

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le mercredi 20 décembre 2023

Inauguration du FOODLAB dans les Hauts-de-France ;
Une association originale de compétences entre deux experts
reconnus dans l'agroalimentaire & l'alimentation-santé :
UniLaSalle & le CTCPA



Stéphanie REGNAULT (Directrice du collège agroalimentaire et bioprocédés, UniLaSalle), Caroline BROHON (Directrice des fonctions supports, CTCPA), Alain BORDE (Président du CTCPA, PDG BORDE SA), Chanez HERBANNE (Conseillère régionale des Hauts-de-France), Mickaël PORTEVIN (Administrateur, UniLaSalle), Nicolas MARISSAL (Gestionnaire du FoodLab), Philippe CHOQUET (Directeur général, UniLaSalle)

Lundi 18 décembre a été inauguré à Beauvais le FoodLab, nouvelle halle de production alimentaire multiprocédés par le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) et UniLaSalle Beauvais, école d'ingénieurs en agroalimentaire et alimentation-santé. L'inauguration s'est déroulée en présence de Chanez HERBANNE, conseillère régionale de la Région Hauts-de-France, Philippe CHOQUET, directeur général d'UniLaSalle, Vincent THIBAUT, directeur général du CTCPA et Alain Borde, président du CTCPA. Ce FoodLab est destiné à devenir le centre d'innovation de référence des secteurs agricole et alimentaire des Hauts-de-France pour une alimentation saine, durable et traçable. Cette association va permettre d'innover, de former et d'accompagner des exploitants agricoles, des PME et des startups.

Un accélérateur d'innovation pour les filières agricoles et alimentaires de la région Hauts-de-France

La création du FoodLab, d'un investissement de 2 673 958,68 € TTC, s'inscrit dans la stratégie de la région Hauts-de-France d'être un acteur de référence et d'innovation pour les secteurs agricole et agroalimentaire.

Cette structure participera au développement de circuits courts entre agriculteurs et consommateurs ; à attirer des entreprises agroalimentaires et des startups sur le territoire des Hauts-de-France en créant des synergies avec l'ensemble de l'écosystème.

700 m² d'espaces dédiés à la transformation agroalimentaire



Administré depuis le 1er septembre 2023 par Nicolas MARISSAL, le FoodLab permettra : de réaliser des études d'accompagnement d'entreprises du secteur (étude de faisabilité technique, mise au point de recettes, fabrication et caractérisation de produits, dimensionnement d'équipements...) et de mettre à disposition des outils de production pour des agriculteurs et entrepreneurs souhaitant réaliser leur propre fabrication.

D'une superficie couverte de 700 m², le FoodLab est équipé de matériels semi industriels permettant de réaliser des fabrications variées, de la preuve de concept à l'échelle préindustrielle.

Parmi les équipements de la halle on retrouve : des matériels de broyage et mélange, séparation, cuisson, concentration et séchage, traitement frigorifique, traitement thermique, panification & biscuiterie et enfin conditionnement.

Ces équipements sont adaptés pour :

- La production de conserves et plats préparés à partir de légumes et viandes,
- La production de jus et boissons pasteurisés,
- La production de produits à base de céréales (types biscuits) ou de légumineuses.

Une plateforme de Recherche, Développement, Innovation et de Formation

La mutualisation des compétences d'UniLaSalle et du CTCPA permettra de mener des projets de Recherche sur la transformation et la valorisation des denrées agricoles depuis l'étude des procédés et leurs performances énergétiques, jusqu'à l'analyse des propriétés et des fonctionnalités des produits transformés.

En parallèle de ces activités, le FoodLab accueillera des stagiaires pour les formations certifiantes comme « [Conduire une activité de conserverie](#) » et « [Conduire un autoclave dans le secteur alimentaire](#) » ainsi que pour le cycle métier « [Développer une activité de production de biscuits](#) ». Des formations courtes seront également dispensées sur l'hygiène, la maîtrise de la qualité sanitaire et la conduite de lignes de production.

Il permettra également aux élèves d'UniLaSalle la réalisation de travaux expérimentaux sur des installations pilotes dans le cadre de projets avec des professionnels du secteur. Ceci répondra aux besoins des employeurs en donnant aux futurs ingénieurs en Alimentation et Santé d'UniLaSalle les compétences indispensables pour travailler en industrie agroalimentaire (du prototypage au scale-up et pilotage de ligne).

BELLY CARE : la première start-up made in UniLaSalle et cliente du CTCPA utilisatrice du FoodLab

BellyCare, jeune pousse labellisée « entrepreneuriat » par UniLaSalle, sera la première start-up à travailler au sein du FoodLab. Son projet ? Proposer aux personnes souffrantes de troubles digestifs, dont celui du syndrome de l'intestin irritable une gamme de plats préparés Low-FODMAP pasteurisés, adaptés à leur syndrome.

L'entreprise est composée de 3 alumni d'UniLaSalle : Melissa Bertin, Maxime Blanc et Rémy Degrolard. Incubée au sein d'Euralimentaire et d'Innov'a (anciennement Amiens Cluster), la startup a décroché un financement du Fonds Régional d'Incubation FRI qui lui a permis la mise au point du traitement thermique de sa gamme de plats avec l'aide du CTCPA.



Nicolas MARISSAL (Gestionnaire FoodLab), Marie HEBERT (Cheffe de projets technologie, CTCPA), Rémy DEGROLARD (BellyCare), Mélissa BERTIN (BellyCare), Carla LUCET (Responsable nationale start-up, CTCPA), Maxime BLANC (BellyCare)

"Les soutiens de la région Hauts-de-France, d'UniLaSalle notre école et du CTCPA notre partenaire technique nous ont naturellement conduit à produire nos premiers plats au FoodLab ! » indique Mélissa BERTIN, Cofondatrice & Responsable développement produits, marketing & communication. Les plats de BellyCare seront livrés à l'échelle nationale et commercialisés à partir de février prochain.

Un soutien européen et régional

Le montant total des travaux s'élève à 2 673 958,68 € TTC. La subvention FEDER Région Hauts-de-France s'élève à 995 500,000 € TTC soit une prise en charge de 37,2 % du coût total. Le solde a été acquitté à parts égales par UniLaSalle et le CTCPA

Le FoodLab sera opérationnel dès janvier 2024.



Financement dans le cadre de la réponse de l'Union à la pandémie de COVID-19



A PROPOS D'UNILASALLE

UniLaSalle est un Institut Polytechnique de plus de 4200 étudiants répartis sur 4 campus (Amiens, Beauvais, Rennes, Rouen) issu de la fusion de cinq écoles d'ingénieurs et de la création d'une école vétérinaire. Au cœur des enjeux de transition, il dessine une nouvelle génération de Grande École qui unit les sciences du Vivant, de la Terre, de l'Environnement et de l'Energie aux Sciences industrielles et aux technologies du numérique. Membre du réseau mondial LaSalle Universities, UniLaSalle poursuit son projet éducatif depuis 170 ans : révéler le potentiel de chaque personne. Il s'appuie sur une relation de confiance, une expérience étudiante riche, fondée sur une pédagogie du collectif, invitant à l'action en vue du bien commun. Au travers de sa recherche au service des entreprises, des filières et des territoires, et par ses formations, UniLaSalle s'engage pour construire, un monde plus humain, plus juste et plus durable.

Demain commence ICI.

Plus d'infos : www.unilasalle.fr et sur les [réseaux sociaux](#)

A PROPOS DU CTCPA

Le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) est un centre technique de recherche et de prestation de service qui accompagne les entreprises alimentaires depuis plus de 70 ans dans leurs démarches de développement de produits et procédés, préservation de la qualité et de la sécurité des aliments, performance environnementale et industrielle et emballages. Le CTCPA assure des prestations pour toutes les IAA (de la start-up au grand groupe) sous forme d'audits-conseils-études, analyses en laboratoires (microbiologie/biologie moléculaire, qualité nutritionnelle,

emballages), essais et préséries en halles technologiques, évaluations de process et formations intra et interentreprises.

Le CTCPA réalise historiquement des missions de recherche collective et de support technico-réglementaires pour la profession conserve, déshydraté et légumes surgelés.

Plus d'infos : www.ctcpa.org et sur les [réseaux sociaux](#)