



BRETAGNE^{BE} USINE AGRO DU FUTUR



**Innovation,
performance
et transitions**



CFIA 2026

AGENCE
**BRETAGNE[®]
next**

Cfia
Commissariat
régional à l'économie
et à l'innovation

abea
Le réseau de
l'agroalimentaire
breton

VALORIA!
L'INNOVATION DANS L'AGRO


**Région
BRETAGNE**

SOMMAIRE

L'USINE AGRO DU FUTUR, PLATEAU COLLECTIF	3
L'ACCOMPAGNEMENT DE LA RÉGION	4
LES TEMPS FORTS	5
LE PROGRAMME DE LA CONFÉRENCE	6
EUROPE & INTERNATIONAL	7 - 8
LES THÉMATIQUES ET ENTREPRISES DU PLATEAU	9
LE POLE CONSEIL ET FINANCEMENT	10 - 13
LE SHOWROOM, CIRCUIT DE DÉMONSTRATEURS INNOVANTS	14 - 27
LE VILLAGE FOODTECH	27 - 39

L'USINE AGRO DU FUTUR, UN PLATEAU COLLECTIF, VITRINE DE L'INNOVATION AU CFIA



L'agence Bretagne Next, en partenariat étroit avec l'ABEA et Valorial, a été missionnée en 2018 pour accélérer le volet « *Usine agroalimentaire du futur* ». Ce volet vise à accompagner les transitions des filières agroalimentaires sur le territoire et à moderniser leur outil industriel. Dans ce cadre, l'agence Bretagne Next mène des actions à destination des agro-équipementiers pour faire progresser la filière alimentaire tout entière : détection de besoins sur le terrain, mises en relation B2B, montage de projet, aide à l'expérimentation, projets européens, actions de promotion (événementielles et digitales).

Depuis 2011, en partenariat avec le CFIA, l'agence Bretagne Next, avec Valorial, l'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaire (ABEA) et le soutien de la Région Bretagne, propose sur un espace de 450 m², le plateau Usine Agro du Futur, avec un Showroom, un espace conseil et financement et le Village FoodTech. Ce plateau constitue chaque année une vitrine de l'innovation et une animation phare du CFIA.

Cette action collective s'inscrit dans la dynamique du « *Bien-manger pour tous* » portée par la Région Bretagne.

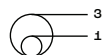
L'Usine Agro du Futur présente chaque année aux visiteurs un circuit d'entreprises et de solutions innovantes autour d'une nouvelle thématique en rapport avec l'actualité des industriels bretons organisé en 4 espaces.

- **L'espace Conseil et Financement** : l'agence Bretagne Next, la Banque des Territoires, Valorial, Biotech Santé Bretagne.
- **Le Showroom**, circuit de démonstrateurs innovants autour de la thématique « Usine Agro du Futur : Innovation, performance et transitions ».
- **Le Village FoodTech** regroupant seize startups et entreprises innovantes proposant de nouvelles solutions pour les usines agroalimentaires en matière d'équipements et procédés, d'emballages et conditionnements, d'ingrédients et PAI et de digitalisation.
- Un espace pour informer les entreprises sur les accompagnements possibles tant en termes de financement que de services et de conseil pour leur développement en **Europe & à l'International**.

Entreprise

Entreprise ayant reçu
un accompagnement
par la Région Bretagne
(FEADER IAA 2017 - 2025)

En nombre d'entités



certifiée par
UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne / Avec le Fonds européen
de développement régional

Janvier 2026 • Sources : Conseil Régional de Bretagne • IGN • GEOFLA® et RGE®
© agence Bretagne Next



Sur la période 2017-2025

51
projets
d'innovation
pour 74 bénéficiaires
(dont 55 entreprises)

Pour près de
12,5 M€
d'aide publiques
pour accompagner
les projets d'innovation
(FEDER, Région et collectivités)

112
entreprises
IAA
accompagnées

Plus de
69 M€
d'aides publiques
(FEADER et Région
Bretagne)

LES CARTES de la Bretagne AGROALIMENTAIRE 2024/2026

À l'initiative de :

RÉGION
BRETAGNE

Opérées par :

AGENCE
BRETAGNE
Next

Craft

Soutenues par :

Union européenne
Fonds européen
de développement
régional

À l'initiative de la Région Bretagne, l'agence Bretagne Next réalise les cartes de la Bretagne agroalimentaire. Celles-ci sont mises à jour tous les 2 ans et rendues possibles notamment par le travail fin de recensement des compétences et données sur les entreprises bretonnes dans sa plateforme Craft mené en collaboration étroite avec la Chambres d'agriculture de Bretagne ainsi qu'avec un vaste réseau de partenaires bretons : l'ABEA, Actfood Bretagne, Adria Food Expertise (Breizpack), Bretagne Commerce International, Brit'Inov, Biotech Santé Bretagne, la Chambre Syndicale des Algues et des Végétaux Marins, le CEVA, le Cluster Algues Bretagne, Initiative Bio Bretagne, Institut cernot Agrifood Transition, le Pôle Cristal, Valorial.

Ces cartes positionnent les entreprises bretonnes de l'agroalimentaire sur les grands secteurs de la filière (abattage et transformation de viandes, industries laitières, produits de la mer, boulangerie / biscuiterie, fruits et légumes, produits traiteurs...) et aussi sur des thématiques plus transversales (les équipementiers agroalimentaires, les biotechnologies, l'emballage, les circuits courts, ...).



<https://bretagne-next.bzh/actualite/cartes-bretagne-agroalimentaires-2024-2026>

LES TEMPS FORTS

Mardi 10 mars

11h30

Inauguration du stand Usine Agro du Futur

- **Introduction** : Sébastien Gillet (Directeur du salon CFIA), Alain Terpant (Directeur général de Bretagne Next), Jean-Luc Perrot (Directeur général de Valorial) et Marie Kieffer (Déléguée générale de l'ABEA).

12h00

Visite du plateau « Usine Agro du Futur » et échanges avec les exposants du plateau

Mercredi 11 mars

9h45-11h00

Conférence « Performance industrielle : allez un cran plus loin !
Retours d'expérience et solutions
de financement

Animée par Pierre Christen, journaliste spécialiste de l'agroalimentaire

16h45-17h30

Table ronde : Financements
européens : quelles opportunités pour les
entreprises agroalimentaires ?

(Agora, entrée Hall 7-8)



LE PROGRAMME DE LA CONFÉRENCE

MERCREDI 11 MARS

ESPACE CONFÉRENCES HALL 10A - 10B

PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET TRANSITIONS : ALLEZ UN CRAN PLUS LOIN !

Retours d'expérience et solutions de financement

9h45-10h00

Transitions, modernisation des outils et compétitivité : on s'engage !

Alain Terpent, directeur général, Bretagne Next

Marie Kieffer, déléguée générale, ABEA (Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires)

Jean-Luc Perrot, directeur, Valorial

Sécurité alimentaire augmentée : pilotez votre niveau de risque tout en optimisant vos plans de contrôles grâce à l'IA

Alexia Quetille, directrice Qualité, Nutriset

Pierre Willot, responsable produit Augmented diagnostics Data & IT, bioMérieux

10h00-11h10

Stop à la fausse IA : les résultats d'une vraie IA DeepLearning pour votre performance industrielle

Marc Malmaison, CEO, Rman Sync

Image spectrale et IA : la combinaison gagnante pour les applications de comptage

Eric Giummarra, responsable développement industrie, Photon Lines

Centralisez vos données pour gagner en performance. Le retour d'expérience d'un industriel laitier

Luc Haguet, assistant chief digital officer, Groupe API

Franck Gelebart, commercial industrie Lina Pro, Groupe API

Guelor Collet, responsable des ateliers, Laïta Yffiniac

Allègement des emballages : comment les jumeaux numériques réduisent les risques et les essais

Serge Batkam, fondateur et dirigeant, Pack 3.0

Pierre Billion, responsable développement packaging, Materne (groupe Bel)

11h10 - 11h30

Les nouveaux leviers de financement : quels fonds à l'échelle régionale, nationale et européenne ?

Jeanne Vergne, directrice territoriale, Bretagne Banque des Territoires

Hélène Morin, responsable du Pôle Europe, Bretagne Next

Delphine Legras, chargée d'affaires innovation, BPI France

Gwenn Weber, cheffe de projets R&I, Valorial

TABLE RONDE - AGORA

MERCREDI 11 MARS

ENTRÉE HALL 7-8

16h45-17h30

Financements européens : quelles opportunités pour les entreprises agroalimentaires ?

Lors de cette conférence, les partenaires régionaux présenteront les opportunités existantes ainsi que l'écosystème d'accompagnement mobilisable pour structurer et réussir des projets et partenariats européens.

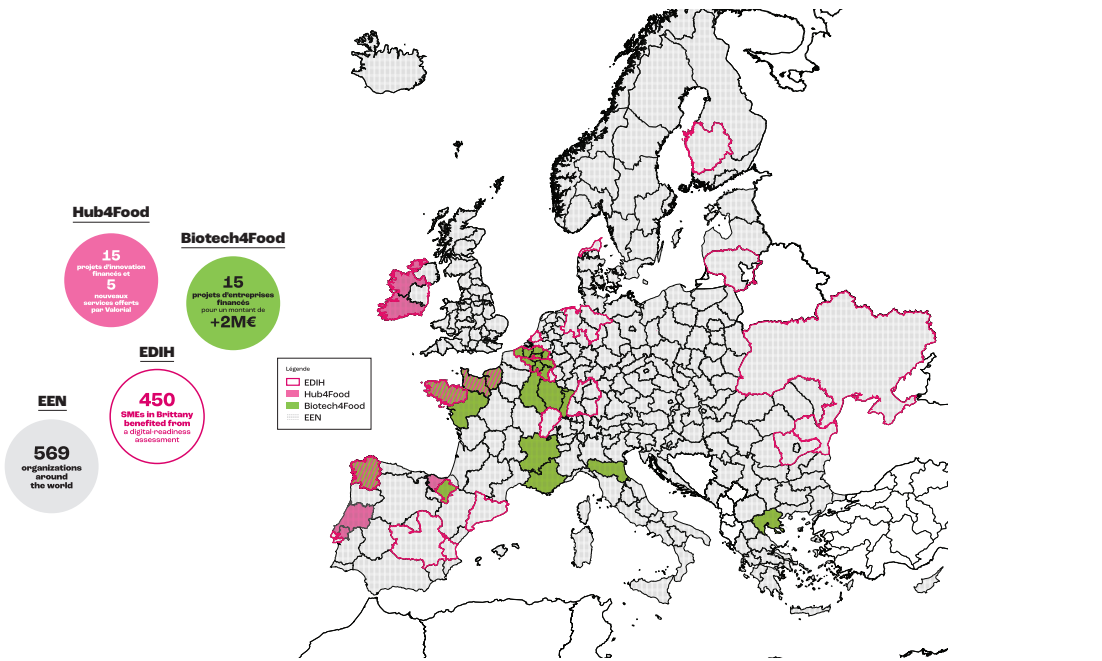
Hélène Morin : responsable du Pôle Europe, Bretagne Next

Adrienne Gentil : responsable Europe et International, Valorial



UN ESPACE DÉDIÉ À L'EUROPE ET AUX PROJETS EUROPÉENS

L'agence Bretagne Next et Valorial présenteront les activités européennes en faveur des entreprises de l'agroalimentaire : opportunités, services, partenariats ainsi que des exemples de financement via des projets concrets. Cet espace permettra d'informer les entreprises des accompagnements possibles tant en termes de financement que de services et de conseil.



Soutenir l'investissement et faciliter l'innovation dans les biotechnologies agroalimentaires

Terrain d'expérimentation des innovations agroalimentaires

Le guichet unique EDIH Bretagne œuvre pour la digitalisation des entreprises du territoire, pour une terre d'un numérique plus sûr et plus durable

Le plus grand réseau mondial d'appui à l'innovation et à l'internationalisation des PME

Your entry point for digital innovation projects in Brittany

Co-funded by the European Union

Co-funded by the European Union

Co-funded by the European Union

Co-funded by the European Union

LE PLATEAU USINE AGRO DU FUTUR

LE PÔLE CONSEIL ET FINANCEMENT

- Agence Bretagne Next
- Banque des Territoires
- Biotech Santé Bretagne
- Valorial
- ABEA (Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires)

LE VILLAGE FOODTECH

ÉQUIPEMENTS ET PROCÉDÉS

- Coldep
- Packgy
- Procidys
- Bretinov
- Photon Lines
- Spher'Innov
- Athéna Recherche et Innovation

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS

- Pack 3.0

INGRÉDIENTS ET PAI

- Madame Beans
- Mytilimer
- Seaweed Concept

DIGITALISATION

- Notom
- Digifacto
- Tomawatt
- BeCPG
- Rman Sync

LE SHOWROOM, CIRCUIT DE DÉMONSTRATEURS INNOVANTS

AUTOMATISATION, DIGITALISATION ET PILOTAGE ÉNERGÉTIQUE

- OKWIND
- SEALPAC - HARTMANN
- JYGA
- Innokern - Kemtag
- Groupe API

MAINTENANCE INDUSTRIELLE

- TECH Bretagne, I-NEOPROCESS et UPM35

NETTOYAGE ET ÉCONOMIE D'EAU

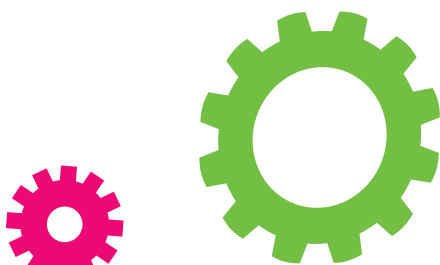
- ZENI
- REENIU
- Fastnaet

QUALITÉ SANITAIRE

- CEA Bretagne
- BioMérieux - Mérieux Nutrisciences

EUROPE ET INTERNATIONAL

Un espace d'échange dédié à l'Europe et aux projets européens organisé par l'Agence Bretagne Next et Valorial.

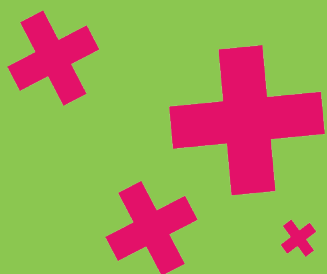




CONSEIL ET FINANCEMENT

NOUVEAUTÉ

La nouveauté de l'édition 2026, un plateau rassemblant quelques structures de l'accompagnement et du financement des industries agroalimentaires de Bretagne et de l'Ouest.



AGENCE BRETAGNE NEXT



L'agence Bretagne Next est une association Loi 1901 avec une mission d'intérêt général. Elle explore les futurs relais de croissance de l'économie bretonne en regard des atouts de la Bretagne et de son tissu économique ; elle anticipe et propose des solutions nécessaires à l'adaptation des entreprises et des territoires aux nouveaux défis de souveraineté et de transitions (numérique, énergétique, industrielles et sociétales ...). Pour ce faire, l'agence, accompagne les entreprises porteuses de solutions vers de nouveaux marchés et renforce leur visibilité.

La Bretagne, dans un monde en transformation, se doit d'identifier les opportunités offertes par les transitions. Elle doit accompagner son économie dans les mutations en cours, en aidant les secteurs traditionnels à se transformer et en saisissant les opportunités offertes par les secteurs émergents. La Région compte sur les compétences de son agence de développement économique pour permettre aux entreprises bretonnes de se positionner sur ces nouveaux relais de croissance. L'agence Bretagne Next a une mission d'anticipation, de structuration et de promotion de filières écono-

miques porteuses d'avenir. Ce rôle de défricheur et de détecteur de signaux faibles lui a été confié dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie bretonne des transitions économiques et sociales (SRTEs). Chaque programme porté par l'agence facilite l'expérimentation de nouvelles solutions, permet l'accès à de nouveaux marchés pour les entreprises bretonnes, développe une attractivité ciblée... Ces programmes sont dotés d'indicateurs de résultat et bornés dans le temps.

L'agence intervient principalement au service des entreprises mais aussi auprès des territoires bretons pour les accompagner dans leur ingénierie de projets.

CONTACT

Christian BLANDEL, Responsable du programme numérique et transition alimentaire

06 07 94 70 86 • c.blandel@bretagne-next.bzh

Paul-François JULLIEN, Chef de projet

07 68 20 89 52 • pf.jullien@bretagne-next.bzh

bretagne-next.bzh [Agence Bretagne Next](#)

VALORIAL



Valorial est un cluster d'innovation spécialisé dans l'innovation agri et agro-alimentaire durable, qui fédère, anime et challenge 350 adhérents via son Club Inno de l'Agro et son offre de conseils et services sur-mesure.

Sa mission : stimuler l'innovation alimentaire responsable en challengeant les innovations des entreprises, des acteurs de la recherche, du transfert et de l'enseignement, à travers les 6 domaines d'innovation suivants :

- Préserver les ressources naturelles et adapter les productions au changement climatique
- Développer les modes agroécologiques de production animale et végétale
- Déployer les technologies pour l'excellence opérationnelle des fermes et des usines
- Valoriser les ressources et les coproduits dans une logique de bioéconomie
- Assurer une alimentation sûre, saine et durable pour le manger mieux
- Proposer des usages et services alimentaires innovants

CHIFFRES CLÉS au 31/12/2025 :

- **660** projets Recherche & Innovation accompagnés depuis 2006
- **350** projets terminés
- **85 %** des projets industriels financés
- **800** structures dans le Club Inno de l'Agro
- **80** partenaires actifs dans notre réseau européen

CONTACT

Jean-Luc PERROT, Directeur

02 99 31 53 05 • valorial@pole-valorial.fr

Christophe JAN, Responsable communication

06 42 97 92 92 • christophe.jan@pole-valorial.fr

pole-valorial.fr

[pole-valorial](#) [@Pole_Valorial](#)

ABEA



L'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires (ABEA) est le représentant professionnel du secteur agroalimentaire breton

Avec 250 adhérents et 55 000 salariés, l'ABEA défend les intérêts collectifs des entreprises, anime le réseau de professionnels sur tout le territoire et développe la performance économique, sociale et environnementale des entreprises et coopératives adhérentes.

Son objectif est de porter les enjeux de l'agro-

alimentaire devant les acteurs publics tout en rassemblant les professionnels du secteur. Elle représente les entreprises alimentaires et coopératives, de la TPE aux grands groupes, et maille l'intégralité du territoire breton sur l'ensemble des filières.

CONTACT

Marie KIEFFER, Déléguée générale

02 99 31 55 27 • marie.kieffer@abea.bzh

Jean-Bernard GUYOT, Responsable du Pôle Emploi, Formation et Communication

02 99 31 55 25 • jb.guyot@abea.bzh

 abea.bzh

BANQUE DES TERRITOIRES



Créée en 2018, la Banque des Territoires est la vitrine locale de la Caisse des Dépôts et Consignations. Elle accompagne tous les acteurs des territoires dans la mise en œuvre de leurs projets d'intérêt général : collectivités locales, entreprises publiques locales, organismes de logement social, professions juridiques, entreprises et acteurs financiers.

Face au défi du dérèglement climatique et aux enjeux de cohésion sociale et territoriale, trois axes stratégiques guident son action : accélérer la transformation écologique, contribuer à la cohésion sociale et territoriale, renforcer les souverainetés.

À ce titre, la Banque des Territoires fait de la réindustrialisation de la France et de la décarbonation de l'industrie des priorités stratégiques, et enrichit son offre pour soutenir les industriels tout en maîtrisant les impacts environnementaux.

Historiquement axée sur le financement immobilier

industriel, la Banque des Territoires diversifie désormais son intervention pour mieux répondre aux besoins des entreprises. Elle développe ainsi une offre d'investissement en logistique industrielle, facilitant la construction d'entrepôts proches des usines.

Elle accompagne, par ailleurs, le financement de projets de réduction de la consommation énergétique et d'amélioration de l'empreinte carbone des entreprises en proposant des solutions financières qui répondent à leurs besoins.

En soutenant 270 projets industriels, la Banque des Territoires s'engage pour des territoires plus verts et plus solidaires.

CONTACT

Jeanne VERGNE, Directrice territoriale Bretagne

06 44 14 68 36 • Jeanne.Vergne@caissedesdepots.fr

 banquedesterritoires.fr

BIOTECH SANTÉ BRETAGNE



En tant que Centre d'Innovation Technologique, ses experts thématiques en Biotechnologies et en Santé accompagnent les porteurs de projets innovants depuis l'idée jusqu'au marché : veilles réglementaire, scientifique et technologique, études prospectives, conseils technologiques, ingénierie de projets, études de faisabilité, accompagnement à l'Europe, promotion des innovations pour 7 marchés cibles : éco-industries, agro-industries, nutrition santé, cosmétique, biotech/pharma, technologies médicales et e-santé.

Biotech Santé Bretagne intervient dans le développement de procédés biotech pour la production d'aliments et d'ingrédients alimentaires, en nutrition-santé, et dans la valorisation des biomasses et des co-produits (biostimulants, bioraffinerie...).

Biotech Santé Bretagne porte une attention particulière

au concept « *one health* » tout en intégrant une approche en lien avec les transitions alimentaire, écologique et énergétique.

Grâce à ses journées techniques et rencontres de networking, Biotech Santé Bretagne favorise les synergies entre acteurs pour plus d'innovations et de compétitivité des filières régionales Biotechnologies et Santé.

CONTACT

François BAGLINIÈRE

Chargé de projets agro-industrie et transition alimentaire

06 71 67 01 91

francois.bagliniere@biotech-sante-bretagne.fr

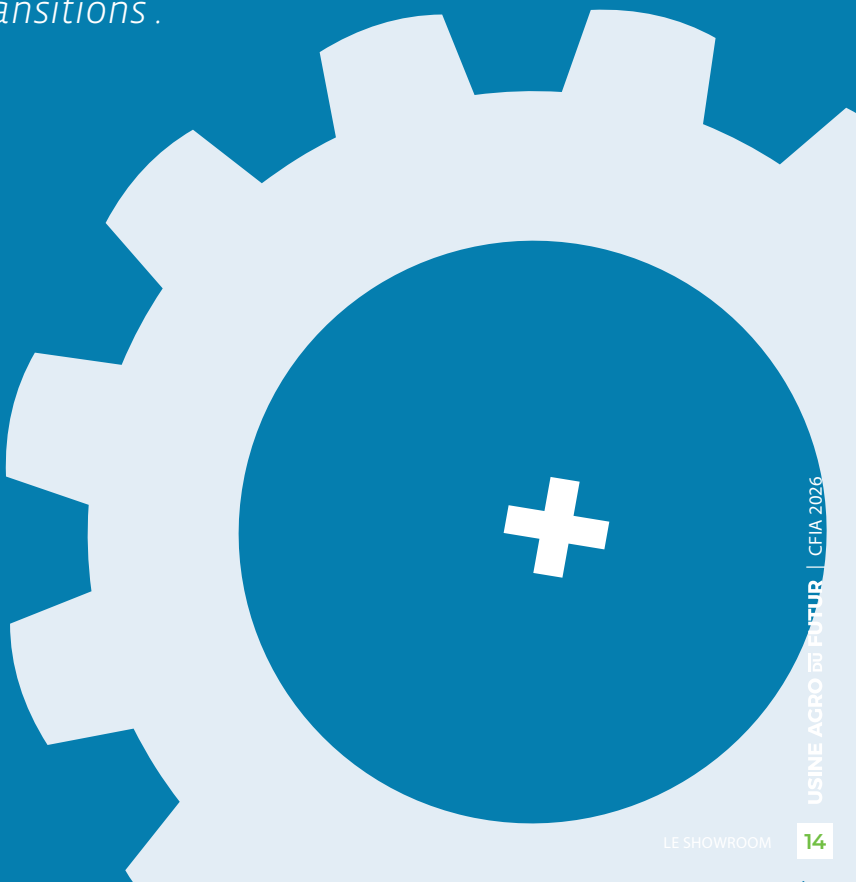
 biotech-sante-bretagne.fr





LE **SHOWROOM,** CIRCUIT DE DÉMONSTRATEURS INNOVANTS

*Circuit de démonstrateurs innovants autour
de la thématique « Usine Agro du Futur -
L'innovation au service de la performance
industrielle et des transitions ».*



L'USINE AGRO DU FUTUR

CAP SUR LA PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET LES TRANSITIONS

L'édition 2026 de l'Usine Agro du Futur sur la thématique de l'innovation au service de la performance industrielle et des transitions, résolument tournée vers la proposition de solutions pour l'industrie agroalimentaire. Le souhait des organisateurs est d'apporter de l'expertise et des solutions concrètes avec des professionnels du secteur. Les visiteurs pourront découvrir et approfondir sur le showroom les 4 thématiques ci-dessous :

AUTOMATISATION, DIGITALISATION ET PILOTAGE ÉNERGÉTIQUE

- OKWIND
- SEALPAC - HARTMANN
- JYGA
- Innokern - Kemtag
- Groupe API - FANUC

MAINTENANCE INDUSTRIELLE

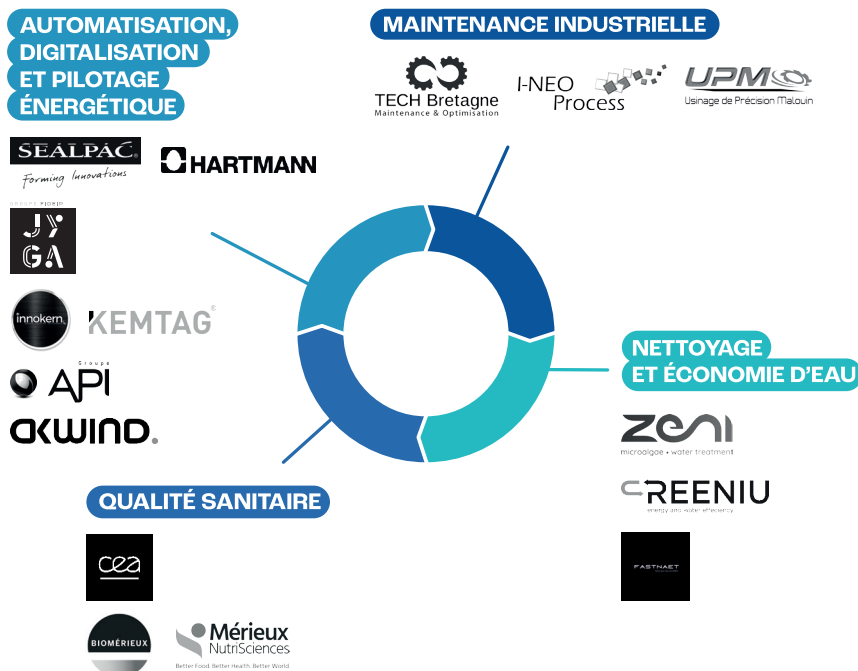
- TECH Bretagne, I-NEOPROCESS et UPM35

NETTOYAGE ET ÉCONOMIE D'EAU

- ZENI
- REENIU
- Fastnaet

QUALITÉ SANITAIRE

- CEA Bretagne
- BioMérieux - Mérieux Nutrisciences



1 AUTOMATISATION, DIGITALISATION ET PILOTAGE ÉNERGETIQUE

Encaisseuse Robotisée d'étuis à Rangement Multiple JYGA

Présentation de la solution

JYGA présente sa nouvelle encaisseuse robotisée multiformat, pour l'encaissage automatique d'étuis en caisses avec coiffe. Grâce à son changement de préhenseurs automatique, la machine adapte instantanément sa configuration au format demandé par l'opérateur, sans intervention humaine et en moins de 3 minutes. La flexibilité de cette solution repose également dans la capacité à déposer les étuis dans différents sens (debout, couché), offrant ainsi un encaissage multi-rangement et adapté à la présentation souhaitée. Cette solution met en lumière le savoir-faire de JYGA dans la conception de machines de fin de ligne évolutives et pensées pour l'usine agroalimentaire de demain.

Présentation de JYGA

Depuis 1992, JYGA conçoit et fabrique en France des solutions de fin de ligne de conditionnement destinées aux industries de l'agroalimentaire, de la cosmétique-hygiène et de la santé. Forte de plus de 30 ans d'expérience, l'entreprise développe des équipements performants et durables : encaisseuses (wrap ou caisse américaine), palettiseurs, cobots et étuyeuses. Son savoir-faire allie expertise mécanique, automatisme et robotique pour proposer des solutions adaptées à chaque production. Implantée à La Séguinière (49), JYGA réunit aujourd'hui près de 50 collaborateurs, de la conception à la mise en service.

GRUPE FIDEIP



CONTACT

JYGA

Christophe CHATELIER

Directeur commercial

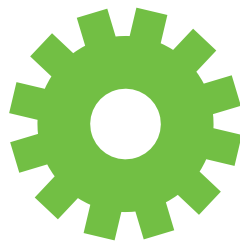
christophe.chatelier@jyga.fr

 jyga.fr



MEA Stock : la solution de stockage intelligent d'énergie

OKWIND



Présentation de la solution

La gamme MEA Stock est une **gamme de systèmes de stockage d'énergie solaire** conçus pour accumuler et restituer intelligemment l'énergie fournie par une source de production photovoltaïque, dans une démarche d'**autoconsommation**.

Ce système de stockage intelligent en local permet à l'utilisateur final d'**augmenter encore son autonomie** et de mieux sécuriser son approvisionnement en énergie.

Comment cela fonctionne ?

Le BESS (Battery Energy Storage System) est piloté par un contrôleur OKWIND : les ordres de charge et décharge des batteries (technologie Lithium-fer-Phosphate) sont envoyés depuis le contrôleur principal de l'installation vers l'onduleur du MEA Stock.

Notre MEA Stock permet de **stocker le surplus solaire généré par nos Trackers** afin de le restituer au bon moment (pics de consommation, journées sans soleil, pendant la nuit etc ...). Ainsi, en association avec nos Trackers solaires, le MEA Stock garantit **davantage d'autonomie énergétique**.

Plusieurs configurations adaptées aux besoins des clients sont possibles.

Présentation d'OKWIND

Fondé en 2009, le Groupe OKWIND développe des solutions de production et de consommation d'énergie verte en circuit court.

Le Groupe OKWIND vise à accélérer la transition écologique en privilégiant la **résilience énergétique** des professionnels et des particuliers avec une approche décentralisée, bas carbone et à fort rendement pour affirmer **l'autonomie et l'efficacité** comme LA nouvelle voie de l'énergie en France et en Europe.

Grâce à son expertise et son écosystème technologique unique, le Groupe français OKWIND, **pionnier de l'autoconsommation individuelle et collective** conseille et accompagne ses clients vers un maximum d'**autonomie énergétique** en développant et installant des systèmes solaires complets, conçus pour optimiser l'autoconsommation : produire, stocker, piloter, consommer – le tout localement, pour une énergie durable et vraiment utile.



OKWIND.
GROUPE

CONTACT

OKWIND

commerce@okwind.fr

02 23 55 78 25

 [okwind.com](https://www.okwind.com)

MFLEX + FIBERWISE™

Solution d'operculage performante et emballage MAP éco-conçu

HARTMANN France

SEALPAC France

Présentation de la solution

La collaboration entre HARTMANN France et SEALPAC France illustre une convergence entre innovation technologique et emballage durable.

SEALPAC France, reconnu pour ses operculeuses et thermoformeuses performantes, propose des solutions adaptées aux besoins variés des industriels alimentaires, des start-ups aux grandes lignes de production. La nouvelle operculeuse semi-automatique M-Flex offre un niveau de cadence élevé, ouvrant l'accès à une performance professionnelle, quelle que soit l'échelle de production, d'une hygiène optimale et d'une compatibilité avec des concepts avancés comme TraySkin®, FlatSkin®, EasyLid® ou FiberWise™.

HARTMANN, avec ses barquettes FiberWise™ à base de fibre recyclée, complète cette approche en offrant des emballages responsables pour les produits frais et prêts à consommer. Ces barquettes réduisent l'usage de plastique de plus de 70 %, sont compatibles avec les lignes de scellage existantes et peuvent être recyclées facilement grâce à leur conception séparable. Avec FiberWise™, les industriels bénéficient ainsi d'une solution plug-and-play, limitant les investissements supplémentaires tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs pour des emballages éco-responsables.

La combinaison FiberWise™ et operculeuse SEALPAC permet un conditionnement efficace et durable : les barquettes se désempilent facilement, sont scellées à grande vitesse et s'adaptent aux exigences d'un marché exigeant en termes de qualité, sécurité et respect de l'environnement.

En associant l'expertise de SEALPAC en machines de conditionnement et l'innovation durable de HARTMANN, les deux entreprises proposent un duo gagnant : performance industrielle, protection des produits et réduction de l'empreinte environnementale. Cette synergie ouvre la voie à un emballage alimentaire moderne, flexible et résolument tourné vers l'avenir.



Présentation d'HARTMANN France

HARTMANN est un leader mondial des emballages en fibre moulée pour œufs et produits alimentaires, fort de plus de 100 ans d'expérience. Présent dans plus de 50 marchés avec 17 sites de production, le groupe accompagne ses clients grâce à un savoir-faire reconnu et des solutions fiables. Ses emballages, fabriqués à partir de fibres 100 % recyclées et recyclables, combinent performance, durabilité et respect de l'environnement, tout en soutenant la transition vers des emballages plus responsables et innovants.

Estelle THÉRON

Sales Director Southwest Europe

eth@hartmann-packaging.com

 hartmann-packaging.com



Présentation de SEALPAC France

SEALPAC France, expert en solutions de conditionnement pour l'industrie alimentaire. Avec plus de 500 machines installées en France, l'entreprise accompagne les industriels grâce à une équipe commerciale et technique présente sur tout le territoire. Grâce à un important stock de pièces détachées et à un réseau de partenaires engagés, SEALPAC assure un accompagnement durable, une grande réactivité et des solutions fiables, flexibles et performantes pour optimiser la production.

Thomas FRANÇOIS

Directeur commercial

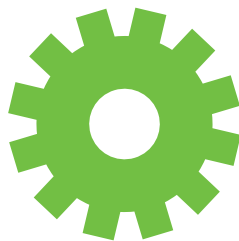
thomas.francois@sealpac.fr

 sealpac.fr



Optimisation Énergétique des Centres de Données

INNOKERN - KEMTAG



Présentation de la solution

L'optimisation énergétique par l'utilisation de matériel plus efficace et la consolidation des charges de travail via la virtualisation sont des stratégies clés pour réduire la consommation d'énergie dans les centres de données. Les serveurs IBM, en particulier ceux basés sur l'architecture Power, offrent des avantages significatifs par rapport aux serveurs x86, notamment en termes d'efficacité énergétique, de capacités de virtualisation, de durabilité, et de gestion thermique.

Ces avantages se traduisent par une consommation d'énergie réduite, une meilleure utilisation des ressources, et une empreinte carbone globale plus faible pour les centres de données

Innokern, branche Française de la société Industrial Personal Computer 2U, propose des solutions informatiques industrielles. Quelque soit le domaine d'activités, nous avons des solutions pour ajouter une partie intelligente à vos applications. Depuis 25 ans, nous nous mettons au service de nos clients pour répondre à leur besoin et apporter la solution la plus aboutie, dans toutes les conditions d'utilisations.

En plus de cette activité de distribution, nous proposons quelques fois des solutions complètes intégrant nos produits pour répondre à des besoins spécifiques du marché.

Face à l'impact environnemental croissant des centres de données, Innokern propose une architecture de micro-centre de données reposant sur des serveurs fanless à dissipation thermique passive, capables de fonctionner sans climatisation dans des conditions extrêmes (de -40°C à +72°C). En éliminant les systèmes de refroidissement actifs et les composants mécaniques mobiles, et en s'appuyant sur des outils d'optimisation dynamique des ressources, cette approche modulaire permet de réduire significativement la consommation énergétique, les coûts de maintenance et l'empreinte carbone globale, tout en garantissant une disponibilité 24/7 et des performances constantes, y compris dans des zones isolées ou climatiquement contraignantes.

Cette solution globale vous permet d'héberger vos données et vos services en vous affranchissant d'une installation coûteuse en matériel de refroidissement et en consommation énergétique.



CONTACT

INNOKERN

David MENEGHETTI
Directeur commercial France
david.meneghetti@innokern.com
 innokern.fr

KEMTAG[®]

CONTACT

KEMTAG

David VANDENBERGHE
Dirigeant
david.vandenberghe@kemtag.fr
 kemtag.fr



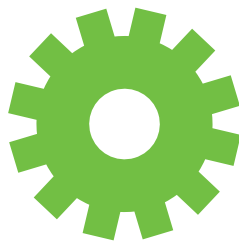
CONTACT

WELPRO

Palouki AWUI
Directeur général
awui.palouki@welpro.biz
 welpro.biz

Automatisation et digitalisation des lignes de production

GROUPE API



Présentation de la solution

Ce projet sollicite plusieurs entités et expertises au sein du Groupe API :

Agence AEI – Quimper : Expertise en automatisme industriel

Agence ECMA – Quimper : Expertise en Robotique

Agence IMS Trégor – Yffiniac : Expertise en informatique

Ce projet permet d'illustrer et de mettre en avant la synergie de nos expertises au sein du groupe pour apporter une réponse unique et globale aux demandes des industriels de l'agroalimentaire sur l'intégration de process mettant en œuvre des expertises en matière de robotique, d'automatisme et d'informatique.

Ce démonstrateur combine robotique, vision et données pour rendre les process agroalimentaires :

Plus agiles — le robot s'adapte instantanément aux changements de production.?

Plus précis — la vision contrôle la qualité en temps réel.?

Plus intelligents — les données pilotent la performance et la maintenance.?

Plus durables — moins de pertes, plus d'efficacité énergétique et humaine.

Une vitrine concrète de la performance industrielle de demain pour les IAA

Le démonstrateur met en œuvre une chaîne de production automatisée associant robotique, vision et informatique industrielle pour illustrer les technologies du process agroalimentaire du futur.

Il comprend :

Un robot collaboratif réalisant des opérations de manipulation, de dosage ou d'assemblage sur les produits ou emballages.

Sa flexibilité permet de simuler différents scénarios de production (changement de format, cadence variable, etc.).

Un système de vision par caméra assurant la détection, le contrôle qualité et le positionnement des produits. Les algorithmes d'analyse d'image (IA embarquée ou edge computing) permettent la reconnaissance d'objets, la vérification de conformité ou le suivi de trajectoire.

Une plateforme informatique de pilotage centralisant la supervision du process, la commande du robot et des capteurs, ainsi que la collecte et l'exploitation des données.

Un système de vision par caméra assurant la détection, le contrôle qualité et le positionnement des produits. Les algorithmes d'analyse d'image (IA embarquée ou edge computing) permettent la reconnaissance d'objets, la vérification de conformité ou le suivi de trajectoire.

Une plateforme informatique de pilotage centralisant la supervision du process, la commande du robot et des capteurs, ainsi que la collecte et l'exploitation des données. Cette plateforme intègre :

- un interface homme-machine (IHM) pour le suivi en temps réel,
- un module de pilotage-commande pour orchestrer les actions entre les équipements,
- un espace data permettant la traçabilité, l'analyse de performance (KPI) et l'amélioration continue.

Présentation du groupe API

Le Groupe API accompagne ses clients dans l'étude, la conception, la réalisation et le suivi de leur process en automatisme, électricité et informatique industriels.

Conscient des exigences de vos métiers et de vos besoins multiples, le Groupe API développe des solutions globales au service de votre performance.



CONTACT

GROUPE API

Franck Gelebart

Commercial industrie

franck.gelebart@groupe-api.fr

 groupe-api.fr

2 Nettoyage et économie d'eau

Solution de traitement des eaux usées industrielles inspirée par la nature : les microalgues

ZENI

Présentation du démonstrateur

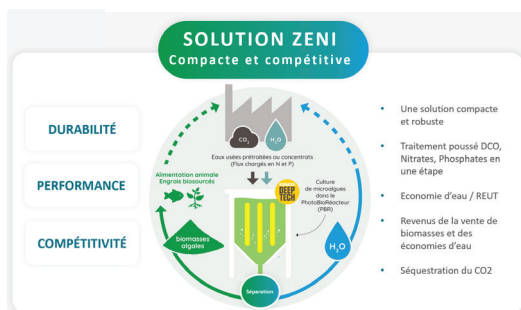
ZENI met en place des procédés de traitement de l'eau circulaires et décarbonés, inspirés par la nature.

Nous revalorisons les eaux usées, permettant ainsi de préserver les ressources naturelles et de produire de la biomasse algale à haute valeur ajoutée environnementale pour un ROI rapide.

Présentation de ZENI

ZENI conçoit des solutions de traitement tertiaires des eaux usées industrielles par la culture de microalgues, via notamment un système de culture (photobioréacteur) innovant, industrialisable et compétitif. Nous permettons à nos clients des industries agroalimentaires et de l'aquaculture, de traiter principalement les problématiques des nitrates et phosphates dans leurs eaux usées, afin de réutiliser leurs eaux dans leurs process ou rejeter une eau propre dans le milieu naturel.

Mode opératoire : Gestion de projet à façon avec phase de dérisquage : Prestations d'études technico-économique du traitement de l'eau avec les microalgues avec essais pilotes installés sur site client. Une fois la faisabilité validée, ZENI installe un système de traitement sur mesure (20 à 200 m³/jour) "clef en main" intégrant les photobioréacteurs et la maintenance associée. Enfin, ZENI gère la revente de la biomasse sur les secteurs de l'agriculture (engrais biosourcés) et de l'alimentations animale.



zeni
microalgae • water treatment

CONTACT

Jean-Michel Pommet

Founder & CEO

jean-michel.pommet@ze-ni.com

ze-ni.com

Rampe de lavage économe en eau FASTNAET

Présentation du démonstrateur

Notre solution introduit une nouvelle manière de nettoyer les tapis et convoyeurs grâce à une buse Cyclodom fonctionnant principalement à l'air, avec un apport en eau extrêmement réduit.

L'innovation repose sur plusieurs points majeurs.

Une technologie de nettoyage unique : Air + Eau

La buse utilise notre technologie Cyclodom, qui crée un jet en arc de cercle permettant de couvrir toute la largeur du tapis, quelle que soit sa dimension.

Ce fonctionnement principalement basé sur l'air est inédit pour le nettoyage de convoyeurs et offre une performance équivalente, voire supérieure, aux systèmes classiques très consommateurs d'eau.

Une réponse directe aux enjeux industriels

Réduction drastique de la consommation d'eau (30 à 90 % selon les configurations).

Réduction du temps d'arrêt : nettoyage automatisé, sans intervention manuelle.

Amélioration de la sécurité et ergonomie : suppression des manipulations répétitives.

Homogénéité du nettoyage : qualité constante, indépendante de l'opérateur.

Moins de rejets à traiter, donc un impact environnemental réduit.

Automatiser un poste encore majoritairement manuel.

Le nettoyage des tapis reste aujourd'hui une tâche longue, coûteuse et difficile à standardiser.

Notre objectif est de proposer une solution simple à installer, adaptable à la majorité des convoyeurs, et capable d'assurer un nettoyage complet en continu ou entre deux productions.

Conception intégrale par Fastnaet (mécanique, hydraulique, cinématique du jet)

Tests réalisés en conditions réelles de production.

Développement d'une buse capable de générer un mouvement auto-balancé en arc de cercle, couvrant toute la surface.

Optimisation des réglages air/eau pour un rendement maximal.

Nettoyage uniforme, quel que soit la largeur du convoyeur.

Économies d'eau significatives, mesurées en situation réelle.

Présentation de Fastnaet

Fastnaet est une société innovante spécialisée dans les solutions de nettoyage éco-responsables. Grâce à sa technologie unique «*Cyclone Design Concept*», elle propose des équipements permettant des économies d'eau significatives, allant jusqu'à 90 %, tout en offrant un nettoyage efficace et respectueux des surfaces. Présente dans divers secteurs, tels que l'agroalimentaire, l'industrie, les golfs, l'agriculture, ou encore les collectivités, Fastnaet s'adapte aux besoins spécifiques de chaque domaine. Ses solutions, comme les pistolets Cyclodom et les systèmes de nettoyage basse pression, assurent un entretien optimal des locaux et des équipements, tout en répondant aux enjeux environnementaux actuels. Avec Fastnaet, conjuguez performance, réduction des coûts, et durabilité pour un avenir plus propre et plus respectueux des ressources naturelles.



CONTACT

FASTNAET

Dominique Coiffec

Dirigeant

Maxime OLLIVIER

Responsable Commercial

contact@fastnaet.com

[fastnaet.com](https://www.fastnaet.com)

AQUAPROCESS® : une solution pérenne et définitive aux bactéries et dépôts minéraux

REENIU

Présentation du démonstrateur

Acquaprocess® a été développé pour traiter tous les types d'eau, quelle que soit la matière des conduits (PVC, multicouches, galva...).

Acquaprocess® s'installe directement sur le conduit, sans nécessité de modifier le réseau d'eau existant ni même d'arrêter l'eau.

Acquaprocess® est une solution destinée aux professionnels, quel que soit le domaine d'application (industrie agroalimentaire, plasturgie, santé, hôtellerie,...).

Le système Acquaprocess® est une solution brevetée qui utilise deux types de très basses fréquences (ULF) pour éliminer le tartre et stresser les bactéries

Les fréquences Anti-Calcaire (A) :

- Transforment les cristaux de calcite en aragonite poudreuse non incrustante
- Décrochent le tartre déjà présent dans les canalisations et résistances

Les fréquences Anti-Bactéries (B) :

- Stressent les bactéries (*Legionella Pneumophila*) les empêchant ainsi de proliférer
- Décrochent le biofilm, lieu de nidification des bactéries



Préconisations d'installation*

Installation sur réseau FFS



Installation sur boucle ECS



*chaque site étant spécifique, une étude préalable est systématiquement nécessaire

Présentation de REENIU

Fournisseur d'innovations pour réduire l'impact environnemental.

Nos solutions sur mesure mettent en évidence les avantages économiques d'une exploitation durable. Depuis la création de notre entreprise, nous avons travaillé sans relâche pour proposer des formules innovantes qui présentent des avantages à la fois économiques et durables en se concentrant sur 3 grands thèmes que sont les consommations d'énergies, d'eau et de chimie des usines. Nous nous efforçons de présenter des projets avec un retour sur investissement à court terme qui améliore la productivité des sites industriels. Nos clients sont essentiellement dans les secteurs agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques la ou notre connaissance des process amplifie la pertinence de notre méthode.



CONTACT

REENIU

Pascal Ballon

Co-fondateur et Président

pascal@reeniu.eco

 reeniu.eco

3 **Qualité sanitaire**

Bioproduction, pilotage intelligent en temps réel de votre produit

CEA

Présentation du démonstrateur

Ces démonstrateurs illustrent le pilotage des procédés de fermentation en bioréacteur, étape clé de la production de biomasse appelée upstream process, ainsi que des procédés de purification des principes actifs, ou downstream process.

Le premier démonstrateur s'appuie sur une sonde électrochimique multiparamétrique, miniaturisée et immergée dans le bioréacteur, capable de mesurer simultanément 5 paramètres clés de la fermentation : pH, température, concentration en O₂ et CO₂ dissous, et la conductivité.

Le second utilise un biocapteur optique permettant le dosage en ligne des impuretés lors de l'étape de purification. Les données générées sont traitées en temps réel et transmises au système de contrôle pour optimiser ces procédés, leur reproductibilité, ainsi que la qualité des produits.

Applications : fermentation agroalimentaire, bioprocédés, bioproduction.

Présentation du CEA Bretagne

Le CEA Bretagne développe et diffuse des technologies à destination des professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire, en assurant un pont entre le monde scientifique et les acteurs de la filière. Nous nous appuyons sur les expertises du CEA dans les domaines des micro et nanotechnologies, des énergies nouvelles et des systèmes numériques intelligents. des micro et nanotechnologies, des énergies nouvelles et des systèmes numériques intelligents.



CONTACT

CEA BRETAGNE

Marie Jaspart-Uloa

Responsable des partenariats industriels

marie.jaspart-uloa@cea.fr

 cea-tech.fr

L'Échantillonnage Intelligent : L'IA au service de la sécurité des aliments

BIOMERIEUX

Présentation du démonstrateur

Le plan d'échantillonnage intelligent : la nouvelle avancée de bioMérieux pour prévenir les contaminations et réduire les coûts

Détecter rapidement une contamination, en comprendre l'origine, prévenir les récurrences et agir efficacement : c'est toute l'expertise que bioMérieux met aujourd'hui à la disposition des industriels de l'agroalimentaire.

Face à des contaminations récurrentes, souvent mal résolues, les entreprises doivent gérer à la fois un risque sanitaire majeur et un surcoût opérationnel important.

Avec son plan d'échantillonnage intelligent, bioMérieux franchit une nouvelle étape. Grâce à l'intelligence artificielle et à l'analyse avancée des données, il devient possible d'identifier automatiquement les zones à plus haut risque, de redéfinir les standards, identifier les points de vigilance — qu'il s'agisse d'équipements, de procédés ou de zones de production — et d'adapter ainsi en temps réel les plans de contrôles.

Résultat : un plan d'échantillonnage optimisé, plus rapide, plus fiable et parfaitement sécurisé. Ce qui relevait hier d'une investigation longue et incertaine devient aujourd'hui un processus reproductible, efficace et économique

Dans une démarche d'innovation collaborative, bioMérieux, Mérieux NutriSciences et Nutriset unissent leurs expertises pour transformer le contrôle qualité en agroalimentaire. Mérieux NutriSciences, avec sa solution digitale Enviromap, permet aux industriels de centraliser et visualiser leurs données environnementales. Nutriset, acteur engagé dans la nutrition humanitaire, utilise Enviromap pour piloter ses plans de contrôle.

Grâce au partenariat entre bioMérieux et Mérieux NutriSciences, nous avons co-développé un algorithme intelligent capable d'analyser les données Enviromap et de proposer un plan de contrôle optimisé : plus pertinent, plus réactif, et plus économique. Ce modèle permet à l'industriel de renforcer la sécurité des aliments tout en rationalisant ses ressources.

Cette collaboration illustre comment la synergie entre expertise microbiologique, data science et engagement industriel peut faire évoluer les standards de sécurité alimentaire vers plus d'efficacité et d'intelligence.



CONTACT

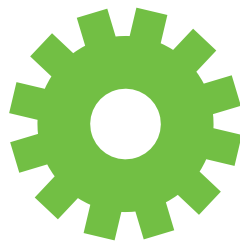
BIOMERIEUX

Guillaume Dancoisne
EMEA Augmented Diagnostics Business
Development Manager

guillaume.dancoisne@biomerieux.com

 [biomerieux.fr](https://www.biomerieux.fr)

4 MAINTENANCE INDUSTRIELLE



Étanchéité CinchSeal® : performance, fiabilité et continuité industrielle

TECH Bretagne, I-NEOPROCESS et UPM35

Présentation de la solution

Porté par un collectif d'acteurs bretons, le démonstrateur d'étanchéité CinchSeal® incarne une innovation durable, pragmatique et directement applicable aux industries agroalimentaires du territoire. Il met en lumière la maintenance industrielle comme un levier stratégique de performance et d'excellence opérationnelle en environnement agroalimentaire.

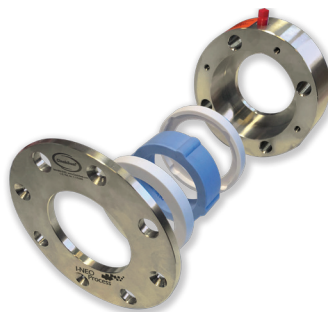
À travers une maquette fonctionnelle comparant deux vis de transfert, le démonstrateur illustre concrètement les limites des solutions d'étanchéité classiques et met en évidence les gains significatifs apportés par la technologie innovante CinchSeal®, intégrée sur l'un des équipements.

En conditions réelles, il démontre l'atteinte du zéro fuite, la réduction des arrêts non planifiés, la simplification des opérations de maintenance ainsi que l'amélioration des conditions d'hygiène et de sécurité. Ces résultats traduisent une fiabilisation accrue des équipements, une meilleure maîtrise des coûts de maintenance et apportent une réponse concrète aux contraintes d'exploitation des sites agroalimentaires.

Le projet répond ainsi aux enjeux actuels de performance industrielle, de maîtrise économique, de fiabilité des installations et de pénurie de compétences techniques.

Présentation de TECH Bretagne, I-NEOPROCESS et UPM35

Notre alliance résulte d'un projet collectif réunissant des acteurs bretons et ligériens aux expertises complémentaires. TECH Bretagne assure la coordination et l'intégration industrielle. I-NeoProcess, distributeur CinchSeal® en France, apporte une technologie d'étanchéité innovante réduisant fuites, coûts de maintenance et arrêts de production. UPM 35 contribue par son savoir-faire en usinage de précision. L'UIMM Bretagne et le CFAI-DIAFOR soutiennent le projet via la formation d'alternants, répondant à la pénurie de techniciens de maintenance.



CONTACTS

TECH BRETAGNE

Alexandre Montaillard
Gérant

amontaillard@techbretagne.fr

I-NEOPROCESS

Delphine Pichonnier
Directrice ADV

delphine.pichonnier@i-neoprocess.com

Pierre Marichal

Directeur commercial

pierre.marichal@i-neoprocess.com

UPM35

Frédéric Fontaine

Responsable d'exploitation

frederic.fontaine@upm35.fr



LE VILLAGE FOODTECH

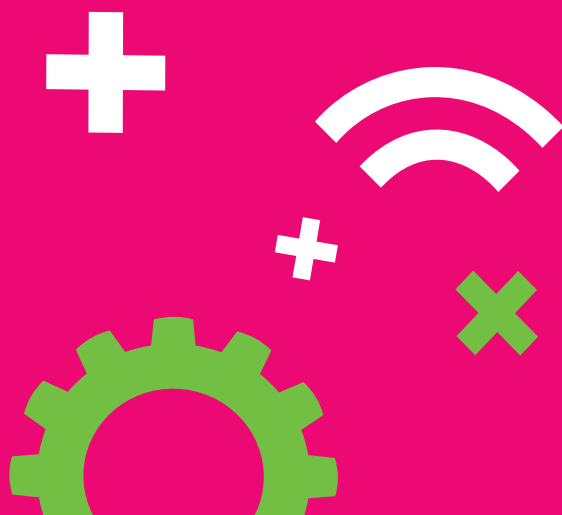
Les partenaires de l'Usine Agro du Futur proposent un Village FoodTech. Celui-ci rassemble 16 startups ou entreprises innovantes qui présentent des solutions en matière d'équipements et procédés, d'emballages et conditionnement, d'ingrédients / PAI ou encore de digitalisation.

CONTACTS

Christian BLANDEL, Agence Bretagne Next
c.blandel@bretagne-next.bzh

Paul-François JULLIEN, Agence Bretagne Next
pf.jullien@bretagne-next.bzh

Christophe JAN, Valorial
christophe.jan@pole-valorial.fr



DIGITALISATION

TOMAWATT

SOLUTION LOGICIELLE INNOVANTE DONNANT ACCÈS AUX INDUSTRIELS À LA POSSIBILITÉ DE COMPARER LEURS OFFRES DE FOURNITURE D'ÉLECTRICITÉ ET DE GAZ NATUREL, DE SIMULER LA MISE EN PLACE DE PROJET SOLAIRE PV ET/OU DE BATTERIES ET D'AUTOCONSOMMATION COLLECTIVE

Nous développons une solution logicielle, et innovante car elle donnera accès à tous les industriels à la possibilité de comparer, en toute transparence et autonomie, leurs offres de fourniture d'électricité et de gaz naturel, de simuler la mise en place de projet solaire PV et/ou de batteries et d'autoconsommation collective. Cela leur permettra ainsi de mieux maîtriser leur facture d'énergie et d'être acteur de ce budget important et souvent géré par des courtiers, de manière plus ou moins opaque. Les gains potentiels sont considérables (>15% du budget énergie). Notre logiciel incorporera d'ailleurs un optimisateur des frais d'acheminement électricité car nous avons constaté que pour 50% des clients, des optimisations étaient possibles et engendraient des économies de 5% de la facture.

Le logiciel est en cours de développement.



Tomawatt
L'expertise énergie pour tous.

CONTACT

Tonio Maritato
Réfèrent Énergie
t.maritato@tomawatt.fr
tomawatt.fr

NOTOM

LE NO-CODE INDUSTRIEL QUI REDONNE LE CONTRÔLE DES OPÉRATIONS AUX ÉQUIPES TERRAIN

Sous-ensemble de l'OT. L'automatisation industrielle consiste à contrôler des machines et des robots. Elle inclut des matériels spécifiques (automates, passerelles) et des logiciels (SCADA, IHM).

L'Industrie 4.0 transforme le monde industriel, avec des cas d'usage IA et data-driven liés aux processus automatisés, libérant un potentiel économique remarquable.



NOTOM
Factory Operating System

CONTACT

Paola Fedou
CEO
notom.io

BECPG

LE PLM AGRO POUR INNOVER EN TOUTE CONFORMITÉ

Expert du PLM agroalimentaire depuis plus de 15 ans, beCPG accompagne la transformation digitale des industriels avec une solution ouverte et moderne. Notre référentiel unique brise les silos entre R&D, Qualité et Marketing pour fiabiliser et valoriser les données produits. Adopté par des acteurs de référence comme Valrhona ou Délifrance, beCPG place l'innovation et la conformité au cœur de la performance industrielle.

beCPG centralise l'ensemble du cycle de vie produit, de l'idée au lancement, grâce à un pilotage de projets et des workflows intégrés. Le module de formulation calcule en temps réel coûts, allergènes, étiquetages et scores (Nutri-Score, Éco-Score), garantissant la conformité multi-pays. Les fiches techniques sont générées en un clic et les données synchronisées vers l'ERP ou GS1 pour accélérer la mise sur le marché.



CONTACT

Philippe Quéré

Co-fondateur

Maryse Maffon

Chef de projets

contact@becpg.fr

becpg.net

RMAN SYNC

L'IA QUI OPTIMISE ET DÉCARBONE LA SUPPLY CHAIN AGROALIMENTAIRE

L'IA qui optimise et décarbone vos performances industrielles.

RMAN Sync est une startup Deeptech spécialisée dans l'intelligence artificielle appliquée à la performance industrielle et à la supply chain

Nous développons des solutions de prévision et d'aide à la décision qui permettent aux entreprises d'anticiper la demande, d'optimiser la performance industrielle, les stocks, les approvisionnements et les achats, tout en réduisant l'impact carbone.

Notre technologie : un moteur de deep learning propriétaire, conçu pour fonctionner sur des environnements complexes, multi-produits et multi-sites, sans paramétrage lourd.

Notre IA apprend automatiquement à partir des données clients et délivre des prévisions exploitables, fiables et mesurables afin de faciliter les prises de décisions des équipes métiers.

Créé en 2019, RMAN Sync accompagne aujourd'hui une dizaine de clients industriels et de négoce, avec plus de 300 utilisateurs déployés.

Nos solutions ont déjà permis :

jusqu'à -30 % de coûts logistiques,

-15 % de stocks,

jusqu'à 97 % de fiabilité des prévisions,

-30 % d'émissions carbone,

et jusqu'à 25 % de gains de productivité en supprimant les traitements manuels (Excel, règles empiriques).



CONTACT

Michael Poifol

Associé

michael.poifol@rman-sync.com

rman-sync.com

DIGIFACTO

TRANSFORMER UN PROCESSUS COMPLEXE ET COÛTEUX EN UNE EXPÉRIENCE SIMPLE, RAPIDE ET MESURABLE.

Digifacto est une plateforme dédiée aux industriels et revendeurs (OEM), permettant de digitaliser et de centraliser les différents flux de données afin d'accélérer vos processus internes.

Grâce à une interface simple, intuitive et pensée pour les professionnels en marque blanche, réunissez vos documentations, catalogues de pièces détachées et demandes de devis.

Gérez vos comptes clients via un portail dédié donnant accès aux documentations, catalogues de pièces détachées, demandes de prix, vidéos SAV, et bien plus.

Digifacto intègre un module de QR codes permettant d'accéder instantanément, depuis une machine ou un produit, à la documentation technique, aux pièces détachées ou aux contenus SAV associés. Un simple scan suffit pour connecter le terrain à l'information.

Nous accompagnons les entreprises sur les enjeux RSE et la conformité au Digital Product Passport (DPP) européen, en structurant et en rendant accessibles les données produit tout au long de leur cycle de vie.



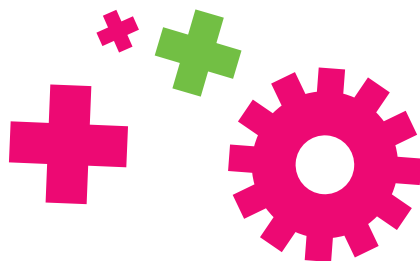
CONTACT

Frédéric Cazade

Co-fondateur

fczd@digifacto.fr

 digifacto.fr



INGRÉDIENTS ET PAI

MADAME BEANS

BASES CULINAIRES DE LÉGUMINEUSES FRANÇAISES, PRÊTES À L'EMPLOI ET APPERTISÉES

Madame Beans est une startup angevine spécialisée dans le développement de bases culinaires prêtes à l'emploi à base de légumineuses françaises.

Nous transformons les légumineuses en Produits Alimentaires Intermédiaires peu transformés, conçus pour les besoins de la restauration collective et de l'agroalimentaire.

Nos solutions facilitent l'intégration des légumineuses en cuisine, optimisent les temps de préparation et s'adaptent aux contraintes de production.

Engagés dans une démarche 100 % française, nos produits sont clean label, éligibles EGalim et valorisent des filières locales et durables.

La Bas'atout est une base culinaire prête à l'emploi à base de légumineuses françaises, conçue pour faciliter l'intégration des légumineuses en restauration collective et en agroalimentaire. Peu transformée et polyvalente, elle s'utilise aussi bien dans des préparations salées que sucrées, sans modifier les pratiques existantes. La Bas'atout permet de gagner du temps en cuisine, d'assurer une régularité en production et de diversifier les recettes. Elle s'inscrit dans une démarche 100 % française, clean label et éligible EGalim.

Cette démarche s'inscrit dans une logique de circularité et d'ancrage territorial, valorise 100 % de la matière (chair & coquilles) et garantit une exigence élevée de sécurité et qualité, avec un process maîtrisé au sein de notre site de Cancale.



Madame Beans

Des légumes secs pour toutes vos recettes

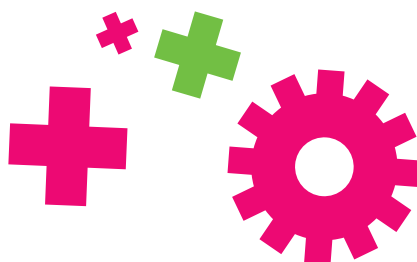
CONTACT

Lucie Lajoux

Co-fondatrice / Responsable R&D

contact@madamebeans.com

 madamebeans.fr



SEAWEED CONCEPT

INGRÉDIENTS INNOVANTS À BASE D'ALGUES MARINES

Les produits **Algood®** sont classés comme ingrédients alimentaires et apportent des solutions technologiques et fonctionnelles innovantes aux acteurs de l'industrie agroalimentaire : exhausteur de goût, rétention d'eau et de graisse, propriétés antimicrobiennes, fonctions texturantes telles que l'émulsification, la stabilisation, l'amélioration de la viscosité...

Nos ingrédients **Algood®** permettent de réduire l'usage d'additifs, d'améliorer la qualité nutritionnelle ou tout simplement d'agir comme exhausteur de goût naturel.

Ils sont très faciles et pratiques à utiliser et s'intègrent dans toutes sortes de recettes, sans impact négatif sur le goût ni l'odeur. Ils peuvent être utilisés crus ou cuits et sont compatibles avec la surgélation.

Ces ingrédients fonctionnels sont prêts à l'emploi et spécialement conçus pour répondre aux exigences des productions à grande échelle.

Seaweed Concept est une entreprise française de biotechnologie marine fondée en Bretagne qui renforce actuellement la structuration et le déploiement de son réseau international.

Elle se distingue par son approche innovante de la valorisation des algues lui permettant de fournir des ingrédients B2B performants de haute qualité à de multiples secteurs industriels.

Fortes de plus de 20 ans d'expérience dans la valorisation et la transformation industrielle des algues marines, les équipes Seaweed Concept ont développé une technologie de pointe brevetée et bénéficient d'un solide savoir-faire en matière d'approvisionnement responsable.

Seaweed Concept a lancé une gamme de produits pour les marchés de l'alimentation humaine sous la marque **Algood®**.



CONTACT

Sébastien Balusson

Président

contact@seaweedconcept.com

[seaweedconcept.com](https://www.seaweedconcept.com)



MYTILIMER

CONCENTRÉ DE MOULES – EXHAUSTEUR NATUREL AUX NOTES MARINES, ISSU DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Basé à Cancale, le groupe Mytilimer est leader européen dans la commercialisation des moules de bouchot.

Ses activités couvrent l'élevage, le mareyage, la production ainsi que la valorisation de moules sous-taille.

Forte d'une culture RSE et territoriale, elle développe des solutions durables pour les marchés de l'alimentaire, en co-innovation avec l'écosystème régional.

Le projet VPM – Valorisation des petites moules – illustre cette démarche en alliant création de valeur et réduction des impacts.

Ce projet, porté par sa marque Mytilimer Professionnel, vise à transformer les moules de bouchot sous-taille non exploitées en ingrédients à forte valeur ajoutée :

-un concentré de moules pour l'alimentaire et le petfood (exhausteur de goût, umami naturel, clean label, réduction de sel, richesse en EPA/DHA)

-et un broyat de coquilles pour les biomatériaux.

L'ensemble s'inscrit dans une logique de circularité et valorise intégralement la matière via un process sécurisé sur le site de Cancale.



CONTACT

Kevin Dubois

Chargé de développement commercial
Coproduits

kdubois@mytilimer.com

 [la-cancalaise-groupe-mytilimer](#)

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS

PACK 3.0

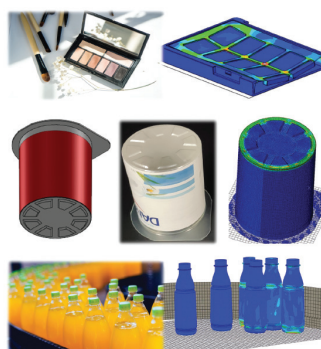
DES JUMEUX NUMÉRIQUES POUR ANTICIPER LES RISQUES ET OPTIMISER VOS EMBALLAGES

PACK 3.0 conçoit des **jumeaux numériques d'emballages** permettant de décrypter leur comportement réel et de quantifier les contraintes subies tout au long de la chaîne industrielle, logistique et d'usage.

En combinant **données expérimentales, simulation avancée et ingénierie packaging**, nous aidons les industriels à **anticiper les risques réglementaires et techniques**, tout en réduisant le nombre d'essais physiques.

Nos résultats sont **concrets et mesurables** en **gain matière**, en **durabilité** et en **performance**. Quelques exemples de nos réalisations :

- Allègement de 18% d'une bouteille d'huile alimentaire en PET
- Conversion réussie du PS vers du PET d'un nouveau pot de yogourt thermoformé
- Résolution d'un problème de déformation d'une barquette alimentaire en PP injecté
- Développement réussi d'un nouveau bouchon solidaire pour une bouteille de lait UHT
- Allègement de 20% d'une carafe en verre premium pour spiritueux



CONTACT

Aurélié Batkam

Tel: 02 54 98 70 59

info@pack3-0.com

 pack3-0.com

ÉQUIPEMENTS ET PROCÉDÉS

ATHENA RECHERCHE ET INNOVATION

TRANSFORMER LES EAUX USÉES DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET LEURS DÉCHETS ORGANIQUES EN RESSOURCES.

Industriels, nous développons des bioraffineries qui permettent de valoriser 100% de vos eaux usées et de vos déchets organiques directement sur site. Cela vous permet de :

Gagner jusqu'à 80% d'autonomie en eau

Économiser jusqu'à 50% de gaz naturel

Économiser entre 10 et 15% de vos coûts opérationnels.

Notre solution ne demande aucun investissement initial de votre part grâce à notre modèle « Water & Energy-as-a-service ».

En effet, Athéna est née de 2 constats simples : les eaux usées et les déchets organiques des industries agroalimentaires sont une formidable source d'énergie pour le monde du vivant. Par ailleurs, les IAA font face à une explosion des coûts de traitement des déchets, de l'eau et de l'énergie, dans un contexte réglementaire de plus en plus contraignant.

Après plusieurs phases de R&D et de validation technologique (TRL 7 validé), notre solution va, d'ici 2 ans, pouvoir être déployée à l'échelle industrielle. N'hésitez pas à nous solliciter pour tester vos effluents !

En attendant la finalisation de notre biotechnologie de rupture, nous sommes également à votre disposition pour vous permettre de faire du REUT. A partir d'une étude sur mesure, nous sommes capables de vous proposer une solution « *Water-as-a-Service* » clé en main.

Avec nos premiers clients, nous validons tant la viabilité économique que la viabilité technique de nos solutions en se confrontant à leur réalité. Notre ambition est de devenir un acteur de référence de la transition environnementale et énergétique de l'industrie agroalimentaire en Europe.



CONTACT

Ludovic Briand

Président

l.briand@athena-recherche.fr

athena-recherche.fr

PACKGY

POMPE À CHALEUR À PISTONS LIQUIDES & STOCKAGE THERMIQUE LATENT POUR DÉCARBONER L'INDUSTRIE.

PackGy développe deux technologies à des conditions économiques performantes (ROI < 5 ans) pour décarboner l'industrie :

Une pompe à chaleur à pistons liquides pour produire du chaud et du froid à haut rendement et à partir d'électricité

Un stockage thermique latent pour apporter de la flexibilité aux besoins thermiques industriels



CONTACT

Philippe Loiseau

Co-fondateur

philippe.loiseau@packgy.com

packgy.com

PROCIDYS

DÉVELOPPEMENT DE PROCÉDÉS DE VALORISATION DE BIOMASSE : CAS PARTICULIER D'EXTRACTION D'ALGUE.

Procidys est une société de conseil et d'études spécialisée dans la valorisation des coproduits de l'agro-industrie et la mise au point de procédés biotechnologique. Elle développe des procédés qui permettent de valoriser les biomasses tels que les coproduits végétaux et marins (poissons, crustacés, algues...). Procidys décline son expertise dans le domaine des algues à travers le développement d'un procédé d'hydrolyse visant à proposer des solutions d'extraction durables, à produire de nouveaux ingrédients, à optimiser la valorisation de la biomasse et à en maximiser la valeur tout en limitant les rejets.



CONTACT

Charles Delannoy

Directeur

cdelannoy@procidys.fr

 procidys.fr

COLDEP

Des solutions performantes et propres pour les effluents agroalimentaires

Coldep est une PME technologique basée à Montpellier, spécialisée dans le traitement des eaux industrielles. Sa technologie VAL INDUS utilisée dans l'agroalimentaire (produits laitiers, plats cuisinés, sucreries...), permet de traiter efficacement les effluents tout en réduisant l'empreinte environnementale des sites. Notre procédé présente de nombreux atouts :

- Fonctionnement sous cloche, sans émission d'effluves
- Faible consommation d'énergie et de consommables
- Boues fortement concentrées, avec un taux de siccité deux fois supérieur à un DAF, facilitant leur valorisation en méthanisation
- Emprise au sol réduite, grande robustesse, simplicité d'exploitation

Unités mobiles disponibles Coldep propose des unités conteneurisées VAL à la location pour tester la technologie directement sur site et valider sa performance.

La version VAL AQUA est utilisée en aquaculture (RAS, écloséries) avec plus de 150 installations dans le monde. Coldep s'est récemment rapprochée du groupe Nijhuis Saur Industries, acteur mondial du traitement de l'eau, pour accélérer son déploiement.



CONTACT

Brice Plossard

Directeur du développement

brice.plossard@coldep.com

 coldep.com

SPHER'INNOV

EXPERT EN PRODUCTION ET PROCÉDÉS DE SPHÉRIFICATION

Spher'Innov est une entreprise française spécialisée dans la conception et la production de sphères alimentaires à base d'alginate. Depuis 2021, nous développons une expertise unique en sphérification, un procédé permettant d'obtenir des sphères à cœur liquide pour des applications culinaires, boissons et nutrition. Nous accompagnons nos partenaires dans le développement de solutions innovantes, de la phase de formulation jusqu'à l'industrialisation.

Notre innovation repose sur la maîtrise avancée des procédés de sphérification à base d'alginate, permettant de produire des sphères de différents diamètres et textures, stables, et adaptées à des usages variés. Nous développons des textures à cœur liquide ou semi-liquide, compatibles avec les contraintes industrielles, culinaires et nutritionnelles. Cette expertise permet d'intégrer les sphères aussi bien dans des boissons que dans des recettes sucrées, salées ou des produits fonctionnels.



SPHER'INNOV
Fabricant de sphères alimentaires

CONTACT

Xavier Mondy

Associé

x.mondy@spherinnov.com

[spherinnov.com](https://www.spherinnov.com)

BRETINOV

CONCEPTEUR DE SOLUTIONS INDUSTRIELLES SUR-MESURE POUR L'AGROALIMENTAIRE.

Entreprise familiale fondée en 2013, BRETINOV est spécialisée dans la conception et la fabrication de machines spéciales pour l'industrie agroalimentaire. Nous accompagnons les industriels et traiteurs dans l'automatisation de leurs procédés avec des solutions sur-mesure, fiables et performantes.

Notre expertise s'appuie sur une parfaite maîtrise des contraintes produits, des exigences sanitaires et des cadences industrielles.

Chez BRETINOV, nous mettons l'innovation au service de la qualité alimentaire.

Notre ligne de production automatique pour nems traditionnels vietnamiens est capable de produire jusqu'à 2 500 nems par heure, tout en respectant la qualité et l'authenticité des recettes ancestrales.

Elle relève un défi industriel majeur : automatiser un produit complexe, fragile et collant comme la galette de riz.

Conçue et fabriquée entièrement en Bretagne, elle garantit régularité, performance, hygiène et constance de production.

Une solution unique sur le marché, alliant tradition culinaire et excellence industrielle.



CONTACT

Laurent Auffret

Directeur Commercial

infos@bretinov.bzh

[bretinov.bzh](https://www.bretinov.bzh)

PHOTON LINES

VISION INDUSTRIELLE POUR ANALYSER, CONTRÔLER ET OPTIMISER VOTRE PRODUCTION

Photon Lines accompagne les entreprises agroalimentaires dans l'optimisation de leurs process grâce à des solutions optiques, d'imagerie et de spectroscopie sur mesure. Nous concevons et intégrons des systèmes combinant caméras, logiciels d'acquisition, éclairages, algorithmes et intelligence artificielle pour le contrôle qualité ou encore la détection de corps étrangers. Notre département R&D développe des plateformes d'imagerie performantes, adaptées aux chaînes de production et aux mesures en ligne. Nos experts apportent un accompagnement complet, de la sélection des instruments à l'implémentation sur site, pour répondre à des besoins variés et exigeants. Grâce à notre savoir-faire en vision industrielle, nous aidons les industriels à améliorer la qualité et l'efficacité de leurs opérations.

Notre solution : eye4you

Ouvrant de nouvelles perspectives en matière d'acquisition et de traitement d'images, eye4you propose une gamme de solutions optiques innovantes pour de nombreux secteurs de l'industrie ainsi que pour la recherche académique.

Les solutions eye4you reflètent l'engagement de Photon Lines à répondre aux défis de l'industrie et de la recherche par l'innovation en imagerie et en spectroscopie optique. Cet engagement est aujourd'hui illustré par quatre premières solutions eye4you :

eyeSPICE : un logiciel unique d'imagerie spectrale permettant l'acquisition, la visualisation, le traitement de données hyperspectrales, la construction de modèles et le contrôle en ligne automatisé.

eyeMOTION : un logiciel universel d'acquisition et de traitement d'images, compatible avec une large gamme de caméras.

eyeSTREAM : une plateforme d'imagerie basée sur eyeMOTION, qui permet d'utiliser simultanément plusieurs caméras, de les paramétrer et de les synchroniser avec une très grande précision.

eyePIV : un plug-in eyeMOTION pour calculer instantanément les champs de vitesse 2D2C en temps réel ou en post-traitement à partir d'images d'écoulement.



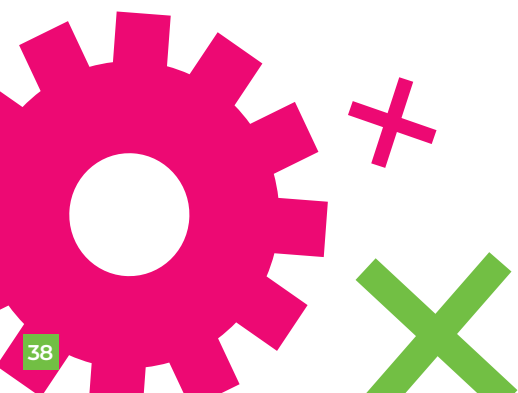
CONTACT

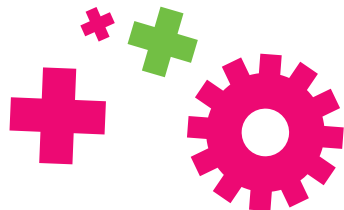
Julien Romann

Coordinateur R&D

ju-romann@photonlines.com

 photonlines.com





CONTACTS ORGANISATEURS

AGENCE BRETAGNE NEXT

Paul-François JULLIEN

Chef de projet

07 68 20 89 52 • pf.jullien@bretagne-next.bzh

Christian BLANDEL

**Responsable programme numérique
et transition alimentaire**

06 07 94 70 86 • c.bandel@bretagne-next.bzh

Aurélie HARANG

Chargée de communication

07 69 51 66 30 • a.harang@bretagne-next.bzh

VALORIAL

Jean-Luc PERROT

Directeur

02 99 31 53 05 • valorial@pole-valorial.fr

Christophe JAN

Responsable communication

02 99 31 53 16 • christophe.jan@pole-valorial.fr

ABEA

Marie KIEFFER

Déléguée générale

02 99 31 55 27 • marie.kieffer@abea.bzh

Jean-Bernard GUYOT

Responsable du Pôle Emploi, Formation et Communication

02 99 31 55 25 • jb.guyot@abea.bzh



Avec le soutien de

