



L'expertise Corps Gras

Recherche . Innovation . Qualité

www.iterg.com



- Statut de Centre Technique Industriel de la filière des producteurs et transformateurs de corps gras
- Institut Technique Agro-Industriel ITAI
- Centre de Ressources Technologiques
- Organisme privé sous Contrat de Performance (2008-2011) avec l'Etat (MEIE)
- Certifié ISO 9001
- Agréé au titre du Crédit Impôt Recherche
- Organisme de formation agréé
- Budget 2011 : 6,2 M €
- Equipe de 77 personnes



Une synergie de compétences à votre service

**Qualité et sécurité
des produits**



**Environnement
et sécurité industriels**



- **Contrôle analytique**
- **Production, Raffinage à façon**
- **Recherche & Développement**
- **Audit**
- **Veille**
- **Formation**

**Chimie verte
et procédés**



**Nutrition, métabolisme
et santé**

**Technologie
Raffinage**

Nutrition & Santé

**Lipochimie &
développement
durable**

**Qualité &
Sécurité des
produits**

**Environnement &
sécurité
industriels**



Projet FOODSME HOP

Tutorat pour les PME Agroalimentaire pour promouvoir leur activité en matière d'innovation en vue du développement de produits à valeur santé

- Objectifs du projet : soutenir les PME, améliorer leur capacité à innover et leur compétitivité. Améliorer le transfert technologique des centres techniques vers les PME.
- Axe du projet : **nutrition-santé** : réduction/substitution du sel, sucre, matières grasses, additifs.
- Durée : octobre 2010-décembre 2012
- Financement : projet interrégional co-financé par le **FEDER** et les partenaires du projet.
- Bénéficiaires : **PME agroalimentaires** de l'espace SUDOE (SUD Ouest Européen).



Les secteurs ciblés



Produits carnés



**Produits de
boulangerie**



**Produits de la
mer**



Produits laitiers



**Conserves
(légumes)**



Plats cuisinés



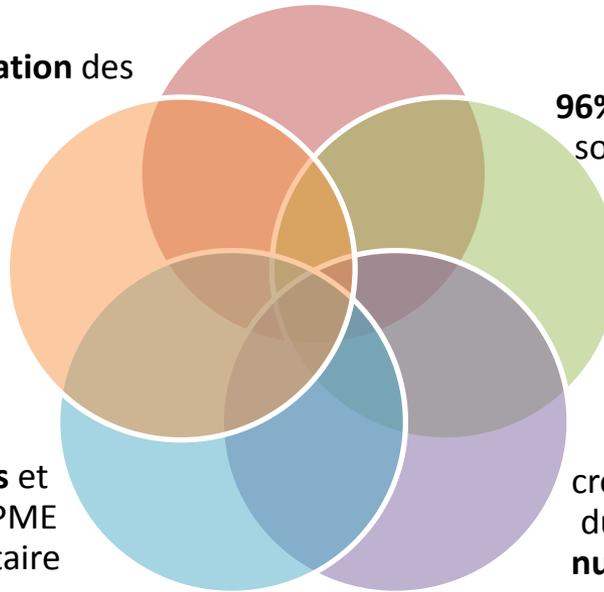
Confitures

Contexte : pourquoi ce projet ?

Niveau de R&D des
régions du SUDOE <
autres régions de l'UE

Grand potentiel d'innovation des
PME

96% des entreprises européennes
sont des PME et le profil le plus
courant est celui de TPE.



Structures industrielles et
produits similaires des PME
SUDOE - régime alimentaire
méditerranéen.

Prise de conscience
croissante de la population
du rôle fondamental de la
nutrition dans le **régime et
la santé.**

- **Augmenter le nombre de PME innovantes dans l'espace SUDOE et les former pour contribuer au développement économique et industriel de ce secteur.**

4 partenaires de recherche/techniques

ainia
centro tecnológico



3 partenaires de développement de l'innovation/transfert de technologies



GT0-GT1 Préparation/coordination et gestion de projet
Coordination technique, administrative et financière du projet

ainia
centro tecnológico

GT2 : cartographie des PME

Recrutement de 140 PME sur la région SUDOE



GT3 : système de veille technologique et concurrentielle/gestion de l'innovation

Développement d'une plateforme internet accessible aux PME

ainia
centro tecnológico

GT4: coaching des PME

Suivi personnalisé des PME: 2 visites annuelles et diffusion des outils développés dans le projet: informations techniques et relatives à la gestion de projet

adi
agência de inovação

GT5: projets de démonstration

1 projet de démonstration prévu sur chaque thématique: réduction/substitution du sel, sucres, matières grasses et additifs



GT6: séminaires de formation

1 journée d'information : gestion de projet et partie technique



GT7 : suivi et évaluation du projet

Suivi d'indicateurs: de réalisation , de résultats, d'impact et évaluation du projet, rapport d'activité, rapport d'évaluation

ainia
centro tecnológico

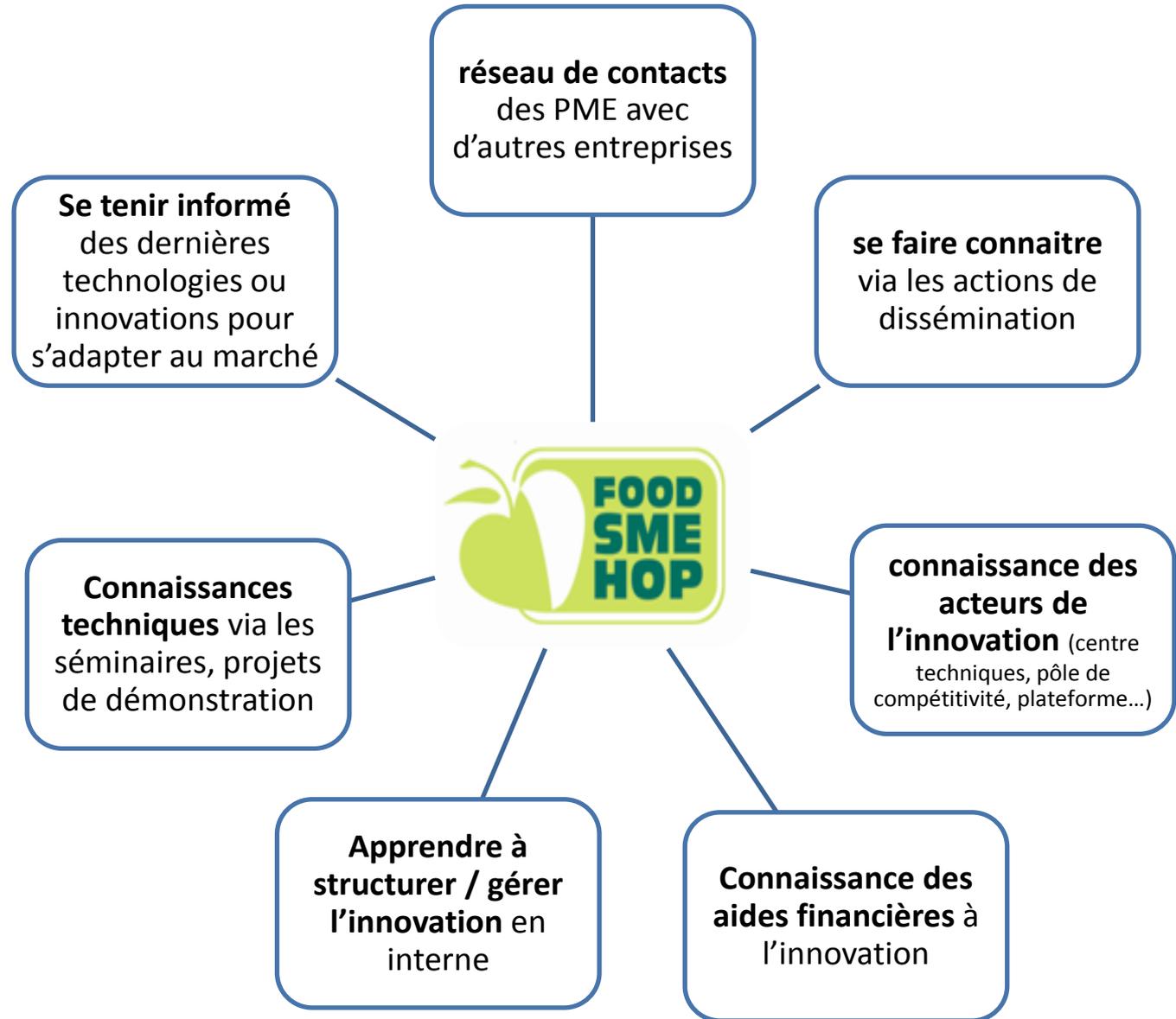
GT8: dissémination

Diffusion des résultats : site internet, développement d'outils de communication, notes de presse, vidéos des projet de démonstration, diffusion documentation technique, documentation relative à l'innovation.

ainia
centro tecnológico



Les principaux bénéfices pour les PME



GT6 : séminaires de formation

Leader
FUNDECYT



Objectif: proposer aux PME **1 journée d'information** dans chaque région de l'espace SUDOE

1 partie sur la gestion de projet/innovation

Durée : 1/2 journée

Le contenu de cette journée a été construit en fonction des besoins des PME (visites).

1 partie technique

Durée: 1/2 journée

En lien avec les projets de démonstration : présentations techniques et cas pratiques (projets aboutis ou en cours)

1^{ère} partie : Réussir l'innovation- outils et structures de soutien

9h45-10h05 L'ARDIA : le portail de l'industrie alimentaire d'Aquitaine

Présentation des enjeux sectoriels et des services proposés par l'ARDIA (outils de veille).

ARDIA, Agathe COUVREUR, déléguée générale.

10h05-10h45 Innover en Aquitaine

Tour d'horizon des différentes facettes de l'innovation et informations sur les dispositifs généraux d'appui à l'innovation au cours du processus de montage d'un projet.

Présentation de l'Agence de l'Innovation et du Développement Industriel en Aquitaine.

AQUITAINE DEVELOPPEMENT INNOVATION, Isabelle FRISON, Ingénieur projets, secteur agroalimentaire – nutrition.

10h45-11h15 Le pôle de compétitivité AGRIMIP

Présentation du pôle - Illustrations de projets réalisés.

AGRIMIP SUD OUEST INNOVATION, Laurent AUGIER, Directeur Projets.

11h15-11h30

Pause

11h30-12h15 Outils et perspectives d'innovation- ouverture à l'international

Présentation de l'agence d'innovation ADI. Le management de l'innovation, outils et aides financières en Europe, outils d'auto-diagnostic spécifiques à l'innovation - Présentation d'entreprises portugaises d'intérêt pour les entreprises françaises (opportunités d'affaires).

ADI (partenaire portugais du projet FOODSME-HOP), Bibiana DANTAS, Responsable de projets Européens.

12h15-13h30

Buffet

2^{ème} partie : identifier les voies de l'innovation : objectifs nutritionnels - mises au point techniques

13h30-14h30 Les clés de l'innovation en nutrition

Pourquoi innover en nutrition ? Un contexte favorable - **Comprendre les bases de la nutrition** : le PNNS en bref - **Comprendre les contraintes réglementaires** : étiquetage et allégations, ce qui va changer en 2012 - **Stratégies d'innovation en nutrition** : amélioration du profil nutritionnel ; les produits « sans » ; aliments fonctionnels.

NUTRIKEO CONSULTING, Grégory DUBOURG, Directeur Général.



14h30-15h00	<p>Le centre technique agroalimentaire AGROTEC</p> <p>Présentation des missions, compétences, outils (halle technologique...).</p> <p>Programmes en cours sur la thématique nutrition.</p> <p><i>AGROTEC, Michel BACCAUNAUD, Responsable recherche et développement.</i></p>
15h00-15h15	Pause
15h15-16h00	<p>Intervention technique sur la thématique « réduction du sel »</p> <p>Présentation et missions de l'IRTA (Institute for Food and Agricultural Research and Technology).</p> <p>Réduire le sel dans les aliments : intérêts, contraintes, nouvelles technologies.</p> <p>Cas concrets : projets de R&D sur la réduction du sel, étude de cas sur un jambon sec.</p> <p><i>IRTA (partenaire espagnol du projet FOODSME-HOP), Catalina PEREZ, Responsable de projet & Elena FULLADOSA, Chercheur.</i></p>
16h00-16h45	<p>Intervention technique sur la thématique « substitution/réduction du sucre »</p> <p>Présentation et missions du CRT AGIR.</p> <p>Propriétés des sucres dans les aliments : quelques exemples en biscuiterie-pâtisserie-panification, confiserie, chocolaterie...</p> <p>Les nouvelles tendances et leurs objectifs nutritionnels : la substitution des sucres.</p> <p>Cas concrets : présentation des programmes en cours sur la thématique « produits sucrés ».</p> <p><i>CRT AGIR, Martine CREPIN, Ingénieur d'études & Jérôme PAPILLON, Directeur adjoint.</i></p>
16h45-17h10	<p>Intervention technique sur la thématique « matières grasses »</p> <p>Missions de l'ITERG - Innovations et utilisations des matières grasses dans les produits alimentaires.</p> <p>Cas concrets : projets R&D sur la thématique « matière grasse ».</p> <p><i>ITERG, Jean David LEAO, Responsable des ventes.</i></p>
17h10-17h30	<p>Systèmes alimentaires émulsionnés</p> <p>Stratégies pour réduire les teneurs en sucre, sel et matières grasses sans altérer le goût des émulsions alimentaires.</p> <p><i>ENSCBP, Fernando LEAL CALDERON, Professeur.</i></p>
17h30-18:00	Echanges
18:00	Fin de la journée

Leader
AINIA

ainia
centro tecnológico



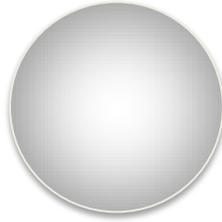
Conception et maintenance du site internet du projet :

<http://www.foodsme-hop.eu/>

accès prévu jusqu'en 2015



The screenshot shows the homepage of the FOOD SME HOP website. At the top, there is a navigation bar with 'Accueil', 'Contact', and 'Zone privée'. Below this is a language selection bar with 'Español', 'Français', and 'Portugués'. The main content area is divided into two columns. The left column contains a menu with sections: 'PROJET' (Historique, Description et objectifs, Partenaires, SUDOE Interreg IV B), 'RÉSULTATS' (Mapping d'entreprises, Surveillance Technologique, Sist. Gestion de l'innovation, Tutorisation, Projets de Démo, Formation), 'AGENDA/CALENDRIER' (Agenda/Calendrier), 'NOUVELLES' (Nouvelles), and 'CONTACT' (Contact). The right column features a 'BIENVENUE' section with the heading 'De quoi s'agit-il?' and a paragraph describing the project as a cross-regional cooperation project funded by the European Regional Development Fund through the Interreg IVB SUDOE program. Below this are three images: a person eating a green apple, a person standing next to a sign that says 'Innovation', and a group of people with their hands raised in a circle. Further down, there is a section titled 'Qui peut en profiter?' with a paragraph explaining that the project gathers innovative SMEs from six regions: Andalusia, Catalonia, Valencia and Extremadura in Spain; Aquitaine in France; and North and Central Portugal, with a consortium of institutions dedicated to encouraging innovation and R&D, and assisting SMEs in the region. At the bottom of the screenshot, there is a map of the project's geographical scope, highlighting the regions of Spain, Portugal, and France with their respective national flags. The logo for 'eyetec business software' is visible in the bottom left corner of the website screenshot.



Merci de votre attention

