



ADRIA NORMANDIE

**Boulevard du 13 Juin 1944 BP2
14310 VILLERS BOCAGE**

**Tel : 02 31 25 43 00 Fax : 02 31 77 49 43
www.adria-normandie.fr**

Directeur :

Jean-Claude INGOUF

Contact :

Sylvie SIBIRIL/ ssibiril@adrianie.org

INSTITUT TECHNIQUE AGRO-INDUSTRIEL

ACTIVITES : Prestataire de services (conseils, essais, analyses, formation...) et centre de recherche appliquée, partenaire des IAA pour la maîtrise de la qualité, l'innovation et le transfert de technologie.

Trois axes de compétences :

➤ Le Laboratoire : 2 unités techniques

- **Microbiologie**
- **Physico chimie**

➤ L'innovation produits : réunit un ensemble de compétences complémentaires et synergiques pour accompagner techniquement l'innovation en Région,

- **Département études consommateurs (évaluation sensorielle hédonique),**
- **Nutrition -santé humaine,**
- **Arômes et analyses physico chimiques spécialisées,**
- **Analyse sensorielle,**
- **Développement durable (management, accompagnement thématiques environnement, sécurité, diagnostics eco conception...)**
- **Innovation conseil.**

➤ La sécurité des aliments et l'innovation procédés :

- **Management de la qualité et de la sécurité sanitaire,**
- **Microbiologie,**
- **Biologie moléculaire,**
- **Virologie,**
- **Innovation procédés,**
- **Technologie.**

COMPETENCES :

➤ Valorisation des (co)produits :

- **Projet privé : valorisation auprès des entreprises alimentaires françaises d'une espèce largement pêchée en France, exportée à 95% mais faisant défaut aux industriels français et importée (adaptation du produit au cahier des charges).**
- **Projet privé : étude de faisabilité de la valorisation d'un sous produit de l'industrie des coquillages – crustacés.**
- **Projet OFIMER : valorisation de déchets de filetage en appâts pour la pêche en casiers.**
- **Projet confidentiel : amélioration du bilan carbone, recherche de voies non conventionnelles de valorisation en filière courte d'une production locale.**

➤ Amélioration de la gestion de l'eau, des déchets et de l'énergie :

- **Projet privé : épuration et recyclage de saumures de sauriserie,**
- **Projet privé : valorisation et mise au point d'une méthode de contrôle de déchets de recyclage sélectionnés sur la base de critères sensoriels (domaine non alimentaire)**
- **Projet en réflexion : amélioration des rendements des colonnes de distillation en production de calvados.**

PARTENARIATS :

ACTIA

Laboratoires universitaires

INRA

RMT Nutriprevius

RMT sensorialis

RMT boissons fermentées et distillées

RMT Emballage

En prévision 2010 : RMT ECOVAL (eco conception et valorisation)

TECHNIQUES ET EQUIPEMENTS :

- **Laboratoire d'analyse d'arômes équipé CPG, CPG couplée à l'olfactométrie et CPG couplée à la MS (en lien avec l'ERPCB).**
- **Laboratoire d'analyses physico chimiques spécialisées : acides gras, omega 3, omega 6, trans...**
- **Laboratoire d'analyses sensorielles (2 salles normalisées équipées 20 boxes chacune)**
- **Atelier de technologie de 400 m² avec matériels pilotes**
- **Bases de données**
- **Centre de veille documentaire (www.ialine.com)**