



Plateforme technologique

Bureaux des équipes

Laboratoires d'analyse

Laboratoires et atelier P2+

PRÉSENTATION 2023

Institut Technique AgroIndustriel



48 ans d'expertise

L'ADIV est Institut Technique Agro-Industriel (ITAI) et Société de Recherche sous Contrat (SRC) basée à Clermont-Ferrand, nous déployons des prestations sur-mesure **de R&D appliquée, d'Audit, Conseil et Formation**

Accompagner l'innovation et le transfert industriel

Un métier de passerelle entre la recherche académique et les besoins des industries agroalimentaires



Les dépenses de Recherche & Développement (R&D) confiées à l'ADIV, sous réserve de répondre aux champs et règles définis par l'Administration fiscale, ouvrent droit à un crédit d'impôt – 2022-2026

Notre champ d'activité

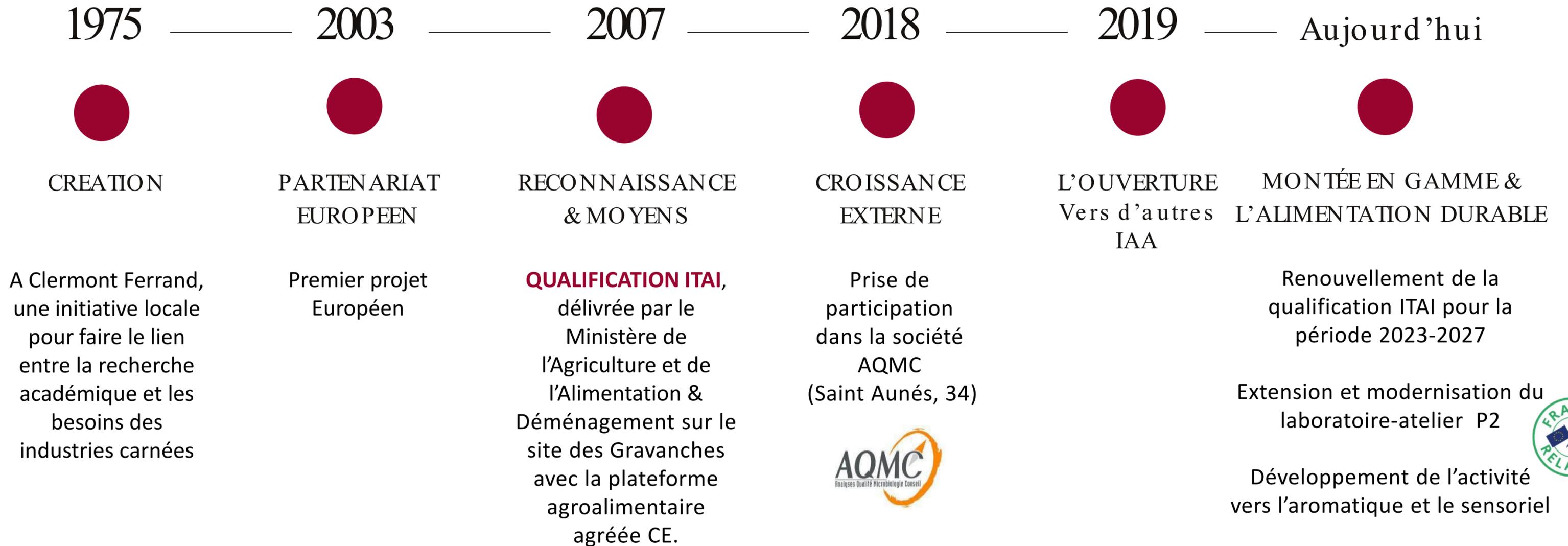
L'aval des filières Viandes,
La couverture de **l'ensemble des espèces** : bovins, ovins, porcins et volailles

- ABATTAGE
- DECOUPE
- TRANSFORMATION
- CHARCUTERIES-SALAISONS
- PLATS CUISINES, TRAITEURS & CONSERVERIES
- FOURNISSEURS DES INDUSTRIES CARNEES

Et AU DELA DE LA FILIERE VIANDE...
L'innovation alimentaire axée sur les PROTEINES !



Notre Histoire



3 missions

essentielles au développement et à l'innovation



Les dépenses de Recherche & Développement (R&D) confiées à l'ADIV, sous réserve de répondre aux champs et règles définis par l'Administration fiscale, ouvrent droit à un crédit d'impôt – 2022-2026



R&D Partenariale & Collaborative (RPC)

Pour créer des innovations, compétences et méthodes sur appels à projets nationaux et/ou européens

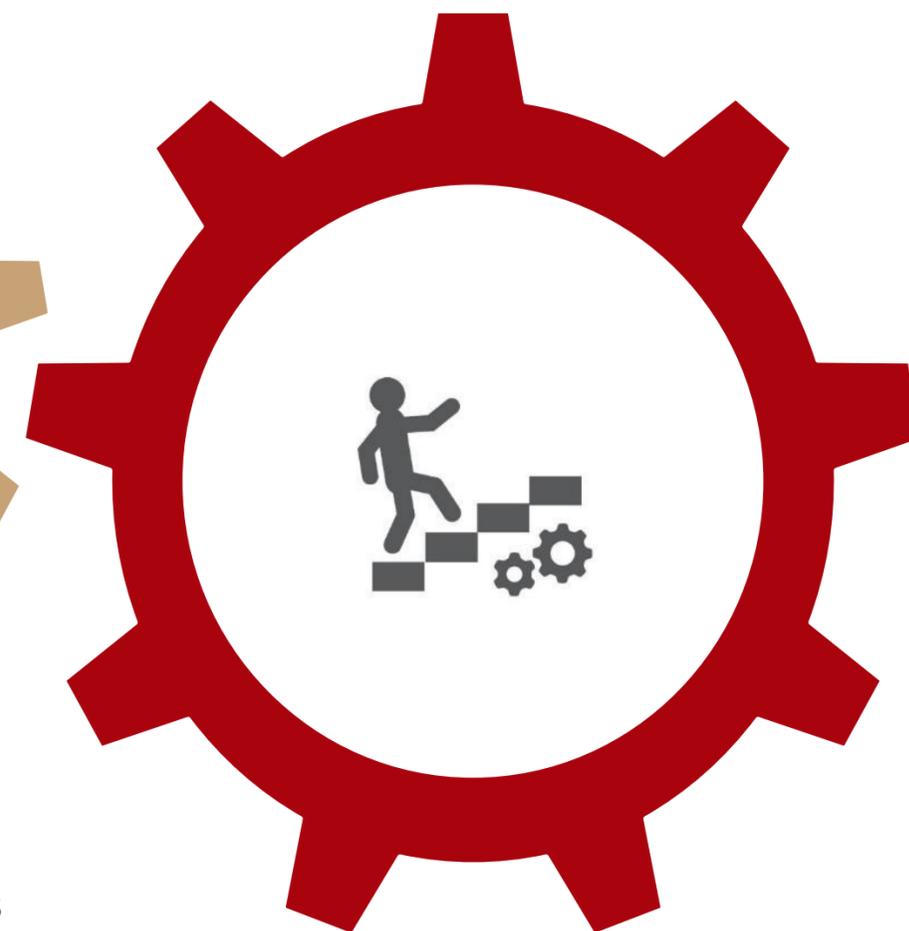
24 ces 3 dernières années



R&D d'Intérêt Collectif (PIC)

Pour résoudre des problèmes d'intérêt collectif soutenues par les interprofessions et les fédérations professionnelles

39 ces 3 dernières années

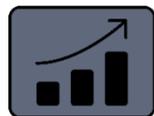


Prestations individualisées aux entreprises (PSM)

Pour apporter des solutions innovantes et un éclairage pertinent et concret en proposant aux entreprises un accompagnement technologique & métier

500 ces 3 dernières années

Quelques chiffres



3 millions €

budget

(hors CIR)

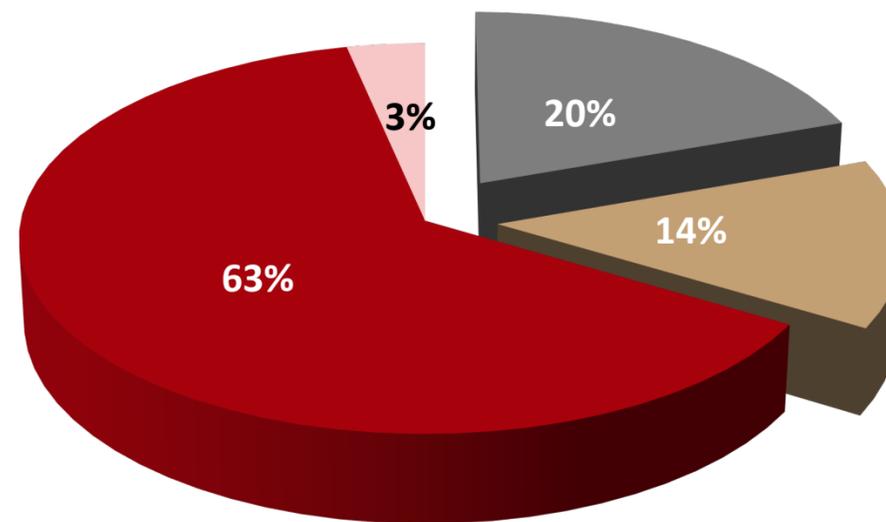
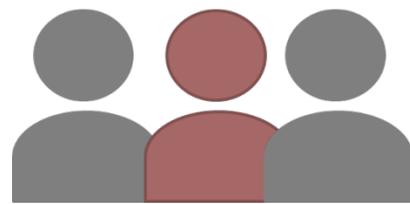
12 brevets

déposés depuis 2011

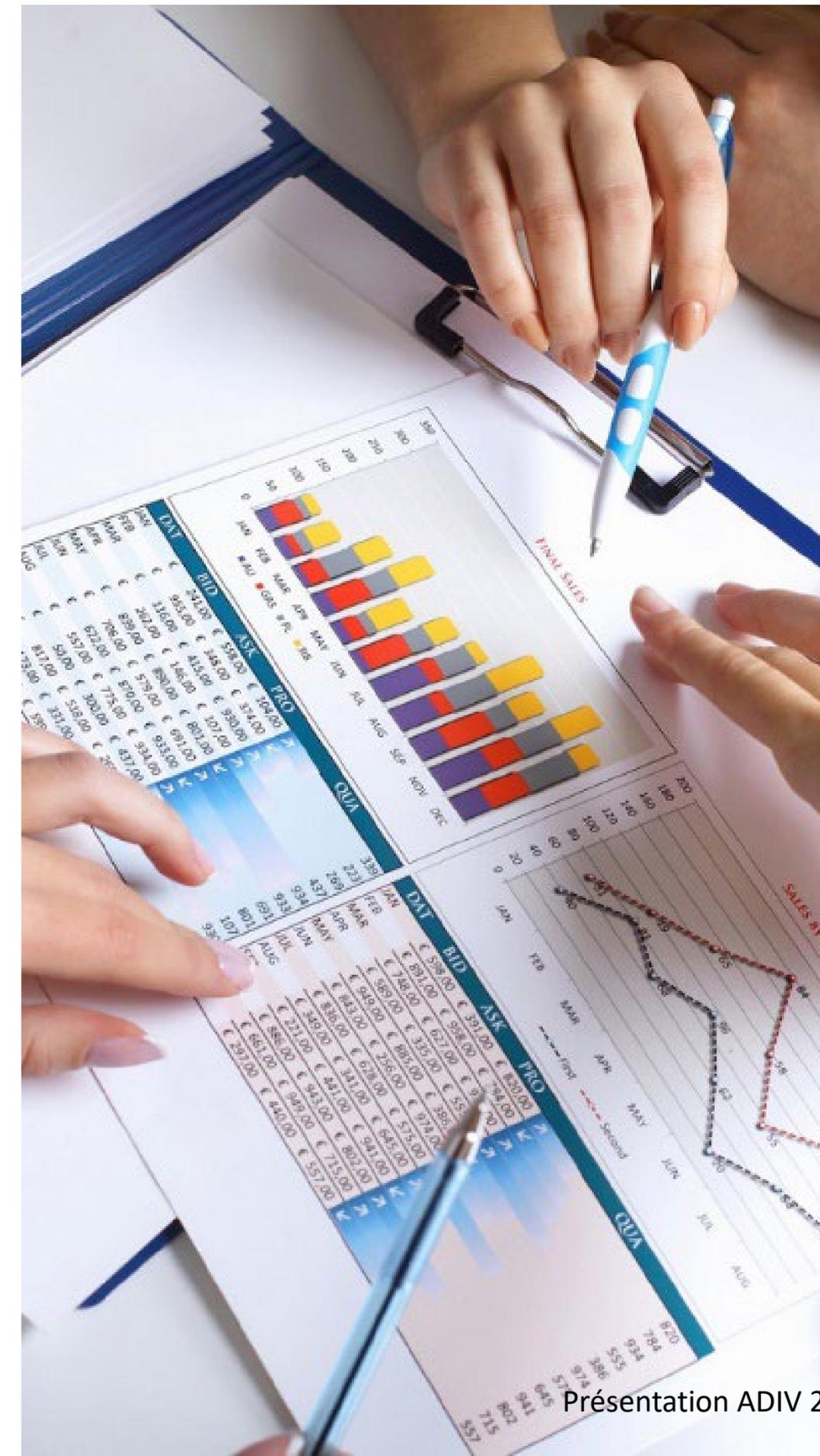
30

Effectif

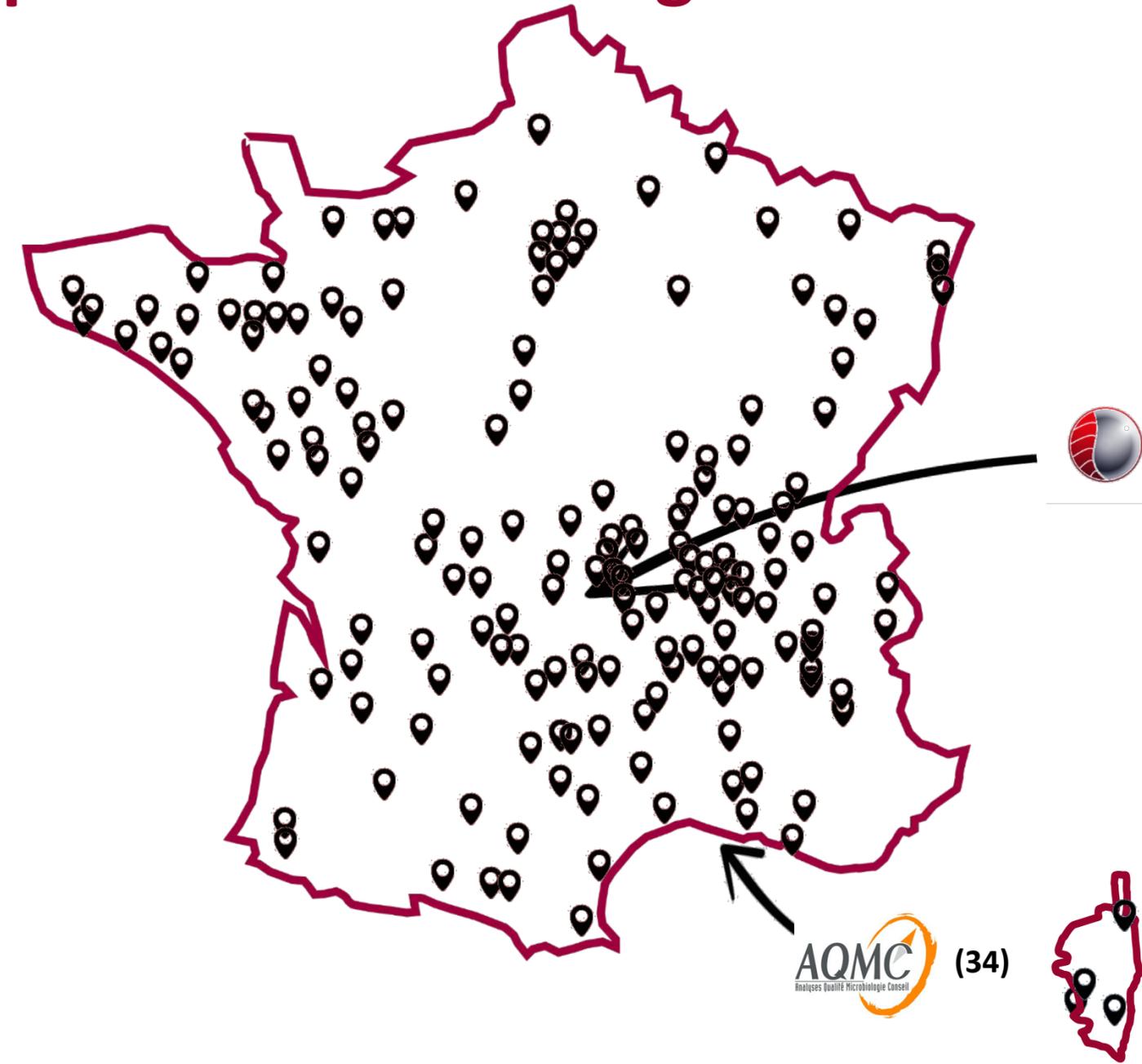
(dont 5 docteurs, 11 ingénieurs et bac +5 & 14 techniciens et bac+2)



- Part CA Public
- Part CA Collectif
- Part CA Privé
- Autres



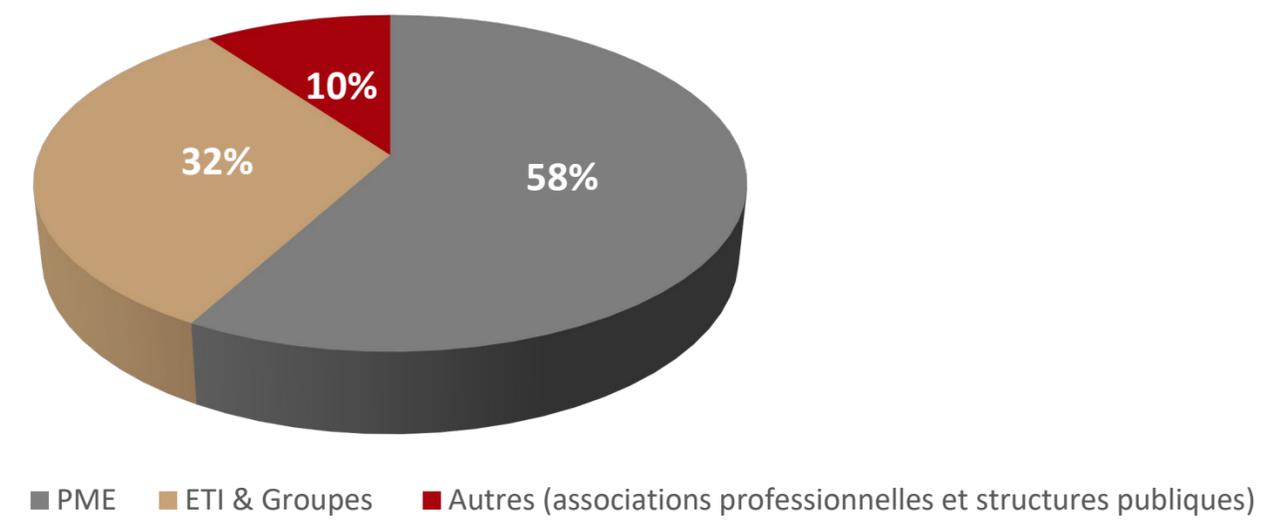
244 clients ces 3 dernières années pour 463 contrats signés



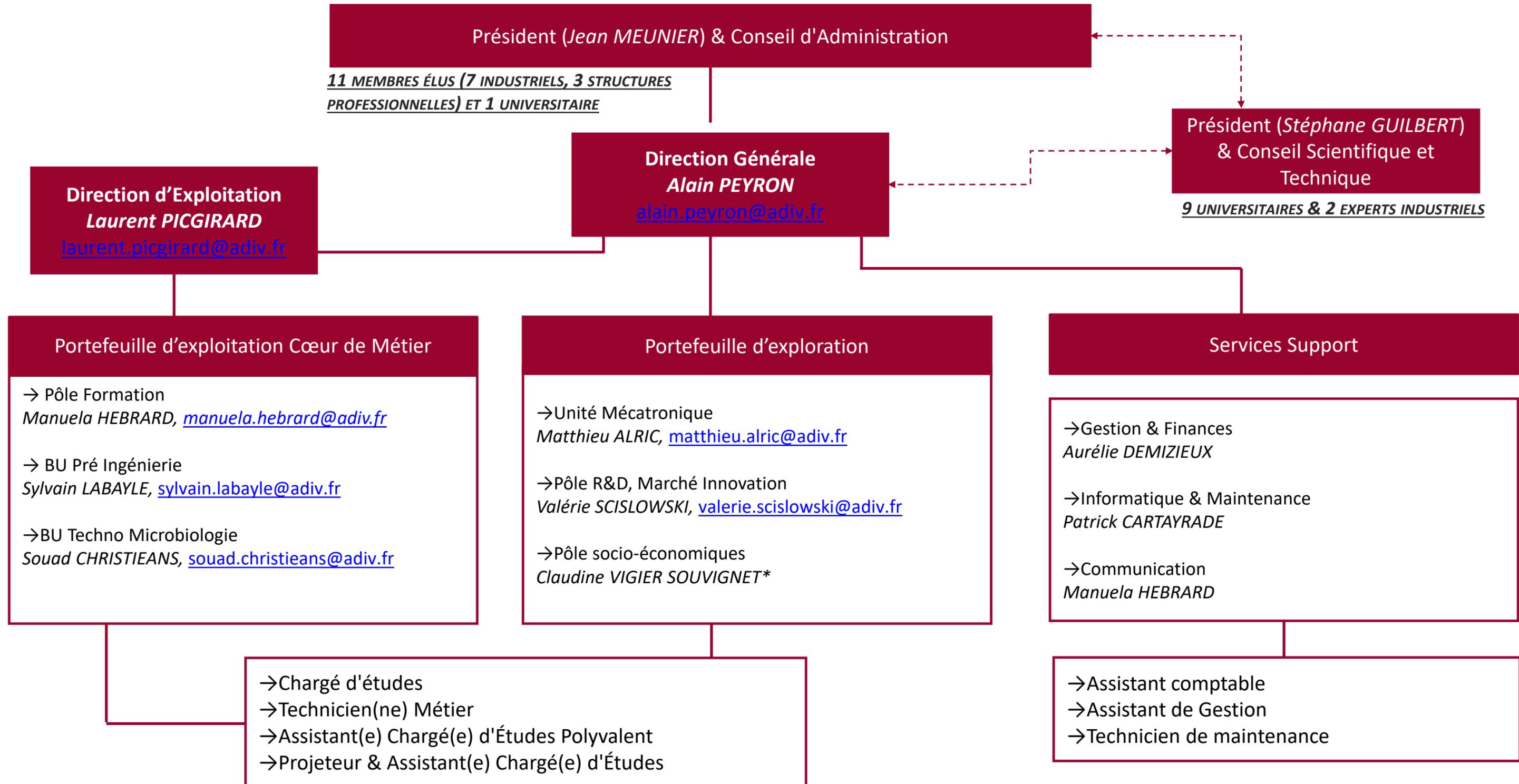
Sur tout le territoire, en France métropolitaine et France d'Outre-Mer

- Guadeloupe
- Martinique
- Guyane
- La Réunion
- Nouvelle Calédonie
- Mayotte
- Polynésie Française

90% des clients en nombre de contrat sont des IAA viandes avec la répartition suivante selon la typologie d'entreprise



Organisation des Activités



* Absence de longue durée – contacter alain.peyron@adiv.fr

Une organisation autour de 5 Pôles d'activité

Une équipe de 30 personnes à votre écoute



TECHNOLOGIE & MICROBIOLOGIE

- Innovation produit carné
- Sécurité sanitaire, Challenge test
- Procédés
- Qualité
- Accident de fabrication



PRE-INGENIERIE

- Sécurisation des projets d'investissement
- Condition de travail
- Performance industrielle
- Conformité réglementaire
- Plan d'usine



FORMATION

- Formation des opérateurs et cadres des entreprises de la filière viandes
- Toutes espèces
- Intra et Inter entreprise
- Audit et accompagnement RH



R&D, MARCHÉ, INNOVATION

- Conception, innovation produits
- Formulation nutri-fonctionnelle
- Mise au point de produits de qualité
- Mise en marché
- Acceptation consommateurs



UNITE MECATRONIQUE

- Technologies Mécatroniques Ergonomiques & Numériques, au service des hommes de l'industrie du futur .



Nos moyens matériels

- Une plateforme d'essai de 1000 m² agréée CE, avec
 - Des salles de découpe, transformation, conditionnement,
 - Des zones de vieillissement produits
 - Une cuisine expérimentale
 - Une cellule robotique
 - Un atelier de mécanique et de chaudronnerie
- Des laboratoires d'analyses chimiques, microbiologiques et nutritionnelles
- Un atelier P2+
En cours d'agrandissement avec un financement



VISITE Virtuelle 360°



Scannez-moi !



Un réseau de partenaires

Ressourcement de connaissance & présence terrain



ITAI, ITA, CRITT, ORGANISMES DE RECHERCHE ET D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR (INRAE, UCA, POLYTECH, SIGMA, INSTITUT PASCAL ...) (1)



INTERPROFESSIONS, FÉDÉRATIONS ET ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES (1)



INDUSTRIES CARNÉES, ABATTEURS, DÉCOUPEURS, TRANSFORMATEURS, CHARCUTIERS-SALAISSONNIERS (1)



ACTEURS PUBLICS, INSTITUTIONNELS ET COLLECTIVITÉS TERRITORIALES (1)



REPRÉSENTANTS DES FILIÈRES ET RÉSEAUX CONSULAIRES



REPRÉSENTANTS DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION ASSOCIÉS AUX FILIÈRES VIANDES

SOCIÉTÉS DE RECHERCHE SOUS CONTRAT



PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ, CLUSTERS, ASSOCIATIONS DE PROMOTION



RÉSEAU DE CENTRES R&D PARTENAIRES À L'ÉCHELLE EUROPÉENNE



(1) Des partenaires parties prenantes dans la gouvernance ADIV
Conseil d'Administration | Conseil scientifique



Technologie &
Microbiologie



TECHNOLOGIE & MICROBIOLOGIE



ANIMATION DU **RMT ACTIA**

FLOREPRO

Animée par Souad CHRISTIEANS



MEMBRE DU **RMT ACTIA**

QUALIMA

** Laboratoire ADIV reconnu par la DGAL pour la détermination des dossiers de durée de vie microbiologique (instruction DGAL/SDSSA/2018-82)*

- Réaliser des **CHALLENGE-TESTS PRODUITS ET PROCÉDÉS** toutes matrices
- Valider la **DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE***.
- Développer des **NOUVEAUX PRODUITS** : produits Clean, produits nomades, nouvelles valorisations des matières 1ères,
- Développer des **NOUVEAUX PROCÉDÉS** : dry-ageing, décontamination, chauffage ohmique, anesthésie électrique, ressuage, ...
- Evaluer les **FONCTIONNALITÉS DE VOS INGRÉDIENTS / FERMENTS / EMBALLAGES**
- Améliorer **LA QUALITÉ ET L'HOMOGENEITE** des produits : salage, couleur, texture, pétéchies,...
- Résoudre les **ACCIDENTS DE FABRICATION** (audits curatifs et préventifs)
- Valoriser les **SOUS-PRODUITS / CO-PRODUITS**



Pré-Ingénierie

PRE-INGENIERIE

SÉCURISATION PROJETS
D'INVESTISSEMENTS



Etudes préalables : **FAISABILITÉ TECHNIQUE** et **ECONOMIQUE**, plan directeur **ASSISTANCE TECHNIQUE À MAÎTRISE D'OUVRAGE** inventaire et évaluation de **L'ACTIF INDUSTRIEL**

AUDITS À 360°, plan d'actions
Audits des performances industrielles (**PRODUCTIVITÉ, PROCÉDES,...**)



PERFORMANCES
INDUSTRIELLES

CONFORMITÉ
RÉGLEMENTAIRE

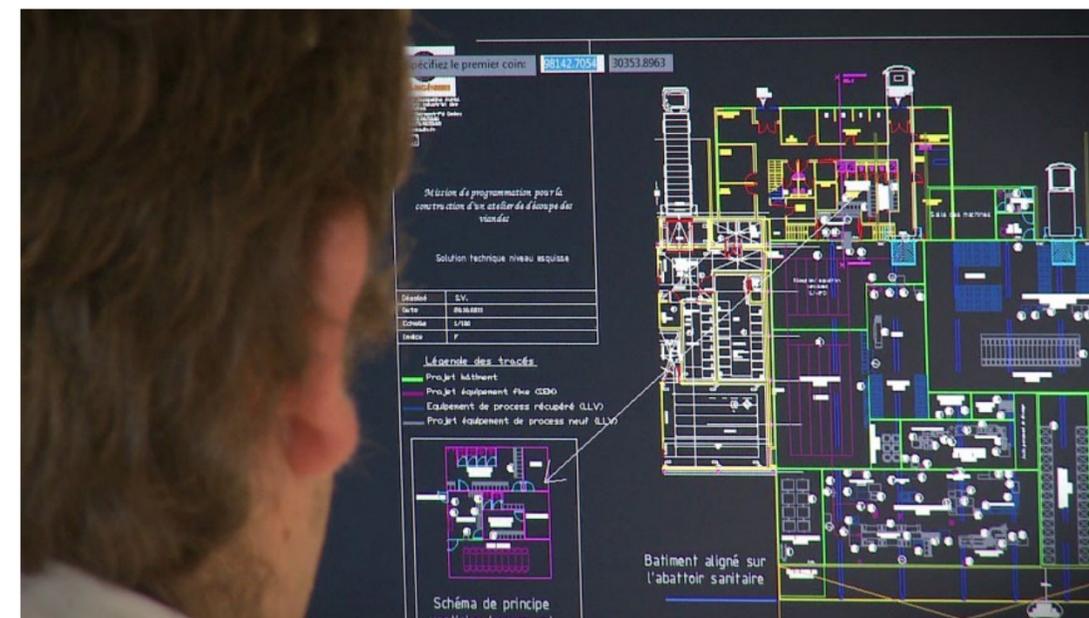


Audits réglementaires, appui **DOSSIERS ICPE, AGRÉMENT CE / PMS, PROTECTION ANIMALE (MON)**

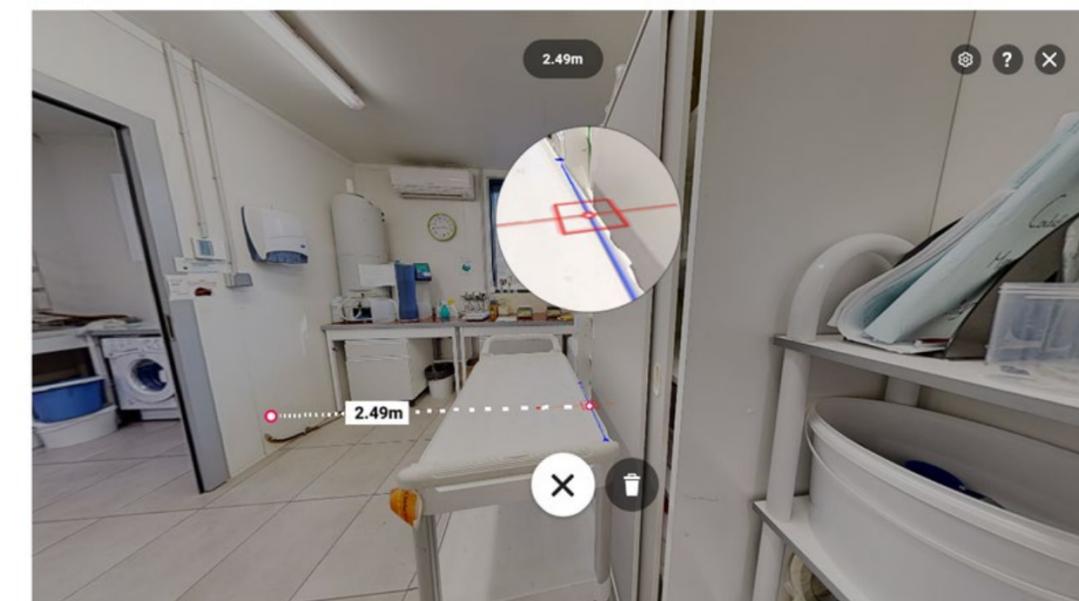
Réalisation de **PLANS D'USINES** (bâtiment et process) sous AutoCad et **EN VISION 3D** (caméra Matterport)



PLANS D'USINES &
VISITES 3D



ESPACE INFORMATIONS MODULES COMPLÉMENTAIRES TÉLÉCHARGEMENTS STATISTIQUES

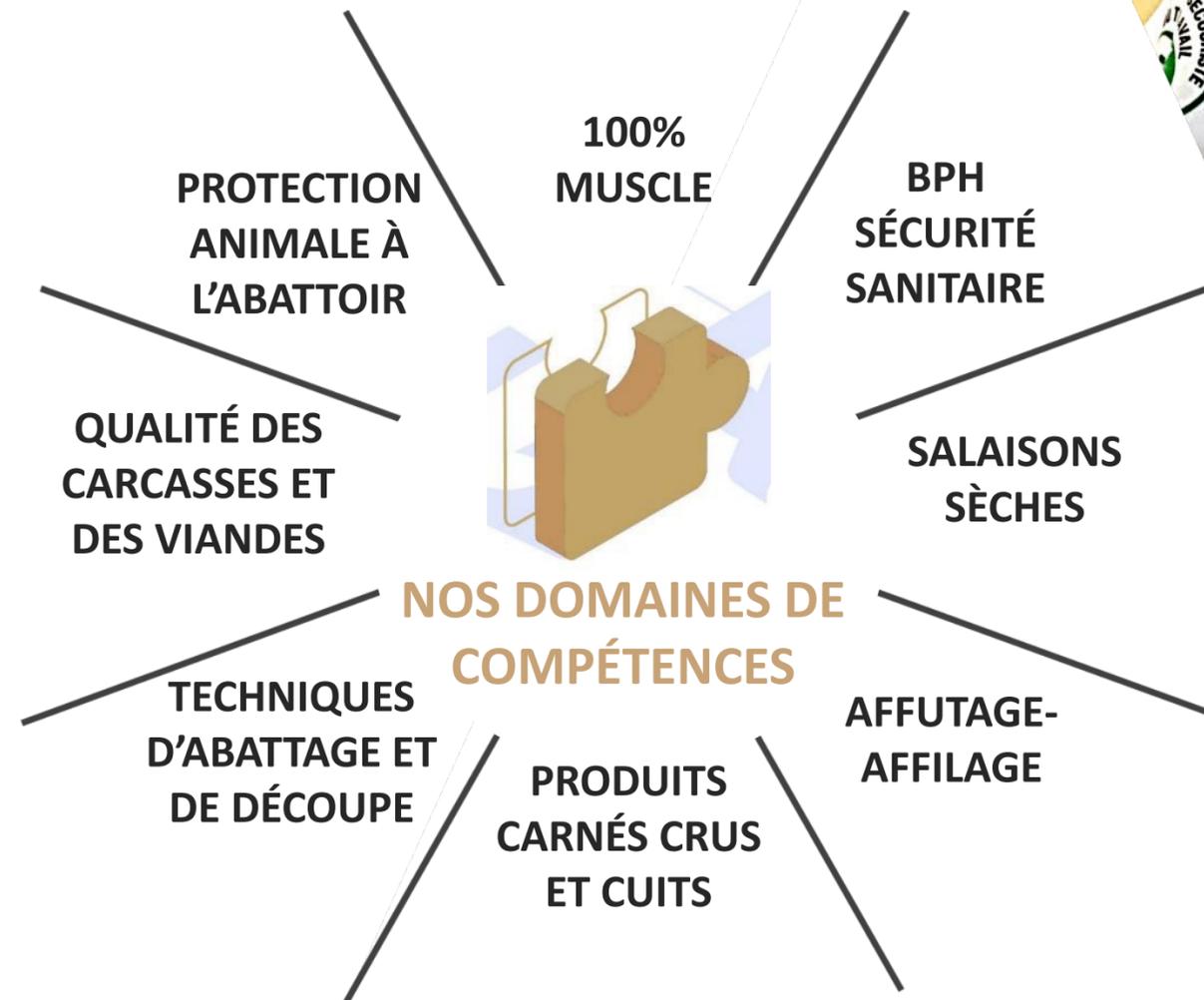




Formation

FORMATION

- **Formation des opérateurs et cadres des entreprises de la filière viandes**
Bovins | ovins | Porcins | Volailles
- **Des actions de formation INTRA entreprise sur mesure & INTER entreprises et la formation Initiale d'étudiants en BTS**
- **Audit & accompagnement RH**



Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie de l'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION**

PréventiCoupe

Bien couper pour mieux travailler

ADIV est référencée par le réseau Assurance **Maladie** – Risques professionnels sous le N° 13/2016/AFFULA/O/274

Formateur reconnu par le réseau Assurance maladie – Risques professionnels et certifiés **PRAP IBC*** par l'INRS

Habilitation à dispenser l'action de formation professionnelle continue pour l'obtention du **certificat de compétence** « protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » par le **Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté Alimentaire**.



Des formations référencées par **OCAPIAT** dans le cadre de l'offre catalogue OCAPIAT

Présentation ADIV 2023

1100 stagiaires par an | **9000** h de formation stagiaire | **120** actions

70% de PME | **9,3/10** satisfaction stagiaire



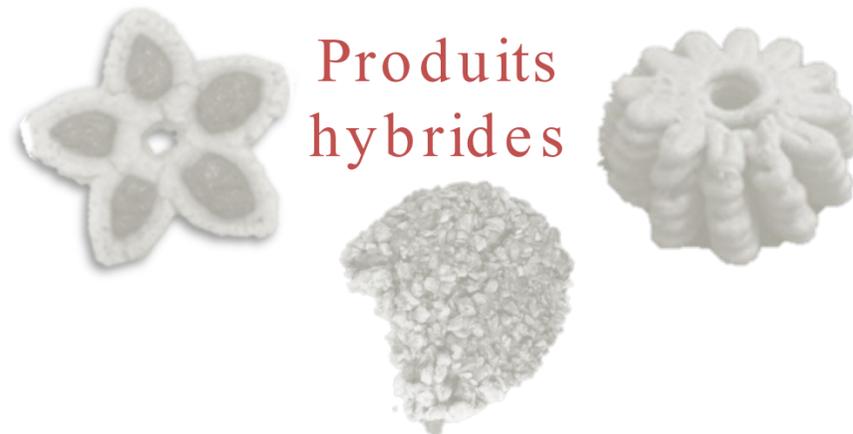
PRAP IBC : Prévention des risques liés à l'activité physique salariés des secteurs **industrie, BTP, commerce et activités de bureau**



R&D, Marché-
Innovation



Un service centré sur l'expertise de la formulation et transformation alimentaire des protéines



R&D, MARCHÉ-INNOVATION



Produits
végétaux



Animée par Valérie SCISLOWSKI

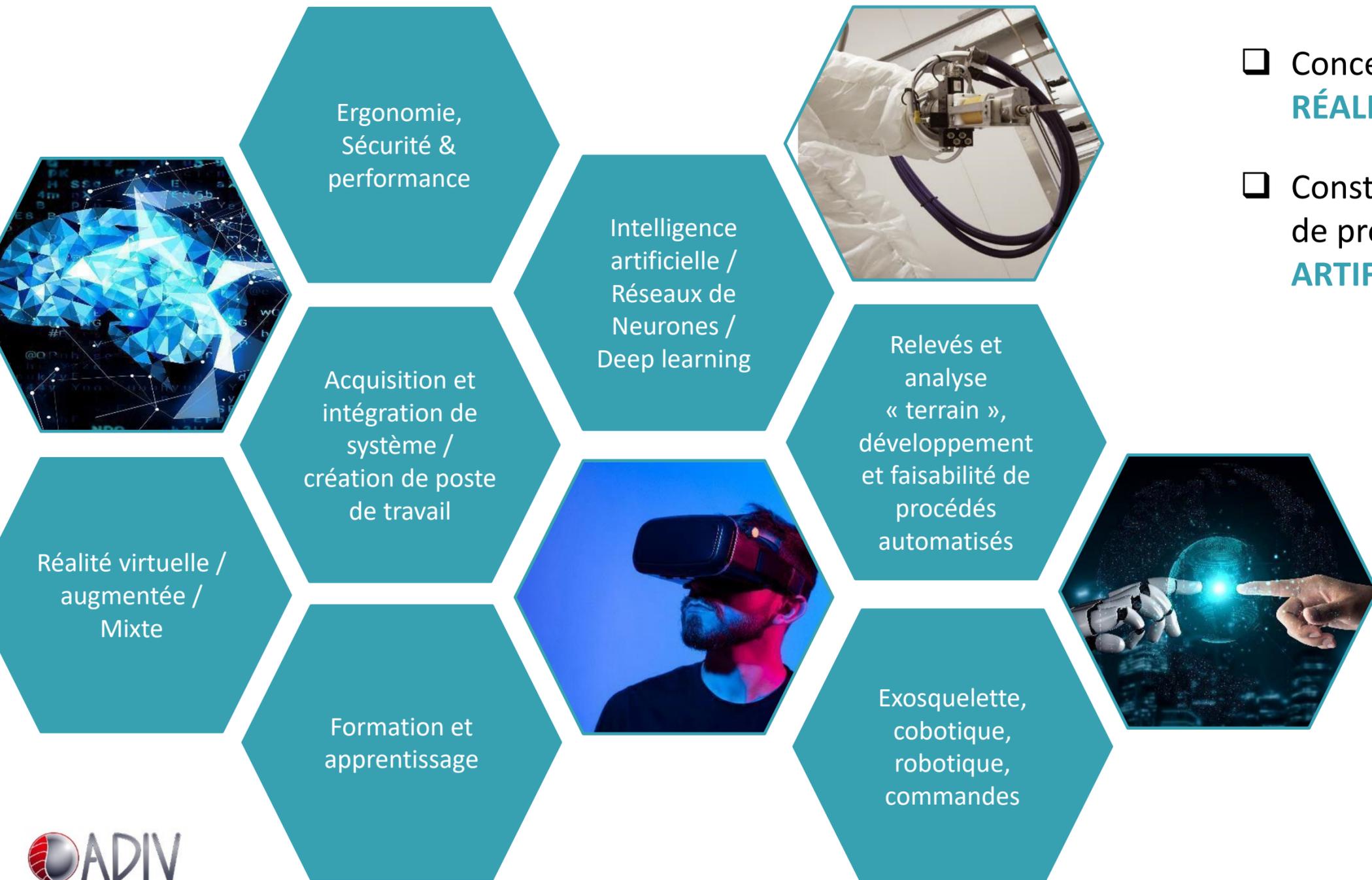
- Déterminer les opportunités marchés
- Stimuler la créativité
- Estimer les besoins des consommateurs
- Formuler sous contraintes **ACTIA** **RÉSEAU NUTRIPREVIUS**
- Intégrer les relations transformation x qualité produit
- Développement à l'échelle labo
- Application de procédés à l'échelle pilote
- Optimiser les produits en intégrant leur cycle de vie
- Valider les conformités réglementaires
- Etiquetage dont calcul des scores (Nutri-score, NOVA...)
- Valider l'acceptation sensorielle et sociétale par les consommateurs



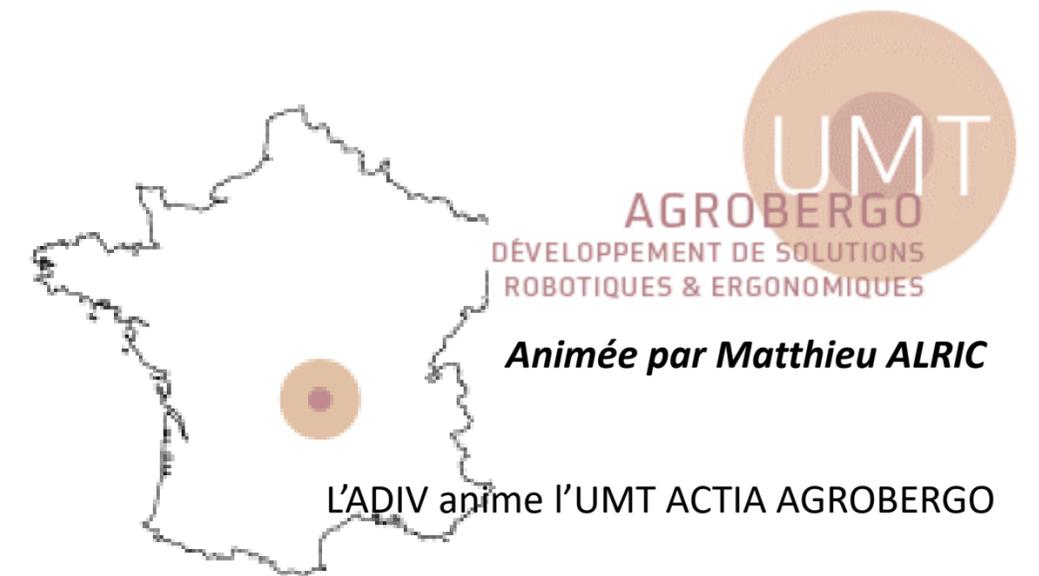
Mécatronique

UNITE MECATRONIQUE.

« Technologies Mécatroniques Ergonomiques & Numériques, au service des hommes de l'industrie du futur »



- ❑ Développer des outils d'assistance et d'**AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE TRAVAIL DES HOMMES**
- ❑ Concevoir des outils innovants de Formation par **RÉALITÉ VIRTUELLE**
- ❑ Construire des outils d'aide à la décision ou au pilotage de process par le **NUMÉRIQUE ET/OU L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE**



En savoir plus :
<https://www.actia-asso.eu/projets/agrobergo/>

Feuille de route scientifique et technique ADIV – 2023-2027

5 axes stratégiques interconnectés

Axe 1 : « Attractivité des métiers en filière viande »

- Outils de formation à l'aide des technologies numériques de réalité virtuelle
- Méthodologies et outils de diagnostic et pilotage
- Solutions d'assistance pour réduire la pénibilité et les TMS (exosquelette, cobot)



Axe 2 : « Performances industrielles et durabilité des opérations de transformation »

- Automatisation-robotisation en filière viande
- Procédés innovants durables multi filières
- Démarche RSE

Axe 3 « Diversification et qualités des produits pour accompagner la transition alimentaire ».

- Montée en gamme des produits carnés
- Aliments sains et durables à base de nouvelles protéines (thèse CIFRE ADIV – INRAE QUAPA)
- Optimisation des qualités des produits en réponse à la réglementation et aux attentes sociétales
- Appui à la mise en place de filières territorialisées



Axe 4 « Gestion et management de la sécurité sanitaire pour des produits plus sains et plus durables »

- Analyse des risques
- Solutions barrières
- Alternatives en Clean label



Axe 5 « S'adresser aux consommateurs pour conceptualiser et valider les produits alimentaires ».

- Comportements des populations & profils consommateurs
- Systèmes de scoring de la qualité
- Evaluation de l'acceptabilité sensorielle et signature aromatique

Vos contacts

ADIV
ZAC des Gravanches
10 rue Jacqueline Auriol
63039 CLERMONT
FERRAND Cedex 2
www.adiv.fr
04 73 98 53 80



Alain PEYRON
Directeur Général
alain.peyron@adiv.fr



Laurent PICGIRARD
Directeur D'Exploitation
laurent.picgirard@adiv.fr



Souad CHRISTIEANS
Responsable des activités
Technologie & Microbiologie
Animatrice de l'UMT ACTIA Florepro
souad.christieans@adiv.fr



Sylvain LABAYLE
Responsable des activités
Pré-Ingénierie
sylvain.labayle@adiv.fr



Manuela HEBRARD
Responsable des activités
Formation
manuela.hebrard@adiv.fr



Valérie SCISLOWKI
Responsable des activités
Marché, R&D et Innovation
Animatrice du RMT ACTIA Prot&In
valerie.scislowki@adiv.fr



Matthieu ALRIC
Responsable de l'Unité Mécatronique
Animateur de l'UMT ACTIA Agrobergo
matthieu.alric@adiv.fr



Aurélie DEMIZIEUX
Responsable Administrative
et Comptable
aurelie.demizieux@adiv.fr



Patrick CARTAYRADE
Responsable Informatique,
Maintenance et Sécurité
patrick.cartayrade@adiv.fr



ANNEXES

- Nos innovations technologiques
- Organigramme ADIV



Nos innovations technologiques

EXOSQUELETTE

Première solution d'exosquelette intégrant un bras à compensation multidirectionnelle pour les opérations de découpe et de désossage dans la filière viande

- Projet soutenu par FranceAgriMer et labellisé par ViaMéca
- Etude d'antériorité sur Exosquelette Pneumatique :
Décembre 2017
- Date de dépôt : 25/02/2019



VIANDE AFFINÉE

*Conduire la **maturation** et l'**affinage** en répondant à la double exigence d'optimisation de **tendreté** et de la **flaveur** tout en assurant la **stabilité microbiologique** et **visuelle** des viandes conditionnées issues de ce procédé*

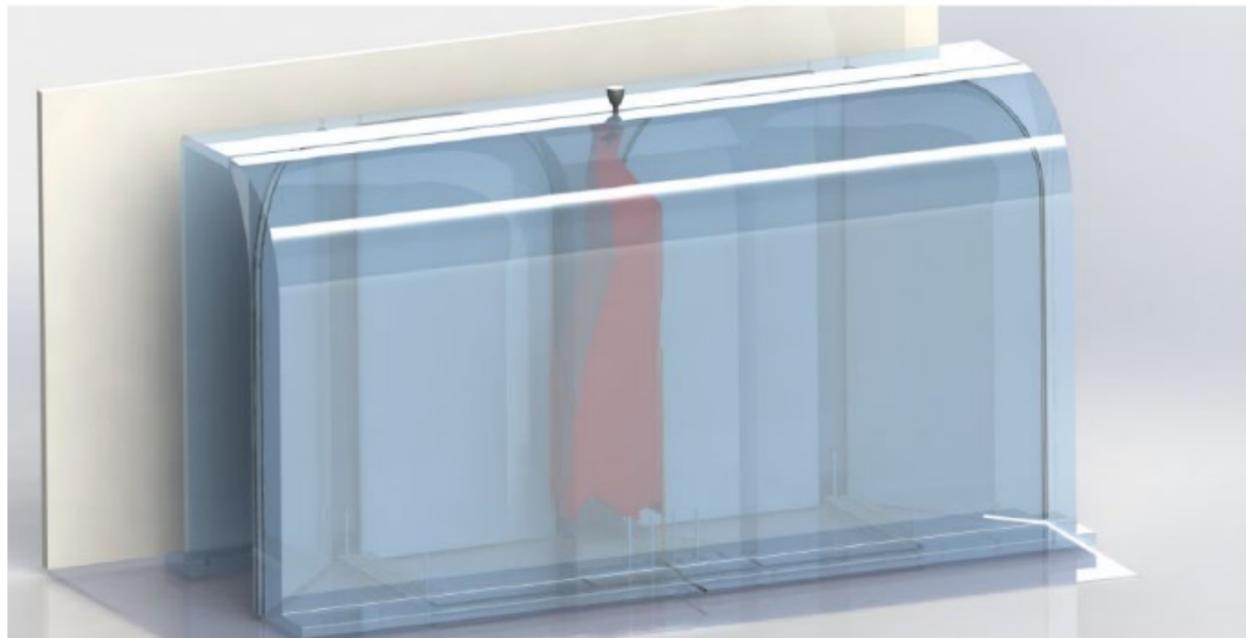
- Contrat d'exclusivité signé en juin 2014 avec Puigrenier
- Mise au point et réalisation d'une unité industrielle (Investissement de 5M€)
- Succès commercial & reconnaissance de la profession - (Royalties sur vente)

Nos innovations technologiques

TUNNEL VAPEUR

Développement industriel d'un procédé de sécurisation microbologique de carcasses en fin de ligne d'abattage

- Mise en service industrielle octobre 2017
- Pas d'exclusivité
- 2 Dépôts de brevet : 2011 pour le Dôme et 2017 pour le Tunnel



OSMOFOOD®

La technologie OSMOFOOD permet de sécher, pasteuriser et/ou cuire en continu toutes sortes de matrices hachées alimentaires en couches minces.

- Accord d'exclusivité avec le groupe Cooperl via sa filiale Brocéliande pour la mise en marché de produits carnés
- Contrat d'exclusivité signé en juin 2015 (Royalties sur vente)
- Réalisation d'une ligne industrielle complète
- Commercialisation des produits
- 2 brevets internationaux (viande hachée cuite ou séchée pasteurisée en continu)
- Extension de l'application OSMOFOOD à toutes matrices alimentaires (poissons, algues, protéines végétales, produits laitiers,...)

Nos innovations technologiques

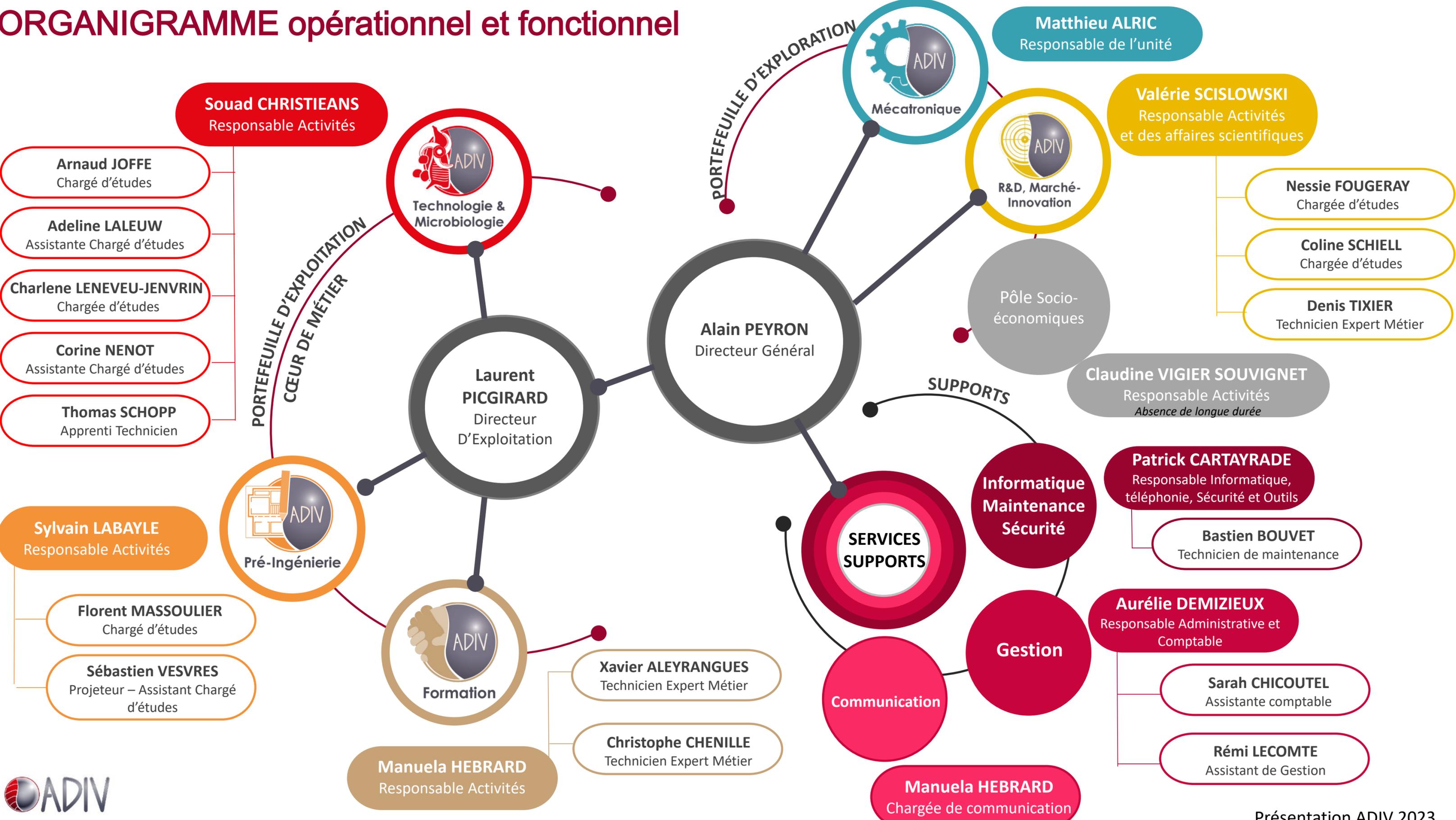
BIOPRESERVATION

*Une méthode naturelle de conservation des aliments
L'ADIV a développé une expertise dans le domaine de la
sélection des souches d'intérêt technologique à activité
antimicrobienne (Listeria notamment).*

- Accord d'exclusivité pour la valorisation du *Lactobacillus sakei*
- signé en septembre 2016 avec CHR Hansen
- Royalties sur ventes pour les produits carnés et laitiers (souche DM3 anti listeria)



ORGANIGRAMME opérationnel et fonctionnel





Contactez -nous

Une équipe d'experts reconnue à votre écoute pour :

- ✓ Suivre les grandes tendances technologiques et découvrir de nouvelles idées
- ✓ Créer des interactions entre professionnels autour des projets de R&D
- ✓ Trouver des solutions technologiques à vos problématiques
- ✓ Éclairer vos choix
- ✓ Renforcer vos compétences métiers

ADIV
ZAC des Gravanches
10 rue Jacqueline Auriol
63039 CLERMONT FERRAND Cedex 2



Téléphone

04 73 98 53 80

Email

adiv@adiv.fr

Site web

<https://www.adiv.fr>

