



GÉNIE DES PROCÉDÉS, TECHNOLOGIE ET QUALITÉ DES PRODUITS

Innover, optimiser, évaluer, résoudre...
Un accompagnement technique dans votre développement

Assistances technologiques en entreprises / Audits / Accidents de fabrication

Abattage – Découpe – Transformation

Optimisation des paramètres des opérations unitaires du process
Résolution d'accidents de fabrication à caractères technologiques, sensoriels ou microbiologiques
Conseils en formulation, process

Mise au point de produits (formulation, process)

Découpe – Transformation

Définition et tests du ou des concepts produits
Réalisation de maquettes produits
Réalisation de préséries industrielles pour marchés tests.

Evaluation / optimisation des procédés

Abattage – Transformation – Fournisseurs d'équipements

Evaluation technologique de procédés : cadences, productivité, qualité de l'opération, enchaînement des opérations unitaires
Evaluation / optimisation de l'ergonomie, de la nettoyabilité, de la sécurité de l'équipement

Mise au point / automatisation d'équipements

Abattage – Découpe – Transformation

Définition d'un cahier des charges fonctionnel
Réalisation de prototypes testés sur plateforme agréée
Test sur site industriel
Rédaction d'un DCE pour la construction d'équipements industriels

Evaluation technologique d'ingrédients, d'additifs et de packaging

Fournisseurs d'ingrédients et packaging

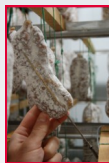
Validation de l'efficacité technologique et sensorielle sur recettes modèles
Validation sur toutes matrices carnées

- **PME et Grands Groupes des domaines de l'Abattage, Découpe, Transformation**
- **Fournisseurs d'ingrédients, d'additifs et de packaging**
- **Equipementiers**





GÉNIE DES PROCÉDÉS, TECHNOLOGIE ET QUALITÉ DES PRODUITS



Les moyens pour réussir vos projets

- **Une équipe de spécialistes composée de 9 ingénieurs et de 4 techniciens**
- **1000 m2 de plateforme d'essai**
 - Agrément CEE pour les activités de découpe (toutes espèces) et de transformation (tous produits carnés)
 - Zone de vieillissement des produits
 - Cellule robotique
- **Un laboratoire et atelier P2+**
- **Un laboratoire d'analyses chimiques et microbiologiques**
- **Un atelier de chaudronnerie**

Vos contacts

- **Laurent PICGIRARD - Responsable du Pôle et coordination technologique** Tél: +33 (04) 73.98.53.80
E-mail : laurent.picgirard@adiv.fr
 - > Assistance technique en entreprise tous produits
 - > Technologie du saucisson sec
 - > Technologie des charcuteries crues et cuites
 - > Diagnostic aéraulique
- **Matthieu ALRIC**
E-mail : matthieu.alric@adiv.fr
 - > Mécanisation, Robotisation des opérations unitaires d'abattage & découpe des viandes
 - > Mise au point, automatisation des procédés
- **Jean-Pierre FRENCIA**
E-mail : jp.frencia@adiv.fr
 - > Tri, caractérisation des matières premières
 - > Technologies Procédés Abattage – Découpe
 - > Qualités technologiques des viandes
 - > Bien-être animal
- **Eric LEMOINE**
E-mail : eric.lemoine@adiv.fr
 - > Valorisation alimentaire des co-produits
 - > Mécanisation, Robotisation des opérations unitaires d'abattage & découpe des viandes
 - > Pilotage des procédés
- **Emilie PARAFITA**
E-mail : emilie.parafita@adiv.fr
 - > Stabilité de couleur des viandes et produits carnés
 - > Mise au point de produits
 - > Technologie des charcuteries cuites
 - > Technologie des produits élaborés crus
- **Olivier RISPAL**
E-mail : olivier.rispal@adiv.fr
 - > Evaluation et optimisation de process
 - > Développement de prototypes
 - > Technologie du saucisson sec
 - > Location de la plateforme d'essais
- **Sébastien VIALTER**
E-mail : sebastien.vialter@adiv.fr
 - > Technologies Procédés Abattage – Découpe
 - > Qualité technologique des viandes
 - > Conditionnement des produits carnés
 - > Bien être animal

