



**ADRIA**  
FOOD EXPERTISE



•Quimper

# ADRIA DEVELOPPEMENT

Association pour le Développement,  
la Recherche et l'Innovation Agroalimentaire

# L'ADRIA EN 2021, C'EST...



## Des expertises

Recherche et Innovation

Produit/Emballage

Formation

Audit-conseil

Qualité et sécurité des  
aliments

...



## Des métiers

Docteurs

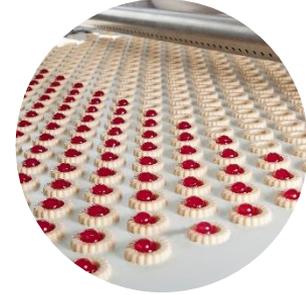
Ingénieurs

Formateurs/Consultants

Chefs de projets

Chargés d'études

Techniciens spécialisés



## Des industriels

120 adhérents

+ 200 entreprises qui  
nous font confiance !

# 3 GRANDS SERVICES – PÔLES DE COMPÉTENCES

La **Fabrique** de la  
Transition alimentaire



## Food & Pack Solutions

Développement,  
Innovation Produits &  
Procédés

Expertise emballage  
Breizpack

Le **Laboratoire** de la  
Transition alimentaire



## Qualité & Sécurité des Aliments

Microbiologie des  
Aliments

Validations et  
Vérification de Méthodes

UMT

L'**école** de la  
Transition alimentaire



## Formation Audit & Conseil

Formations

Accompagnement

Réglementation

# RECHERCHE – INNOVATION



## FOOD & PACK SOLUTIONS

La Fabrique de la Transition Alimentaire  
Un accompagnement dans la démarche  
de Transition Alimentaire

Faire progresser son produit emballé dans une **approche développement durable** par différentes actions :

- Un Diagnostic Stratégique de Transition Alimentaire
- L'élaboration d'un plan d'action : Prestation d'accompagnement
- Le transfert de compétences via des formations

<https://www.youtube.com/watch?v=1fbxrUdS9RM&t=20s>

# RECHERCHE – INNOVATION



## FOOD & PACK SOLUTIONS

### Développement, Innovation Produits & Procédés

- Optimisation des process et formulations (clean label, bio mimétisme, réduction des intrants...)
- Caractérisation et stabilisation des textures
- Expertise sur les transferts et l'activité de l'eau dans les aliments
- Veille scientifique et technologique...

# RECHERCHE – INNOVATION



## FOOD & PACK SOLUTIONS

### L'emballage via le réseau Breizpack

**BreizPack** accompagne les industriels de l'emballage sur des problématiques liées aux aspects « techniques et process ».

Cette équipe intègre également des experts en réglementation qui savent informer, avertir et conseiller les industriels de l'emballage sur les évolutions et nouveautés en la matière. Technologies, procédés, réglementation, éco conception... **BreizPack** est une équipe pluridisciplinaire, proposant aux industriels un service complet et de qualité sur l'emballage alimentaire avec une vision élargie à 360°.

**Breizpack**  
Réseau des Industriels de  
l'**Emballage** en Bretagne

# RECHERCHE - DEVELOPPEMENT



## QUALITE & SECURITE DES ALIMENTS

### *Validation et vérification de méthodes*

- Validation de méthode
  - Etude des caractéristiques de performance d'une méthode et démonstration objective que les exigences en termes de performance correspondent à l'utilisation prévue et spécifiée
- Vérification de méthode
  - Démonstration apportant la preuve que la méthode validée, lorsqu'elle est appliquée par un laborantin, est conforme aux spécifications de la méthode déterminées lors de l'étude de validation et qu'elle est en adéquation avec l'utilisation prévue

# RECHERCHE - DEVELOPPEMENT



## QUALITE & SECURITE DES ALIMENTS

### Gestion et maîtrise des risques microbiologiques

- Identification des contaminants
- Typage et Identification de ses sources de contamination
- Tests de croissance et Prédiction du comportement des micro-organismes dans les aliments grâce à la Microbiologie prévisionnelle
- Détermination, optimisation et contrôle de la durée de vie des aliments
- Comprendre et identifier les phénomènes d'altération...

# RECHERCHE - DEVELOPPEMENT



## QUALITE & SECURITE DES ALIMENTS

### Cellule opérationnelle Sym'Previus

Sym'Previus est un logiciel d'aide à la décision conçu pour faciliter l'identification des dangers microbiologiques, la détermination de la durée de conservation et l'optimisation des formulations et des procédés de fabrication.

Dédié à toutes les matrices alimentaires, il permet de prévoir l'évolution de la contamination microbienne en tenant compte des variabilités inhérentes aux produits, aux procédés et aux micro-organismes



# RECHERCHE - DEVELOPPEMENT

QUALITE & SECURITE DES ALIMENTS

L'UMT ACTIA ALTER'IX



## CONNAÎTRE

Caractérisation et histoire cellulaire  
Prise en compte de la matrice  
Métabolisme prévisionnel

## PRÉVOIR & LUTTER

Spoilage index  
Prévoir l'altération  
Moduler les effets « barrière »

## TRANSFÉRER

Outils prévisionnels  
Outils d'e-learning et webinar  
Formation, prestation et workshop

Caractérisation des souches  
et prise en compte de l'effet matrice pour aller vers le « métabolisme prévisionnel »

# FORMATION - AUDIT - CONSEIL



## FORMATION AUDIT & CONSEIL

### INNOVEZ, DIGITALISEZ, FORMEZ !

A chaque projet de formation, l'ADRIA sait accompagner la demande de ses clients, pour une meilleure gestion des compétences des équipes formées.

Grâce aux différentes modalités pédagogiques, les salariés des industries agroalimentaires peuvent dorénavant se former de multiples façons.

- Formations **INTER** Entreprises
- Formations **INTRA** Entreprises
- Parcours **QUALIFIANTS**
- Formations **DIGITALES** & Pédagogies Innovantes

# FORMATION - AUDIT - CONSEIL



## FORMATION AUDIT & CONSEIL

### UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE POUR VOUS AIDER À PERFORMER !

L'ADRIA met l'expertise de ses 3 pôles d'activité à votre service dans la recherche et la mise en œuvre de solutions répondant à vos problématiques.

La méthode d'accompagnement « **LIFE©** » créée par l'ADRIA se déroule en 4 étapes complémentaires, elle vous garantit un accompagnement de A à Z :

**LANCEMENT - INTERVENTION - FORMATION - EVALUATION**

# FORMATION - AUDIT - CONSEIL



## FORMATION AUDIT & CONSEIL

### RESTEZ AU FAIT DE L'ACTUALITÉ RÉGLEMENTAIRE

Une équipe est spécifiquement dédiée à la réglementation alimentaire.

Cette activité permet aux industriels de choisir parmi une offre complète de services permettant de rester au fait de l'actualité réglementaire alimentaire française et communautaire :

- Veille **réglementaire** - Sentinelle Food Law
- Veille **personnalisée**
- **Diagnostic** de la fonction réglementaire

# ADHÉRER À L'ADRIA



## VEILLE

Sentinelle Food Law  
Sentinelle HACCP



## CONSEIL

Réglementation  
alimentaire (UE et Fr)

Ingénierie  
et gestion de projets

Sécurité des aliments

Innovations produit



## CLUB

Le réseau des  
spécialistes de la  
réglementation  
alimentaire

(4 fois par an)



## SUR MESURE

Organisation de réunions  
thématiques

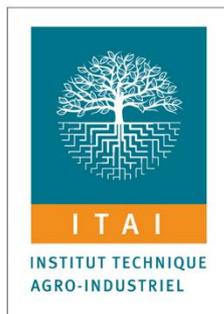
Recherche documentaire  
scientifique et  
technologique

# DE NOMBREUSES RECONNAISSANCES



## CRT

Délivrée par le **Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche**, Cette reconnaissance a pour objectif de fournir aux PME-PMI la garantie que la structure à laquelle ils s'adressent est capable de leur apporter des **réponses adaptées** et de **qualité** en matière de prestation technologique sur mesure.



## ITAI

Délivrée par le **Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**, cette qualification confirme la reconnaissance par l'État de la **qualité des métiers et missions** de l'ADRIA auprès des entreprises, pour renforcer leur compétitivité par l'innovation, la qualité et la performance.



## COFRAC

Délivrée par le **COFRAC** (seul habilité à délivrer des accréditations en France), l'accréditation COFRAC atteste de l'**indépendance**, de l'**impartialité** et de la **compétence** des organismes.



## QUALIOPi

La certification **QUALIOPi** atteste de la **qualité du processus** mis en œuvre par les prestataires d'actions concourant au développement des compétences, elle permet une plus grande lisibilité de l'offre de formation auprès des entreprises et des usagers.

# UNE FORTE IMPLICATION DANS LES RÉSEAUX



## Membre de l'ACTIA

Structure nationale de coordination, l'ACTIA fédère les activités des Instituts Techniques Agro-Industriels et des Centres interfaces.

L'ADRIA est membre de l'ACTIA, et par ce biais elle accède à la **qualification ITAI** et participe au montage de projets à dimensions internationale comme les **UMT**.



## Membre de PEB

L'ADRIA est membre du réseau **Produit en Bretagne** depuis 2017.

Cette labélisation, reconnue au niveau national et par 97% des consommateurs bretons témoigne de l'engagement de l'ADRIA au niveau des activités économiques et culturelles de la Bretagne.

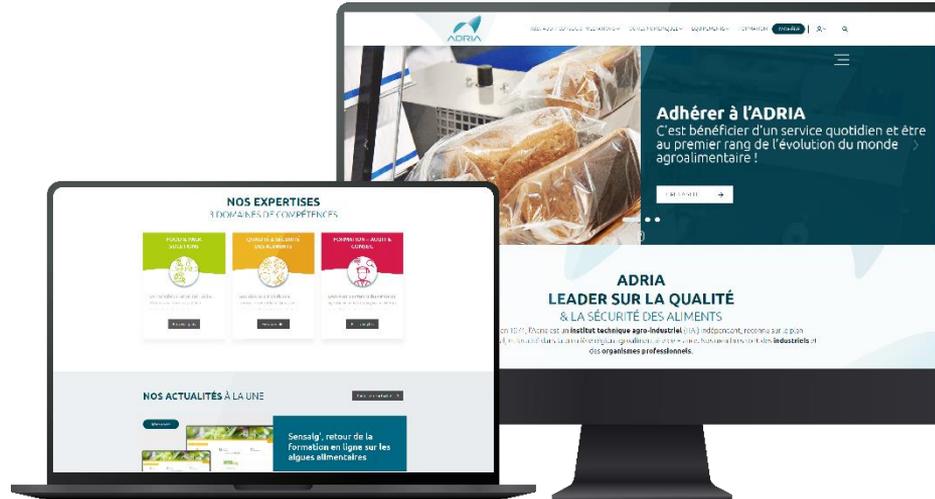


## Membre d'ACT Food

**ACT FOOD** Bretagne est l'alliance des centres d'innovation technologique Agri-Agro de Bretagne.

Cette fédération formée par le partenariat des cinq centres techniques Bretons a pour vocation de regrouper les outils et les expertises de l'innovation au service des entreprises de la filière agroalimentaire du territoire.

# PLUS D'INFORMATIONS



Site internet ADRIA

<http://www.adria.tm.fr/>

Site internet ADRIA Formation

<http://www.adria-formationagroalimentaire.fr/>



[commercial@adria.tm.fr](mailto:commercial@adria.tm.fr)

MERCI DE VOTRE ATTENTION