



## Concours IPA de l'Innovation 2010 Les entreprises nominées

Cette année encore, le concours IPA a permis aux exposants du salon de présenter leurs dernières innovations qu'ils exposeront du 17 au 21 octobre à Paris Nord – Villepinte, dans le nouveau Hall 7.

Le mardi 6 juillet, le jury composé d'experts du secteur et de journalistes professionnels ont sélectionné parmi les 45 innovations inscrites au concours, onze des plus innovantes dans cinq catégories « Procédés et Equipements », « Gestion, Contrôle et Conduite des Procédés », « Emballage et Conditionnement », « Recherche et Technologies » et le Prix spécial « Coup de cœur » du jury.

La cérémonie de la remise des Prix du Concours aura lieu pendant le salon IPA, le lundi 18 octobre 2010 au sein du Forum Innovation Recherche, conjointement à l'annonce du prix du MAAP – le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, qui récompensera également un des nominés du concours IPA de l'Innovation.

### Nominés pour le Prix « Procédés et Equipements » :

#### ■ CLAUGER

*Skid de production de froid et de chaud combinée*

Ensemble compact, autonome qui produit de l'eau à 120°C à partir des calories récupérées sur la production de froid. Il permet de fournir une puissance importante en chaud, à un niveau de température inaccessible avec des solutions de récupération de chaleur traditionnelles.

Contact : [mcadet@clauger.fr](mailto:mcadet@clauger.fr)

#### ■ JBT FOODTECH

*Système SuperAgi*

Innovation en matière de stérilisation rotative, ce concept breveté diminue la consommation d'énergie par unité produite et repose sur une conception de tambour solide et rigide, avec moins de pièces et une occupation moindre de l'espace par la machine pour une même contenance. Ce système contrôle avec précision la température et la pression.

Contact : [serge.vanlimbergen@jbt.com](mailto:serge.vanlimbergen@jbt.com)

#### ■ SAMMODE

*Celsius*

Gamme de luminaires à LEDs, conçue pour les températures négatives extrêmes (de -60°C et -45°C). La gamme Celsius est dotée d'un nouveau type de vasque : une coextrusion de polycarbonate (PO) et de polyméthacrylate (PMMA), le premier apportant la résistance au choc, le second la résistance chimique.

Contact : [boris.cosvin@sammode.com](mailto:boris.cosvin@sammode.com)

Nominés pour le Prix « **Recherche et Technologies** » :

---

■ **JBT FOODTECH**

*CCM3, enduit céramique isolant*

Alternative à l'isolation par la laine de roche traditionnelle, le CCM3 est facile à appliquer, lavable, résistant à l'eau et aux incendies type A. Cette peinture céramique pulvérisable peut être utilisée pour différents types d'équipement comme les portes d'autoclaves, chaudières, réservoirs à eau chaude ou froide, tours de stérilisations hydrostatiques, tunnels de pasteurisation...

Contact : [serge.vanlimbergen@jbtc.com](mailto:serge.vanlimbergen@jbtc.com)

■ **PHOTOCLEAN QUARTZ**

*Compact AirPur Basse Température*

Caisson autonome de décontamination microbiologique, chimique et particulaire de l'air, résistant aux basses températures. A base de photocatalyse, ces modules autonomes de décontamination d'air permettent de purifier l'air des locaux de manière permanente dès 4°C et à partir d'un débit de 1800 m3/h.

Contact : [vanhecke@photocleanquartz.com](mailto:vanhecke@photocleanquartz.com)

■ **REALCO**

*BIOREM C+12*

Ce produit permet l'élimination des biofilms dans les installations de production alimentaire. Le biofilm est une pellicule bactérienne visqueuse, très résistante aux produits de nettoyage classiques, qui adhère sur tout type de supports et pouvant être responsable de contaminations de production imprévisibles.

Ce traitement enzymatique, spécifiquement développé en collaboration avec l'INRA, permet de sécuriser l'activité de production au quotidien; il constitue donc une garantie d'hygiène et de qualité des produits finis.

Contact : [o.fain@realco.be](mailto:o.fain@realco.be)

Nominés pour le Prix « **Gestion, Contrôle et Conduite des Procédés** » :

---

■ **BIZERBA France**

*CWP – Neptune*

Nouvelle trieuse pondérale monobande avec un seul moteur, destinée aux produits alimentaires nus. L'éjection ne nécessite pas de tapis supplémentaire, elle est intégrée à la monobande par le principe du tapis rétractable en moteur « brushless ». La protection IP 69 K garantit un haut niveau d'étanchéité de la trieuse, nettoyable en haute pression, ce qui lui permet une hygiène parfaite.

Contact : [celine.desrayaud@bizerba.fr](mailto:celine.desrayaud@bizerba.fr)

■ **PBCSoft**

*Suite Enviro*

Logiciel innovant qui apporte un soutien informatique aux évaluations environnementales des entreprises agroalimentaires autour de différents modules : évolution de l'impact carbone de l'activité, gestion des déchets de l'entreprise... Chaque module comporte des vérifications des données saisies par rapport aux exigences réglementaires prises en compte par l'entreprise.

Contact : [theron@bousselet.com](mailto:theron@bousselet.com)

## Nominés pour le Prix « **Emballage et Conditionnement** » :

---

### ■ BIZERBA France

#### *Système de contrôle par la vision*

Automatise et accroît la production et réduit ainsi les coûts de main d'œuvre et la possibilité d'erreur. Chaque produit emballé est soumis à un contrôle automatique qui vérifie le produit, l'emballage et le bon codage de l'étiquette. Cette vision intelligente devient un atout indéniable pour les entreprises avides de succès, qui désirent accroître leur production.

Contact : [celine.desrayaud@bizerba.fr](mailto:celine.desrayaud@bizerba.fr)

### ■ COLTIVIA

#### *Œuf frais en spray*

Œuf liquide pasteurisé conditionné en aérosol. L'œuf devenu incassable, a une plus longue durée de conservation, est proportionnable et facile d'utilisation. Le produit fini permet toutes les utilisations de l'œuf coquille frais (omelettes, breakfast, riz cantonais etc.) et de doser à volonté sans altérer la DLC du produit restant dans le flacon.

Contact : [eruqa@polenghigroup.it](mailto:eruqa@polenghigroup.it)

### ■ MONTAJES CONSERVEROS DE GALICIA, S.L.

#### *Sertisseuse sous vide boîte de forme*

Effectue le serti des dits emballages dans des conditions sous vide importantes et d'ultra nettoyages ou aseptiques. Cette sertisseuse agit de manière programmée, avec la fréquence adéquate, pour garantir de bonnes conditions d'hygiène et un contrôle sur la décontamination microbienne.

Contact : [alejandro@mcg.com.es](mailto:alejandro@mcg.com.es)

**Les lauréats de chaque catégorie seront divulgués le 20 août !**

## De l'innovation produit à l'innovation recherche 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, ou de récupérer de la valeur ajoutée en se diversifiant vers des produits moins banalisés.

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 quatre grandes thématiques :

- Innovation Procédés (dimanche 17 octobre)
- Performance Industrielle (lundi 18 octobre)
- Hygiène des Equipements (Lundi 18 octobre)
- Enjeux Environnementaux (jeudi 21 octobre).

Et en avant première, un point sur l'étendue de la recherche avec **The European research Meeting** (mardi 19 et mercredi 20 octobre).

**Découvrez toute l'actualité sur : [www.ipa-web.com](http://www.ipa-web.com)**

#### **Contact presse**

Valentine BRUNEL – Jean-Patrick BLIN – AB3C  
01 53 30 74 00 – [valentine@ab3c.com](mailto:valentine@ab3c.com)

#### **Salon IPA**

Valérie DISSAUX – Responsable Communication  
01 76 77 12 72  
[valerie.dissaux@comexposium.com](mailto:valerie.dissaux@comexposium.com)

17 – 21 octobre 2010

Identité	<b>IPA - Salon International du Process Alimentaire</b>
Historique	<b>Création en 1968</b> , en même temps et lieu que SIAL au CNIT, ensuite à la Paris-Porte de Versailles 1986 : le SIAL déménage à Paris-Nord Villepinte, IPA reste à Paris-Porte de Versailles ; les 2 salons se tiennent en même temps 2000 : IPA quitte les dates du SIAL en octobre, et rejoint Emballage à Paris-Nord Villepinte en novembre <b>2010 : IPA rejoint les dates et lieu du SIAL</b> , en octobre à Paris-Nord Villepinte
Périodicité	<b>Biennale</b>
Dates 2010	<b>17 – 21 Octobre 2010</b>
Lieu	<b>Paris-Nord Villepinte – NOUVEAU HALL 7</b>
Nombre d'exposants	<b>600 sociétés</b>
Profil exposants	<b>Fabricants et distributeurs de matériels, technologies et services pour les industries alimentaires</b>
Participation internationale	<b>29 pays</b> <b>48% d'exposants internationaux</b>
Surface d'exposition	<b>36 000 m<sup>2</sup></b>
Les visiteurs	<b>44 000 visiteurs attendus</b>
Profil visiteurs	<b>Industries agro-alimentaires, Centres de recherche</b> <b>Direction générale/Direction de site (26%)</b> <b>Fabrication/Production/Travaux neufs (18%)</b> <b>Etudes/ R&amp;D (13%)</b> <b>Achats (7%)</b>
Origine géographique	<b>105 pays représentés</b> <b>35% de visiteurs internationaux</b>