



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

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 03 septembre 2012

## IPA révèle ses 4 lauréats du

### CONCOURS DE L'INNOVATION

**Le Concours IPA de l'Innovation reflète la force novatrice des technologies, équipements et solutions de pointe proposées par les exposants de l'édition 2012. Onze nominés, dont 4 lauréats ont été retenus par le jury dans les catégories « Qualité Hygiène », « Procédés », « Équipement et Contrôle » et « Eco-Innovation ».**

Le jury, composé d'une douzaine d'experts du secteur et de journalistes de la presse spécialisée, a délibéré pour sélectionner les lauréats du **Concours IPA de l'Innovation 2012**. Sur les 11 nominés, **le jury a récompensé 4 exposants** pour **l'excellence de leur technologie et de leur innovation dans l'industrie agroalimentaire**. **Le comité d'IPA a été particulièrement vigilant sur l'éco-conception des produits et des procédés, la productivité et la performance industrielle.**

**La cérémonie de remise des Prix, ainsi que l'annonce d'un 5<sup>ème</sup> Prix décerné par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la forêt, se feront le lundi 22 octobre 2012 au sein du Forum Innovation Recherche en présence d'un représentant officiel du Ministère.**

*« Le choix pour le jury n'a pas été facile. Ce sont des années de recherche et développement qui permettent aux entreprises aujourd'hui de présenter leurs technologies », explique Christophe PAINVIN, Directeur Général du salon.*

*« Le Concours de l'Innovation est un rendez-vous très attendu dans le secteur. Il permet à toute entreprise française et internationale de faire connaître et de commercialiser leurs innovations en génie des procédés », conclut Valérie DISSAUX, Responsable Communication du salon.*

**Dans la catégorie « QUALITÉ HYGIÈNE »** qui récompense les innovations dans la sécurité sanitaire et la traçabilité des aliments :

**Le lauréat est IBL SPECIFIK – Stand 5b G 085**  
**pour son STAMBIO**



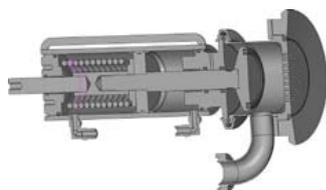
IBL Specifik a présenté son STAMBIO, un système 3 en 1 de désinfection des surfaces par voie aérienne jusqu'à 300m<sup>3</sup>, associant de façon inédite la vapeur de peroxyde d'hydrogène et l'air comprimé. Le désinfecteur vapeur STAMBIO, conforme à la norme NF T72-281, a été mis au point après de nombreuses années de recherche et développement.

Contact :

**M. Julien BELOUNEH - 01 41 98 65 55 - [julien.belouneh@iblspecifik.com](mailto:julien.belouneh@iblspecifik.com)**

**Dans la catégorie « ECO-INNOVATION »**, qui valorise les conditions environnementales, l'éco-conception des produits et des procédés :

**Le lauréat est SERVINOX – Stand 5b C 016**  
**pour sa vanne de lavage affleurante LPA**



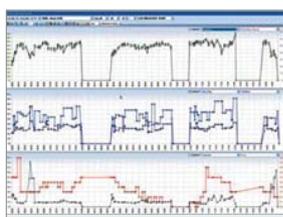
Servinox a été récompensé pour sa vanne de lavage affleurante LPA, entièrement recyclable et certifiée 3A, qui, montée en virole de cuve, permet d'optimiser l'efficacité du nettoyage en place des tanks avec agitations complexes pour produits visqueux ou collants, en ciblant les zones non-accessibles par les boules de lavage, réduisant ainsi jusqu'à 65% les cycles de NEP (temps, solutions, eau). L'efficacité de la LPA est garantie par un design sur-mesure adapté à l'équipement à nettoyer.

Contact :

**M. Grégoire MULDER - 01 30 16 14 87 - [gmulder@servinox.com](mailto:gmulder@servinox.com)**

**Dans la catégorie « ÉQUIPEMENT ET CONTRÔLE »**, qui distingue les innovations portant sur les outils d'information et de modélisation au service de la gestion de la production :

**Le lauréat est HANDTMANN – Stand 5b E 043**  
**pour son Unité de Contrôle logicielle**



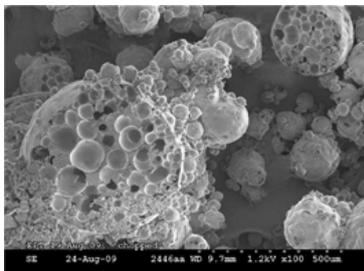
Ce logiciel s'installe sur un ordinateur qui est en réseau avec une balance et le poussoir maître de la ligne. Ce dispositif permet une correction du poids en automatique sans intervention sur la machine. C'est la balance (statique ou trieuse pondérale) qui envoie l'information de correction sur le poussoir. Le logiciel enregistre tous les événements machine et les différentes productions ce qui permet une aide précieuse à la fois à la gestion et à la maintenance. Des gains importants sont ainsi réalisés à la fois sur les produits et sur l'optimisation de l'utilisation machine.

Contact :

**M. Charles Louis SACOUN - 02 37 88 34 37 - [cl.sacoun@handtmann.fr](mailto:cl.sacoun@handtmann.fr)**

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

**Le lauréat est CLEXTRAL – Stand 5b E 072**  
**pour son Extusion Porosification Technology (EPT)**



« Structure aérée et poreuse de particules séchées avec la technologie EPT™ (Extrusion Porosification Technology) »

Clextral a présenté 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%) et de nouvelles propriétés fonctionnelles sont constatées selon les produits fabriqués. Un procédé qui a retenu l'intérêt pour ses bénéfices appliqués à l'industrie laitière.

Contact :

**M. Alain BRISSET - 04 77 40 31 40 - [abrisset@clextral.com](mailto:abrisset@clextral.com)**

**On rappellera que le choix du jury s'est fait parmi 11 nominés :**

- Dans la catégorie « **QUALITE HYGIENE** », **Bizerba**, pour sa nouvelle balance iL professionnelle SPM (Stand 5b F 090) et **Industrade**, pour son DEVROVAC NM (Stand 5b F 115, 123 et E 115)
- Dans la catégorie « **ECO-INNOVATION** », **JRI Maxant**, pour son Mini SPY RF Green (Stand 5b B 133)
- Dans la catégorie « **EQUIPEMENT CONTROLE** », **Spectralys**, pour son analyseur de fluorescence conventionnelle AMALTHEYS (Stand 5b A 055) et **Neogen**, pour son système ANSR (Stand 5b G 096)
- Enfin, dans la catégorie « **PROCEDES** », **JBT FoodTech**, pour son Dry-Fry (Stand 5b G 133) et **Clauger**, pour son nouveau conditionneur d'air Bio Control Cyclonique (Stand 5b F 036)

### **Le Forum Innovation Recherche**

L'innovation est stratégique pour les IAA car elle permet de se différencier par rapport aux concurrents, ou de récupérer de la valeur ajoutée en se diversifiant vers des produits moins banalisés. Le Forum Innovation Recherche répondra pendant 4 jours aux différentes problématiques des IAA avec un cycle européen de conférences thématiques ouvert librement à tous les visiteurs :

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

**[Découvrez le programme du Forum Innovation Recherche 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](mailto: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](mailto:michelle@agence-c3m.com)