORDES, Chargée de Mission au Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt
- François ZUBER, Directeur Scientifique du CTCPA
- Philippe CANIAUX, Directeur d'AGIR

*« Tous les exposants ne sont pas candidats. Ce sont véritablement les plus innovants qui concourent : IPA 2012 sera pour eux l'occasion de mettre en avant une avant-première nationale européenne ou mondiale, d'orchestrer un lancement de produit nouveau, voire de dévoiler un prototype », explique Valérie DISSAUX, Responsable Communication du salon.*

Pour la catégorie « **QUALITÉ HYGIÈNE** », 3 innovations ont été distinguées. La sécurité sanitaire et la traçabilité des aliments sont des préoccupations permanentes des industriels et de leurs fournisseurs, elle prend des formes multiples : technologies de conservation, maîtrise de l'hygiène et de la désinfection en usine, conception hygiénique des équipements, nouvelles technologies de pasteurisation, de stérilisation, de cuisson, etc... En témoignent les 3 Nominés.

- **Bizerba**, pour sa nouvelle balance **iL professionnelle SPM**, dont la conception ergonomique soignée permet de se garantir contre les risques de contamination bactérienne. Facilité de nettoyage, réduction du nombre de pièces et utilisation de matériaux de grande qualité sont mises en avant, pour cet équipement conforme aux critères définis par l'EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group).
- **IBL Specific**, pour son **STAMBIO**, un système de désinfection des surfaces par voie aérienne associant de façon inédite, la vapeur de peroxyde d'hydrogène et l'air comprimé. Le désinfecteur vapeur STAMBIO, qui s'aligne sur la norme NF T72-281, a été mis au point après de nombreuses années de recherche et développement.
- **Industrade**, pour son **DEVROVAC NM**, un équipement portable dédié au décrochage des peaux de bovins sur les chaînes d'abattage. Il est muni d'un système d'aspiration qui permet de décontaminer les zones à risque. En important en Europe cet équipement déjà utilisé aux Etats-Unis, Industrade permet à la filière de s'aligner sur des pratiques éprouvées, tout en améliorant les conditions de travail.

Dans la catégorie « **ECO-INNOVATION** », 2 nominés auront retenu l'attention du Jury.

Ce sont les conditions environnementales, l'éco-conception des produits et des procédés qui ont été notées par le jury. On a demandé aux candidats d'expliquer comment leur innovation favorisait la réduction de la consommation d'énergie, d'eau, de fluides, de matières, de temps de process...

**On notera que cette distinction revêt une valeur particulière pour les 2 Nominés, compte tenu de l'importance de la thématique d'Eco-conception au sein d'IPA 2012. D'ailleurs, le duo bénéficiera d'une exposition supplémentaire sur le stand de « L'Usine de demain », animation phare du salon.**

- **Jules Richard Instruments**, pour son **Mini SPY RF Green**, un système sans fil, petit et compact, dédié au contrôle de températures des produits thermosensibles. Adapté au suivi de la chaîne du froid, cet enregistreur est entièrement recyclable, sans aucun composant en plomb, ni mercure.
- **Servinox**, pour sa **vanne de lavage LPA**, une vanne affleurante, montée en virole de cuve pour permettre de nettoyer les «zones d'ombre» générées par les pâles d'agitation, des zones inatteignables et donc impossibles à nettoyer directement avec la boule de lavage principale de la cuve. Réalisée sur-mesure en fonction des plans de la cuve et de son mélangeur, la vanne permet un ciblage spécifique des zones à nettoyer.

La catégorie « **ÉQUIPEMENT CONTRÔLE** » récompense les innovations portant sur les outils d'information et de modélisation au service de la gestion de la production.

En 2012, les 3 nominés sont :

- **Spectralys**, pour son **analyseur de fluorescence conventionnelle AMALTHEYS**. Cet équipement, issu de 15 ans de recherche, cible particulièrement l'industrie laitière à qui elle permet, pour la première fois, de mesurer directement les protéines sériques solubles, ainsi qu'un indice cumulatif des traitements thermiques pour le lait (cru, thermisé, pasteurisé, etc.) et ses dérivés (rétentats et perméats de filtration, sérums, etc.). La méthode apporte un gain de rapidité notable.

- **Handtmann, pour sa nouvelle Unité de Contrôle logicielle**, installée sur l'ordinateur en production entre la balance et la machine de poussage. Ce logiciel, testé notamment en charcuterie, permet un gain de matière significatif, de l'ordre de 5 grammes par saucisse fabriquée, en activant la fermeture du poussoir à la seconde même où le poids de matière versée est atteint.
- **Neogen, pour son système ANSR** qui intègre les dernières avancées dans le domaine de la détection d'ADN. Conçu pour répondre aux besoins d'analyse sur site, ANSR permet de traiter rapidement et facilement des échantillons et de s'assurer que les exigences réglementaires en matière de sécurité des aliments sont bien respectées.

Enfin, dans la catégorie « **PROCÉDÉS** » qui distingue des techniques et compétences mises en œuvre dans la conduite de procédés ou de chaînes technologiques, les 3 nominations sont :

- **Clextral, pour son procédé breveté d'Extusion Porosification Technology (EPT)** développé avec Murray Goulburn Coop et Inovo, qui améliore la texturation de poudres poreuses à partir de matières à haute viscosité. Des économies d'énergie significatives (20-40%) sont constatées selon les produits fabriqués. Un procédé qui a retenu l'intérêt pour ses bénéfices appliqués à l'industrie laitière.
- **John Bean, pour son Dry-Fry**, un système de cuisson allégée pour les aliments frits, associant la vaporisation d'huile, un four en continu et un surgélateur/refroidisseur à spirale, pour permettre de réduire de manière significative la quantité d'huile présente dans le produit. Le but est de produire des aliments plus sains qui restent appétissants.
- **Clauger, pour son nouveau conditionneur d'air Bio Control Cyclonique**, relevant très fortement le niveau d'hygiène par rapport aux technologies existantes de froid humide. Utilisé pour des applications d'affinage de pâtes molles en fromagerie, il permet de maintenir des conditions d'ambiance, proche de la saturation (98 % d'hygrométrie).

« Ce Concours constitue un fil rouge pour les visiteurs, qui pourront facilement repérer sur le salon les Lauréats et les Nominés, et se rendre sur les stands des sociétés distinguées pour leur effort d'innovation », explique Christophe PAINVIN, Directeur Général du salon.

### De l'innovation produit à l'innovation de procédé avec le Forum Innovation Recherche

L'innovation est stratégique pour les IAA car elle permet d'augmenter leur productivité, de se différencier par rapport aux concurrents. Ainsi le Forum Innovation Recherche répondra aux différentes problématiques des IAA avec un cycle européen de conférences thématiques ouvert librement à tous les visiteurs, le Forum Innovation Recherche (FIR) propose des interventions sur cinq grandes thématiques :

- L'Innovation procédé
- Les nouveaux enjeux environnementaux
- Performance industrielle
- Économies d'énergie
- Des solutions innovantes au service de l'emballage.

**Découvrez en avant-première le programme du Forum en page suivante**

#### VOS CONTACTS EN RELATIONS PRESSE

##### Salon IPA

Valérie DISSAUX  
Responsable Communication et Presse  
Tél. : 01 76 77 12 72  
valerie.dissaux@comexposium.com

##### Contact presse

Michelle AMIARD - Agence C3M  
Tél. : 01 47 34 14 42 – 06 60 97 24 00  
michelle@agence-c3m.com

Lundi 22 octobre	Mardi 23 octobre	Mercredi 24 octobre	Jeudi 25 octobre
<p><b>9h45 - 10h30</b> <b>La recherche publique au service de l'innovation dans les entreprises</b> Animé par Françoise GORGA, ANIA</p>	<p><b>10h - 15h30</b> <b>Les nouveaux enjeux environnementaux pour l'agro-alimentaire</b> Animé par Fabrice BOSQUE, RMT ECOVAL - ITERG</p>	<p><b>9h30 - 14h00</b> <b>La maîtrise des consommations d'eau et d'énergie en IAA : facteurs de compétitivité</b> Animé par Pierre Henry DEVILLERS, ADIV et François LUCAS, TECALIMAN</p>	<p><b>9h45 - 12h30</b> <b>Des solutions innovantes au service de l'emballage et du conditionnement alimentaire</b> Animé par Catherine SAUVAGEOT, LNE - Propack Food</p>
<p><b>10h35 - 11h15</b> <b>Food Manufacture : quand les industriels de l'agroalimentaire et les fournisseurs de machines s'unissent pour penser l'usine du futur</b> Animé par Lisebeth MUNKSGAARD, Copenhagen University</p>	<p><b>10h00 - 10h30 : Eco-compatibilité des produits et procédés : les travaux collaboratifs au sein du Réseau Mixte Technologique ECOVAL</b> par Fabrice BOSQUE, RMT ECOVAL</p>	<p><b>9h30 - 11h15 : Gestion et Efficacité Énergétique en IAA Orientation Stratégique de l'Ademe vis-à-vis des entreprises et dispositifs de soutien à l'efficacité énergétique : programme ETV</b> par Hélène RIVIÈRE-KALUC et Pierre KERDONCUFF, ADEME</p>	<p><b>Présentation du RMT Propack Food</b> par Catherine SAUVAGEOT, LNE</p>
<p><b>11h20 - 12h00</b> <b>Démarche intégrée produit-procédé-nutrition pour créer un biscuit à vocation satiété</b> Animé par Camille MICHON et Cindy WILLEMEJANE, AGROPARISTECH</p>	<p><b>10h30 - 11h00 : Bilan Carbone dans les entreprises de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie industrielles : présentation du guide méthodologique</b> par Yvan DELOCHE, CRITT PACA et Nicole WATELET, FEBPF</p>	<p><b>Retour d'expérience d'une opération de benchmark énergétique en alimentation animale</b> par François LUCAS, TECALIMAN</p>	<p><b>Agro-ressources, les emballages de demain au sein de projets européens : exemples d'EcoBioCAP et NextGenPack</b> par Carole GUILLAUME, Université de Montpellier</p>
<p><b>12h00 - 13h00</b> <b>Remise des prix du Concours IPA de l'Innovation</b></p>	<p><b>11h00 - 11h30 : La méthanisation : intérêt pour les agro-industries</b> par Laureen BADEY, ITERG</p>	<p><b>Plans de comptage énergétique pour la performance des IAA (Programme ComptIAA Energie)</b> par Pierre CLAUDEL, CETIAT</p>	<p><b>Succipack, projet européen dédié au développement et à la valorisation du PBS pour des applications d'emballages alimentaires</b> par Patrice DOLE, CTCPA</p>
<p><b>13h15 - 14h00</b> <b>Piloter la texture et la valeur nutritionnelle par le procédé - Application à l'innovation desserts fruitiers</b> Animé par Pr Gérard CUVELIER et Pr Francis COURTOIS, AGROPARISTECH et Catherine BONAZZI, INRA</p>	<p><b>11h30 - 12h00 : Les risques technologiques : un guide pratique pour l'industrie alimentaire</b> par Franck JOLIBERT, UNGDA</p>	<p><b>Optimisation des procédés industriels et retour d'expérience sur les fours de cuisson</b> par Jean-François LUCAS, CETIAT et Isabelle GOULIEUX, CTCPA</p>	<p><b>Comment des biopolymères naturels et des extraits de plantes peuvent contribuer à la conservation d'aliments au travers d'emballage actifs</b> par Frédéric DEBEAUFORT, Université de Bourgogne</p>
<p><b>14h10 - 15h00</b> <b>Des réseaux, des compétences et des outils pour diagnostiquer et maîtriser la composition nutritionnelle des aliments</b> Animé par Lucile ROYER, CRITT PC - RMT Nutriprievius</p>	<p><b>12h00 - 12h30 : La réduction de la pollution olfactive émise par l'agro-industrie</b> par Fabrice BOSQUE, RMT ECOVAL</p>	<p><b>Panorama des applications du froid industriel en IAA et pistes d'économies</b> par François TRINQUET, IRSTEA</p>	<p><b>Potentialités du procédé « multiplicateur de couches » : exemple des structures PLA-PHBV</b> par Alain GUINAULT, CNAM</p>
<p><b>15h10 - 16h00</b> <b>Nouvelle technique de mesure de l'état de sèche des salaisons sèches et pilotage du séchage</b> Animé par Laurent PICGIRARD, UMT APROCEL - ADIV</p>	<p><b>13h30 - 15h00 : L'affichage environnemental des produits de grande consommation</b> par Fabrice BOSQUE, RMT ECOVAL - Gilles NASSY, IFIP - Marie-Pierre LABAU, CTCPA et Laureen BADEY, ITERG</p>	<p><b>Programme FRISBEE</b> par Graciela ALVAREZ, IRSTEA</p>	<p><b>Conception d'emballages sûrs : point réglementaire et mise à disposition d'outils via le projet SafeFoodPack Design</b> par Patrick SAUVEGRAIN, LNE - Jacques THÉBAULT, CASIMIR et Olivier VITRAC, INRA</p>
<p><b>16h15 - 17h00</b> <b>Détoxification par impulsions lumineuses des fruits et grains contaminés par les mycotoxines</b> Animé par Dr Alain MIMOUNI, CTCPA</p>	<p><b>15h00 - 15h30 : ACYVIA : création d'une base de données pour l'agro-industrie</b> par Hélène BORTOLI, ADEME</p>	<p><b>13h15 - 14h00 : Gestion de l'eau et des effluents en IAA Maîtriser les consommations d'eau en IAA</b> par Marie-Pierre LABAU, CTCPA</p>	<p><b>Innovations en emballage et réponses aux besoins des consommateurs – application sur viandes et produits carnés</b> par Gilles NASSY, IFIP / Sealed Air Packaging</p>
<p><b>17h00 - 17h45</b> <b>Hautes pressions - nouvelles potentialités produits et aspects réglementaires</b> Animé par Dr Romuald CHÉRET, CTCPA</p>	<p><b>15h30 - 16h30</b> <b>Développement de solutions technologiques et robotiques innovantes pour renforcer la compétitivité des entreprises des filières viandes et produits carnés</b> Animé par Matthieu ALRIC, ADIV</p>	<p><b>Retours d'expérience sur l'évaluation des impacts des rejets des IAA</b> par Pierre-Henry DEVILLERS, ADIV</p>	<p><b>12h45 - 13h30</b> <b>Les matériaux au contact des denrées alimentaires : Point réglementaire</b> Animé par Françoise GORGA, ANIA</p>
	<p><b>16h00 - 17h30</b> <b>Innovation produits et attentes nutritionnelles. Présentation des travaux réalisés par l'INRA et l'AGROPARISTECH</b> Animé par Camille MICHON, AGROPARISTECH</p>		<p><b>13h45 - 14h30</b> <b>Conception Hygiénique et certification EHEDG d'équipements - Bénéfices pour les IAA et enjeux pour les équipementiers</b> Animé par Nicolas ROSSI, ADRIA NORMANDIE</p>
			<p><b>14h45 - 15h15</b> <b>Vieillesse accélérée des produits en conditionnement plastique</b> Animé par Annie PERRIN, CTCPA</p>
			<p><b>15h30 - 16h15</b> <b>Plans d'échantillonnage microbiologique : bilan dans les PME d'Ile de France et recommandations</b> Animé par Géraldine CHANU, ANSES/CERVIA/ENVA</p>