



DECOUVREZ EN AVANT- PREMIERE LES RESULTATS DU CONCOURS IPA DE L'INNOVATION !

A l'occasion du Salon International du Process Alimentaire qui se tiendra du 17 au 20 novembre à Paris - Nord Villepinte, le Concours IPA de l'Innovation récompense les nouveautés les plus marquantes du secteur. Ce concours a pour objectif de démontrer la force de l'innovation dans l'industrie agroalimentaire à travers les équipements et solutions proposées par les exposants d'IPA 2008.

Le 30 septembre dernier, un jury composé de journalistes professionnels et d'experts du secteur* s'est réuni pour élire les 4 lauréats 2008 parmi l'ensemble des dossiers participants. Les prix ont été attribués en fonction de catégories référence pour le secteur : **Le Prix MATIC**, **Le Prix « Equipements de Process »**, **Le Prix « Equipements Annexes / Contrôle & Conduite des Procédés »** et un « Prix Spécial du Jury ».

Les 4 nominés retenus dans chaque catégorie et les 4 lauréats qui seront récompensés le 17 novembre sur le Forum Innovation Recherche du salon IPA sont :

Nominés Catégorie MATIC

- **AES CHEMUNEX** pour sa solution de contrôle microbiologique de la viande fraîche en 90 minutes
- **INDUSTRADE** pour ses nouveaux couteaux de cutter de chez Steffens
- **HISTALIM** pour MDI-lab, un kit destiné à faciliter le transfert de la méthode MDI à d'autres laboratoires
- **ORVED** pour CUISSON SV-41, une conditionneuse sous vide « à cloche »

Nominés Catégorie « Equipements de Process » Multifilière

- **SODEVA** pour son trancheur à poids constant
- **STERIFLOW** pour le Shaka, un autoclave associant un système d'agitation longitudinale à haute fréquence
- **TECNAL** pour sa mouleuse ECOFROM « Haut Rendement »
- **TETRA PAK PROCESSING** pour Tetra Lactenso Aseptic, une nouvelle génération d'équipements UHT

* Membres du Jury : ACTIA, ADIV, CEMAGREF, CEPIA, CETIM, CNIEL, CTCPA, IAA, le Manager de l'Alimentaire, AgroParisTech, Liquides & Conditionnements, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, OSEO ANVAR, PROCESS, RIA, RLF, UNGDA, Viande Magazine.

**Nominés Catégorie « Équipements Annexes / Contrôle & Conduite des Procédés »
Multifilière**

- **AIRINSPACE** pour Immunair Iso, Environnement Protecteur Mobile
- **JRI (Jules Richard Instruments)** pour le SiriusWeb un service de surveillance de la température via Internet
- **PHOTOCLEAN QUARTZ** pour Compact Air Pur, un système de décontamination d'air
- **SYDEL** pour SYDEL UNIVERS, un progiciel de gestion intégrée

Les LAUREATS 2008 sont :

Prix MATIC : HISTALIM

Prix « Equipement Annexes/Contrôle & Conduite des Procédés » Multifilière : SYDEL

Prix « Equipements de Process » Multifilière : TECNAL

Prix Spécial du Jury : STERIFLOW, pour sa capacité à convertir un brevet avec un fort potentiel commercial.

Prix du « Ministère de l'Agriculture et de la Pêche » : JRI (Jules Richard Instruments) pour le SiriusWeb un service de surveillance de la température via Internet

CEREMONIE DE REMISE DES PRIX

Lundi 17 Novembre 2008 à 12h30

**Sur le salon IPA – Paris-Nord Villepinte
Forum Innovation Recherche (mezzanine hall 1)**

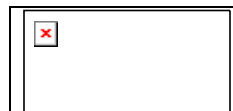
Lauréat Prix MATIC 2008

Société : HISTALIM

Stand : 1 F 05

Produit: MDI Lab (Meat Destruction Indicator – laboratory kit)

Méthode d'analyse de laboratoire permettant de quantifier précisément le niveau de déstructuration d'une matière première de viande : la méthode MDI (Meat Destructuration Indicator). MDI sera prochainement conditionnée sous forme d'un Kit, MDI-lab, destiné à faciliter son transfert à d'autres laboratoires. Le principe de la méthode est simple : des coupes histologiques sont réalisées puis numérisées avant d'être traitées par un algorithme d'analyse d'images qui sélectionne les fibres musculaires en fonction de leur niveau de déstructuration. Enfin, un rapport entre ces surfaces est calculé. Le résultat est exprimé en M.D.I. (Meat Destructuration Indicator); une unité de mesure calibrée sur la réalité des produits du marché, grâce à une étude européenne qui a rassemblé 126 professionnels des matières premières de viande. La méthode a montré sa répétabilité par une incertitude de $\pm 3,2\%$ et son efficacité sur la plupart des espèces. MDI-lab, a été conçue initialement pour distinguer les viandes 3 mm (ou viandes gros grains) des Viandes Séparées Mécaniquement (VSM). En effet, selon le règlement 853/2004, la déstructuration de la fibre musculaire est l'élément caractéristique de la VSM. Pour faire approuver officiellement la méthode MDI par la commission européenne, HISTALIM lance un projet de recherche collaborative destiné notamment à faire reconnaître dans la réglementation un statut spécifique pour les viandes gros grains (projet LOTIMS financé par le programme EUROSTARS). Dans le cadre du projet LOTIMS, de nombreuses collaborations sont proposées aux industriels concernés par le statut des viandes 3 mm. Au delà de l'enjeu réglementaire, la méthode MDI s'avère être un outil efficace pour évaluer l'impact d'un procédé sur la qualité des produits. C'est le cas par exemple des viandes hachées de bœuf : 25 steaks hachés représentatifs du marché français ont été soumis à un panel consommateurs d'évaluation sensorielle ainsi qu'à l'analyse MDI. Il ressort de la comparaison entre la satisfaction globale des consommateurs et la valeur MDI une corrélation de 0.72 qui montre que les consommateurs préfèrent les viandes hachées moins déstructurées (la déstructuration conditionnerait la jutosité et la texture des viandes). Un indicateur qualité pertinent pour la viande hachée. Déjà, différents utilisateurs potentiels ont exprimé leur intérêt pour cette méthode innovante, qui devrait représenter à terme plus de 3000 analyses par an pour le marché européen.



Nominés Catégorie MATIC 2008

Société : AES CHEMUNEX

Stand : 1 C 117

Produit : Contrôle microbiologique de la viande fraîche en 90 minutes

AES CHEMUNEX, le leader mondial de la cytométrie appliquée à la détection des microorganismes présente une nouvelle application destinée aux industries de transformation de la viande. Le contrôle microbiologique de la viande fraîche avant transformation peut désormais se faire en temps réel par dénombrement de la flore totale en 90 minutes. La qualité microbiologique de la viande est ainsi mesurée précisément dès la livraison.



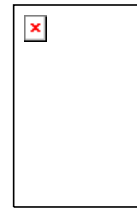
Société : INDUSTRIADE pour la marque Steffens

Stand : 2E38,

Produit : Nouvelle forme couteau de cutter

2D38, 2D48

La société allemande Steffens, distribuée par INDUSTRIADE, a développé des couteaux de cutter doublement coniques (gradient d'épaisseur dans les sens longitudinal et latéral), permettant une meilleure stabilité du couteau ainsi qu'une meilleure pénétration dans la mêlée. La pointe est amincie de 25 % : elle résiste mieux aux chocs sans casser. Sur le cutter, les deux premiers couteaux permettent une meilleure aspiration de la mêlée tandis que les quatre suivants la compriment pour accélérer la montée de l'émulsion. Ce phénomène est accentué par la présence de rainures le long du tranchant et à l'opposé sur la même face. Le tranchant de 2 mm incliné à 27° est plus facile à affûter. Il devrait être progressivement porté à 35° pour retarder encore plus l'émoussage du tranchant. Les premiers essais ont été réalisés sur des cutters Alpina, mais ces lames pourront être adaptées sur d'autres marques. L'ensemble de ces propriétés permettent de diminuer le temps de cutterage et donc la consommation d'énergie du cutter (jusqu'à 25 %).



Société : ORVED

Stand : 1C42

Produit : Conditionneuse sous-vide « à cloche » cuisson SV-41

La conditionneuse sous vide CUISSON SV-41 a pour origine la créativité et l'expérience d'ORVED comme énième réponse innovante aux exigences des opérateurs du SOUS VIDE professionnels. En partant par les solides bases de qualité qui distinguent toutes les conditionneuses ORVED, comme par exemple la chambre à vide complètement en ACIER INOX avec les angles arrondis ou le tableau de pilotage digital, la CUISSON SV-41 se caractérise par de nouvelles solutions brevetées dont la première est la chambre à vide avec double profondeur permettant de conditionner sous vide "verticalement" tous produits. Grâce à l'action de la force de gravité les produits se disposent sur le fond du sac en évitant ainsi que du liquide et/ou de la poudre soient aspirés durant la phase de création du sous vide. Une autre solution innovatrice, toujours brevetée, concerne le système de soulèvement de la barre de soudure par des "bras" spéciaux placés aux côtés de la chambre à vide; ce mécanisme se révèle très utile pour la sauvegarde de l'hygiène à l'intérieur de la chambre à vide. Avec un simple geste, la barre de soudure peut être facilement enlevée en facilitant l'accès à l'entière chambre à vide, en assurant ainsi un majeur nettoyage en toutes ses parties et par conséquent une hygiène parfaite, essentielle au conditionnement des fruits et des légumes. Une autre caractéristique innovante est la présence d'un système breveté permettant d'imprimer "à chaud" sur le bord de chaque sac la date de la confection et/ou le numéro du lot du produit. La conditionneuse sous vide CUISSON SV-41, dotée de tableau de pilotage digital, avec fonction sensorielle et ultra vide, est en outre déjà équipée avec le système GAZ inerte à 2 gicleurs.



PRIX « ÉQUIPEMENTS DE PROCESS » MULTIFILIERE

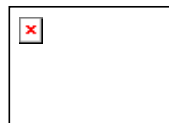
Lauréat Prix « Equipements de Process » MULTIFILIERE 2008

Société : TECNAL

Stand : 2F45

Produit : Mouleuse ECOFROM Haut rendement MDI

L'équipe R&D de TECNAL, en concertation avec ses clients fromagers, a travaillé sur les aspects économiques du moulage ainsi que les nouvelles demandes du marché du fromage en termes de formats, de qualification des installations et de flexibilité des lignes de fabrication. Le principe retenu pour ce nouvel outil consiste à associer une chambre de dosage qui définit le volume du format avec une tête de piston de type "obus" de raclage qui aspire et pousse le produit sans l'abimer à un boisseau en forme de fond de "louche" qui accompagne le caillé lors du déversement dans le moule. Le nombre de pistons sera défini suivant chaque application. Ils pourront être indépendants aussi bien au niveau de leur pilotage que de leur course. Ce choix permet d'optimiser l'ensemble de la mécanique et ainsi obtenir de meilleurs écarts-types. La même mouleuse peut assurer avec précision le moulage d'une large gamme de formats allant de quelques dizaines de grammes à plusieurs kilos. De par son concept "in line" le couple piston/boisseau d'une étanchéité parfaite évite toute perte de matière première en respectant le caillé et en le canalisant dans une chambre entièrement moulée pour obtenir un excellent rendement fromager. Un dégagement spécifique dit "de nettoyage" permet d'effectuer un CIP sous pression comme pour une tuyauterie classique sans démontage de pièce et d'assurer une qualité de lavage irréprochable. Un choix complet de mode de pilotage (manuel ou automatique) et de traçabilité est proposé lors de la définition de la mouleuse et permet d'adapter la machine à l'environnement du client notamment pour le respect de sa cadence de moulage. Enfin, pour les clients qui possèdent la génération antérieure, une adaptation de la nouvelle tête de moulage pourra être proposée.



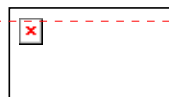
Nominés Catégorie « Equipements de Process » MULTIFILIERE 2008

Société : SODEVA

Stand : 1E106

Produit : Trancheur à poids constant

Reconnaissance des volumes avec acquisition rapide des formes complexes et transmission des ordres de coupe. Précision entre 0 et 5 grammes, coupe en temps masqué, un poste de chargement, un de scan, un de coupe et un de déchargement. Ce système intégré est conçu sans limite de diamètre ni de coupe. Pour rappel, SODEVA conçoit la totalité de ses machines de la chaudronnerie aux ultrasons.



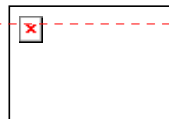
Supprimé : <sp>¶

Société : STERIFLOW

Stand : 2D10

Produit : Shaka

- Autoclave Steriflow, associe un système d'agitation longitudinale à haute fréquence (100 à 200 coups/mn)
- une amélioration de la qualité des produits appertisés
- un temps de cycle réduit
- des paniers conçus pour tous les emballages
- des pilotes déjà commercialisés avec des résultats conformes aux prévisions et fiables



Supprimé : <sp>¶

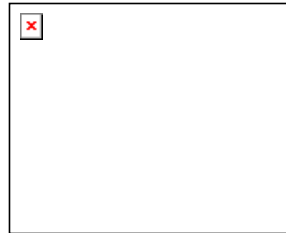
Société : TETRA PAK PROCESSING

Stand : 2E72

Produit : Tetra Lactenso Aseptic

Tetra Lactenso Aseptic est la nouvelle génération d'équipements UHT lancée par Tetra Pak Processing. Ces équipements sont de type directs (injection vapeur ou infusion) ou indirects. Cette gamme est l'aboutissement de plusieurs années de recherche et d'optimisation avec en particulier la mise en œuvre de nouveaux équipements et concepts:

- Récupération produit/produit sur les échangeurs tubulaires pour améliorer le rendement énergétique
- Jusqu'à 95 % de disponibilité du temps de fonctionnement pour la production effective (moins de temps alloué au nettoyage et à la pré-stérilisation)
- Réduction des pertes matières de 40 % lors des phases de lancement et de fin de production
- Utilisation de la technologie Cold Spot afin de réduire le temps de pré-stérilisation de l'équipement
- Durée de fonctionnement jusqu'à 40 h sans nettoyage aseptique intermédiaire et jusqu'à 200 h avec nettoyage aseptique intermédiaire
- Hibernation aseptique qui permet à l'équipement de descendre au tiers de sa capacité en cas de recirculation et de réduire d'autant la consommation énergétique
- Autant d'énergie économisée
- Réduction jusqu'à 75 % des consommations énergétiques induites par l'utilisation de vapeur, fluide réfrigérant et électricité
- Réduction de 20 à 30 % des temps de nettoyage et de la consommation de produits détergent
- Mise en œuvre du système IntelliCIP qui permet d'ajuster le temps de nettoyage à l'encrassement réel de l'appareil (mesure par capteurs intégrés)
- Meilleure Qualité par contrôle automatique de la force stérilisatrice F0
- Meilleure qualité produit caractérisée par un taux de lactulose réduit.



PRIX « ÉQUIPEMENTS ANNEXES / CONTRÔLE & CONDUITE DES PROCÉDÉS » MULTIFILIÈRE

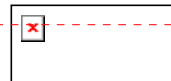
Lauréat Prix « Annexes / Contrôle & Conduite des Procédés » MULTIFILIERE 2008

Société : SYDEL

Stand : 1F65

Produit: Sydel Univers

SYDEL édite et intègre la nouvelle génération de Progiciel de Gestion Intégrée, Sydel Univers, qui assure une couverture complète des principales fonctions de l'entreprise : la gestion des achats et des ventes, de la production, des stocks, la préparation de commandes, l'expédition ainsi que l'analyse décisionnelle. Les atouts de Sydel Univers répondent efficacement aux besoins d'optimisation des performances et de productivité de l'entreprise. Constituée autour d'une structure globale et modulaire, Sydel Univers est une solution totalement ouverte conçue pour s'adapter aux exigences spécifiques de chaque métier. SYDEL fait bénéficier sa clientèle d'une standardisation intégrée enrichie, représentant la capitalisation de 30 ans d'une expertise reconnue dans le secteur agroalimentaire dans les domaines du frais, de l'extra-frais, des surgelés, des produits secs... Cette mutualisation des savoirs est couplée avec une base de données unique et commune ainsi qu'une gestion de stock centralisée. Les utilisateurs profitent ainsi de l'unicité maximale de l'information mais également de gains en fiabilité et en rapidité dans l'accès aux données. La traçabilité, le contrôle qualité et l'analyse décisionnelle sont des fonctionnalités transversales intégrées dans tous les modules de Sydel Univers.



Supprimé : <sp>

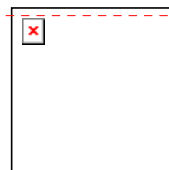
Nominés Catégorie « Annexes / Contrôle & Conduite des Procédés » MULTIFILIERE

Société : AIRINSPACE

Stand : 2C24

Produit: Immunair iso, Environnement protecteur mobile

Immunair™ iso, Environnement Protecteur Mobile, est constitué d'un plasmair™, unité mobile de décontamination, et d'une CMP, Chambre Mobile Protectrice. Le système délivre jusqu'à 1100 m3 d'air par heure pour de faibles pertes de charge et une consommation énergétique réduite. Le niveau de bruit varie de 42 dBA en régime 500 m3 / h à 51 dBA en régime 1100 m3 / h.



Supprimé : <sp>¶

Société : JRI (Jules Richard Instruments)

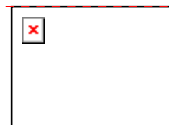
Stand : 1C113

Produit: Sirius Web

La surveillance du froid fait l'objet d'une pression réglementaire ressentie de plus en plus fortement dans l'agroalimentaire. Pour accompagner les industriels dans leur démarche qualité, JRI propose un nouveau service clef en main : Sirius Web. Cette solution permet en effet de surveiller, via internet, la température des enceintes et de réagir rapidement en cas d'incidents :

- mesure et surveillance des enceintes
- sauvegarde automatiquement toutes données
- autorise une consultation depuis n'importe quel PC connecté à Internet (login et mot de passe)
- avertit par téléphone, mail ou SMS en cas d'incident

C'est une solution avantageuse, simple de mise en œuvre, conviviale et facile d'accès, complète, de la mesure jusqu'à l'alerte, pérenne et économique.



Supprimé : <sp>

Société : PHOTOCLEAN QUARTZ

Stand : 1 E102

Produit: Compact Air Pur

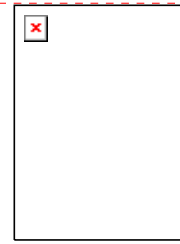
Supprimé : <sp>¶

Le CompactAirPur est un système de décontamination d'air (particulaire, microbiologique et chimique) spécialement développé pour s'installer dans toutes les zones de l'entreprise peu ou pas traitées actuellement. Il permet d'obtenir une efficacité de filtration de 85% des particules de 0,4 µm et un abattement en décontamination microbiologique (germes, bactéries, moisissures...) et chimique de 95 à 97 %. Accédez à une très haute efficacité de destruction des bactéries, germes, COV et odeurs !

Ces modules totalement autonomes s'installent dans des zones peu ou pas traitées actuellement assurant ainsi un recyclage et un traitement de l'air de 8 à 10 volumes d'air de la pièce par heure.

Les modules autonomes Compact AirPur représentent la parfaite jonction entre la performance et la fiabilité d'une CTA et la simplicité et la modularité d'un module autonome.

Les procédés de dégradation par photocatalyse PHOTOCLEAN présentent l'avantage unique de détruire les contaminants microbiologiques et chimiques en continu.



PRIX SPÉCIAL DU JURY

**Pour sa capacité à convertir un brevet
avec un fort potentiel commercial**

Société : STERIFLOW

Stand : 2D10

Produit : Shaka

- Autoclave Steriflow, associe un système d'agitation longitudinale à haute fréquence (100 à 200 coups/mn)
- une amélioration de la qualité des produits appertisés
- un temps de cycle réduit
- des paniers conçus pour tous les emballages
- des pilotes déjà commercialisés avec des résultats conformes aux prévisions et fiables



Service Communication Presse IPA 2008

Valérie DISSAUX

e-mail : valerie.dissaux@comexposium.com

Tel : +33 (0)1 76 77 12 72

Mis en forme : Police :12 pt,
Non Gras, Police de script
complexe :12 pt

Mis en forme : Gauche,
Bordure : Bas: (Simple,
Automatique, 0,5 pt Épaisseur
du trait)

Supprimé : ¶