



Nominés aux Trophées de l'Innovation du CFIA Rennes

**Pour cette édition, 12 entreprises ont été nominées
pour leurs innovations parmi les 100 en lice !**

L'excellence au service de l'innovation agroalimentaire

Parce que comprendre les besoins des industriels agroalimentaires reste un objectif majeur pour le CFIA, les Trophées de l'Innovation permettent de valoriser un secteur innovant, empreint de savoir-faire et de technologies, tourné vers l'avenir. Pour les participants, de la petite entreprise familiale au grand groupe, ce trophée récompense le fruit de nombreuses recherches, d'une aventure humaine à travers des compétences et des savoir-être complémentaires et efficaces.

Les 100 innovations en lice pour cette édition 2023 ont été examinées par un jury d'experts, industriels et acteurs institutionnels du secteur. Parmi les critères imposés, le caractère innovant d'un produit ou service qui doit répondre à un réel besoin marché. Aujourd'hui les entreprises s'emparent des enjeux actuels et à venir pour mieux rebondir : efficacité énergétique, gestion de l'eau et empreinte environnementale, optimisation des coûts, sécurité alimentaire,...

Douze entreprises nominées ont été désignées, soit trois dans chacune des quatre catégories : Ingrédients & PAI • Équipements & Procédés • Emballages & Conditionnements • Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement.

Les quatre lauréats seront dévoilés sur le salon, lors de la remise des Trophées de l'Innovation, le Mardi 14 mars sur l'espace Agora (Entrée Halls 7/8).

Le CFIA (Carrefour des Fournisseurs de l'industrie Agroalimentaire)

1600 exposants

3 pôles : Ingrédients & PAI, Equipements & Procédés et Emballages & Conditionnements

NOMINÉS

INGRÉDIENTS & PAI



AMI INGREDIENTS Hall4/D18 **INCREDO® SUGAR**

Cette solution de réduction de sucre brevetée, basée sur du véritable sucre de canne constitue le point de départ de possibilités de développement de formulations variées et innovantes. Clean label, sans gluten et VEGAN, elle est également une excellente alternative aux additifs, mais aussi aux édulcorants souvent décriés. INCREDO® SUGAR offre des avantages sur les plans nutritionnels et techniques. Ce n'est pas un substitut artificiel, c'est du vrai sucre !



BRENNTAG Hall4/B26 **ClearIQ™**

Aujourd'hui, les consommateurs cherchent à éviter l'ajout de ces ingrédients. L'utilisation de ClearIQ permet de moduler le goût en occupant temporairement des récepteurs du goût sur la langue, de telle façon que les saveurs négatives ne peuvent pas se lier aux récepteurs. Sans cette liaison, les saveurs négatives ne sont pas perçues, l'amertume est bloquée et le goût clarifié.



PLANTEX Hall4/A50 **TAST'EFFECT By Plantex**

Cette gamme de 5 extraits végétaux est destinée à apporter aux arômes alimentaires ou produits finis, des perceptions gustatives complémentaires : rondeur, chaleur, amertume, astringence, umami. Extraits végétaux, 100% naturels, casher, halal, vegan, déclinés en bio et en conventionnel (bio-compatible), Tast'Effect facilite le clean labelling du produit final et est utilisable dans différentes applications (arômes alim., boissons, biscuiterie, plats cuisinés...).



NOMINÉS

ÉQUIPEMENTS & PROCÉDÉS



CABINPLANT Hall8/A44 **Cabinplant MHW SF Extreme**

Une peseuse associative nouvelle génération pour les plats cuisinés, volailles, viandes, poissons etc. Cabinplant présente des solutions de pesage et de conditionnement de nouvelle génération pour l'industrie alimentaire. Grâce à la MHW SF Extrême entièrement automatisée, il est désormais possible de peser, de conditionner et d'emballer des produits collants destinés, entre autres, au marché en plein essor des plats cuisinés. Un brevet qui permet une automatisation complète...



NEWHEAT Hall2/B1 **Centrale solaire thermique Lactosol**

L'utilisation d'énergie sous forme de chaleur pour des utilisations industrielles ou collectives représente près de 50% de la consommation d'énergie primaire en Europe, et dépend aujourd'hui à 90% des énergies fossiles. Leur substitution par des énergies renouvelables est un enjeu primordial. LACTOSOL fournit de la chaleur solaire 100% décarbonée, répond pleinement à cet enjeu : le site LACTO SERUM FRANCE (LACTALIS) de réduit sa consommation de gaz de 11% et ses émissions de CO2 de 2000T par an, tout en assurant son indépendance énergétique.



PALL CORPORATION Hall6/C36 **PSS Plus Premium Metal Element**

Pall PSS Plus Premium répond aux recommandations de vapeur culinaire 3A, dispose d'une documentation FCC (Food Contact Compliance) mondiale et réduit les temps d'arrêt opérationnels de l'usine. Le filtre est simple d'installation grâce à son joint torique préinstallé qui s'adapte aux corps de filtre existants. Un changement actuellement prend 30 minutes avec les éléments filtrants métallique présents sur le marché car les joints sont vendus séparément.



NOMINÉS

EMBALLAGES & CONDITIONNEMENTS



GUYENNE PAPIER Hall10/G34 **Greenbee**

Le GreenBEE est un papier barrière aux graisses et aux huiles minérales, thermoscellable, idéal pour les IAA. Entièrement biosourcé et naturel, il est, de ce fait, 100% biodégradable et home compostable ! Adapté pour les emballages en flowpack de pâtisseries industrielles ou encore des sachets de thé. Ce papier barrière est personnalisable tant au niveau du grammage, qu'au niveau de la finition (Brun, Blanc, Mat, Gloss, Métallisée...).



BIOPAP Hall9/C7 **Biopap®Map**

Une barquette compostable, à base papier, mono matériau carton cellulose, naturelle sans plastique, adaptée pour les procédés de conditionnement d'aliments sous atmosphère modifiée (ou atmosphère protectrice). Biodégradable, recyclable et résistante aux températures extrêmes des processus alimentaires, elle offre une barrière élevée adaptée au besoin et se thermoscelle avec des films barrières compostables innovants à base cellulosée.



AYRTAC Hall6/B50 **Oxyneg**

AYRTAC a changé le paradigme de la mise en conserve des récipients en verre avec ses sertisseuses OXYNEG à haut vide, capable de prérégler ses deux paramètres critiques, le niveau de vide et la sécurité de scellement. Les professionnels demandaient des équipements leur fournissant la garantie d'un joint sûr pour leurs récipients en verre et d'un bon vide. AYRTAC leur apporte la solution : une vitesse plus lente, une sécurité de fermeture et de vide garantie, une gestion facile de l'équipement.



NOMINÉS

QUALITÉ HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT



CHEMDOC WATER TECHNOLOGIES R-OASYS Hall5/B44

Ce procédé de traitement autorise le recyclage total (zéro rejet liquide) des eaux de lavage fabrication. L'innovation permet de répondre aux besoins de réductions des consommations d'eau et d'énergie en industrie. R-OASYS permet à la fois de recycler l'eau en contact alimentaire, valoriser la matière organique en méthanisation et réduire les consommations d'énergie et d'eau.



KENDOO Hall6/A50 Kompact®

Kompact® permet de calculer l'affichage environnemental à partir des données propres aux produits, et vise à rendre autonomes les industriels agroalimentaires dans leur démarche d'éco-conception. Keendoo les accompagne dans la prise en main du logiciel, O2m les forme et les conseille dans le choix des leviers d'action les plus efficaces pour réduire l'impact environnemental de leurs produits.



ENGLICO Hall10/E39 HyperScope®

Ce nouveau système d'inspection en ligne utilise l'imagerie hyperspectrale pour détecter la contamination des soudures des emballages rigides (barquettes, plateaux plastique ou carton). La contamination des emballages en plastique rigide peut générer des fuites et une réduction de la durée de conservation. Ce système est donc essentiel tant pour la sécurité alimentaire que pour la production.



POUR TOUT COMPLÉMENT D'INFORMATIONS www.cfiaexpo.com