

Les Partenaires : des compétences fortes et complémentaires

Compétences spécifiques :

- Challenge-tests, tests de vieillissements, production de souches pour contamination, contrôle des milieux de culture,
- Métrologie des températures,
- Détection d'allergènes (toute la liste de la directive CEE),
- Conseil et formation en hygiène alimentaire de base, HACCP et réglementation,
- Microscopie des aliments, des dépôts, etc,...
- Agrément communautaire (constitution des dossiers),
- Etiquetage,
- Analyses microbiologiques,
- Analyses nutritionnelles
- Analyses des vins, cidres, spiritueux
- Contaminants minéraux, organiques et radionucléides.
- Analyses des eaux et rejets



Contact : Bernard CARON

Route de Gachet
La Chantrerie
BP 52703
44327 NANTES Cedex 3
Tél : 02 51 85 44 44
Fax : 02 51 78 54 50
bernard.caron@cg44.fr
www.idac.fr

Compétences spécifiques :

- Maîtrise et optimisation des procédés utilisant des traitements thermiques,
- Validation et optimisation des barèmes (appertisation, pasteurisation), cartographie d'autoclaves,
- Agrément export USA,
- Test procédés pilotes, notamment hautes pressions ; réalisation de dossiers Novel Food,
- Développement emballages souples (Doypack, poches,...),
- Formulation/technologie plats cuisinés, produits carnés, salaison sèche, produits de la mer,
- Formation hygiène - HACCP,
- Ingénierie de formation, ECIA, MESSA, Certificat de Qualification Professionnelle,
- ISO 22 000, IFS, BRC,...,
- Agréages des produits appertisés.



Contact : Christophe HERMON

BP 62241
44322 NANTES Cedex
Tél : 02 40 40 47 41
Fax : 02 40 40 67 97
chermon@ctcpa.org
www.ctcpa.org

Compétences spécifiques formation :

- Ingénierie de formation, formations courtes,
- Accompagnement des porteurs de projets, entrepreneurs, agriculteurs, producteurs fermiers.

Compétences spécifiques techniques :

- Aide à l'élaboration de dossier de demande d'agrément sanitaire communautaire,
- Assistance à la mise en place et au suivi d'une démarche qualité (HACCP, PMS, suivi de température, ATPmétrie...),
- Mise au point de produits nouveaux,
- Accompagnement technique de projets individuels ou collectifs de transformation de produits alimentaires (conserves, salaisons et transformation de produits végétaux),
- Optimisation de process existants,
- Réalisation de pré-séries.



Contact : Karine BOUTROUX

321, Route de Saint Nazaire
53000 LAVAL
Tél : 02 43 26 82 63
karine.boutroux@educagri.fr
www.lycee-agricole-laval.com

Compétences spécifiques :

- Etude de la diversité des levures, champignons et moisissures (Contrôle OTA et GMT) avec les outils de la biologie moléculaire.
- Gestion de la Collection nationale de micro-organismes de l'IFV (20.000 souches) avec objectif CRB,
- Gestion des fermentations alcooliques,
- Sélection de levures œnologiques,
- Aptitudes œnologiques des biomasses de levures commerciales,
- Maîtrise des intrants en œnologie (réduction des sulfites...),
- Arômes des vins blancs secs (Stratégie de pilotage au vignoble).



Contact : Alain POULARD

Institut Français de la Vigne et du Vin
Pôle Val de Loire-Centre
Unité de Nantes
Château de la Frémoire
44120 Vertou
Tél : 02 40 80 39 49
Fax : 02 40 80 34 19
alain.poulard@vignevin.com
www.vignevin.com

Compétences spécifiques :

- Modélisation des comportements,
- Choix et mise en œuvre des matériaux,
- Réglementation alimentaire des matériaux au contact,
- Analyse d'avaries, corrosion, vieillissement, ruptures..., des matériaux métalliques, polymères ou composites,
- Confinement des équipements et installations,
- Choix et validation des équipements hydrauliques,
- Etanchéité des emballages,
- Hygiène et Sécurité des machines et procédés.

**Contact : Marie-Annick LAROCHE**74, Route de la Jonelière
BP 82617

44326 NANTES Cedex 3

Tél : 03 44 67 31 06

Fax : 03 44 67 31 80

marie-annicklaroche@cetim.fr

www.cetim.fr**Compétences spécifiques :**

- Sciences des aliments et sécurité : bactériologie, chimie, biochimie alimentaire et analyse sensorielle,
- Biochimie des lipides,
- Biologie moléculaire,
- Génie des procédés et modélisation,
- Halle technologique de R&D : procédés de séchage, fumage , traitement des co-produits (hydrolyse enzymatique, fermentation, extrusion, séparation mécanique, filtration)
- Normalisation des produits de la mer et veille technico-réglementaire.

- Impact environnemental des procédés**Ifremer****Contact : Jean-Luc VALLET**

Rue de l'Île d'Yeu

BP 21105

44311 NANTES Cedex 03

Tél : 02 40 37 40 00

Fax : 02 40 37 40 71

jean.luc.vallet@ifremer.fr

www.ifremer.fr/nantes/**Compétences spécifiques :**

- Ingénierie de formation, audits, expertises,
- Formulation, caractérisation de produits, mise au point de produits,
- Optimisation de procédés, mise à l'échelle industrielle de procédés,
- Simulation, modélisation des procédés,
- Accompagnement à la création d'entreprise,
- Analyse de données,
- Analyse sensorielle,
- Fabrication de préséries, **atelier de production**
- Sécurité alimentaire,**
- Appui scientifique et technique en matière de Sécurité Microbiologique et Chimique des aliments,
- Sécurité microbiologique des aliments : aide à l'analyse des dangers et détermination de point de maîtrise (PrP, PrPo, CCP),
- PCR Quantitative, Real Time PCR, Reverse Transcriptase PCR,
- Détermination de la biodiversité de flores d'un produit (TTGE, DGGE),
- Spectrofluorimétrie et microscopie à épifluorescence comme outils de détermination de l'état physiologique,

**Contact : Fabrice FRASSETTO**

Rue de la Géraudière

BP 82225

44322 NANTES Cedex 3

Tél : 02 51 78 54 54

Fax : 02 51 78 54 55

fabrice.frassetto@oniris-nantes.fr

www.oniris-nantes.fr**Compétences spécifiques :**

- Maitrise de procédés de manipulation de poudres et mise en œuvre de campagne d'essai sur sites industriels
- Comportement des poudres à la granulation ou lors de traitement thermique, les interventions à thèmes, diagnostics et les caractérisations comportementales et physiques des poudres
- Caractérisation physique de granulés (Attrition, dureté, ...)
- Décontamination bactérienne des mélange de poudre
- Energie en agro-alimentaire, sécurité et environnement en alimentation animale
- Homogénéité, démélange et transferts inter-lots dans des usines manipulant des poudres

**Contact : Fabrice Putier**

Rue de la Géraudière, B.P. 71627

44316 NANTES Cedex 3

Tél. : 02 40 67 51 20

Fax : 02 40 67 51 27

f.putier@tecaliman.com

www.tecaliman.com

Les objectifs de PONAN'Tech

- ✓ Fédérer en mutualisant les moyens humains et matériels des partenaires PONAN'Tech.
- ✓ Offrir des réponses aux questions complexes des entreprises sur l'innovation, le transfert technologique, les programmes collectifs de recherche,...
- ✓ Assurer des prestations aux entreprises à travers l'action de ses partenaires.
- ✓ Réaliser des programmes collectifs de recherche appliquée :
 - en réponse aux demandes des pôles de compétitivité, des clusters,
 - dans le cadre des appels d'offre régionaux, nationaux (offices, interprofessions, ANR,..) européens,
 - dans le cadre d'UMT (Unité Mixte Technologique) et de RMT (Réseau Mixte Technologique).
- ✓ Définir des outils technologiques d'intérêt collectif (plateforme, banc d'essai...).

PONAN'Tech et ses services

En mutualisant les équipements et les compétences, PONAN'Tech propose une expertise aux entreprises en matière de :

- ✓ **Évaluation puis maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments,**
- ✓ **Développement de produits et procédés** pour toute filière,
- ✓ **Maîtrise des traitements thermiques** : surgélation, cuisson, fumage, pasteurisation, stérilisation, appertisation mais aussi d'autres opérations unitaires comme le séchage, l'encapsulation,...
- ✓ **Développement de nouveaux procédés et équipements** en particulier au niveau des technologies athermiques : hautes pressions, biopréservation, lumière pulsée,...
- ✓ **Développement de capteurs, automatisation,**
- ✓ **Conception hygiénique des équipements,**
- ✓ **Évaluation des qualités sensorielles des aliments,**
- ✓ **Valorisation des co-produits,**
- ✓ **Systèmes qualité** : ISO 22000, IFS, BRC,...
- ✓ **Développement des compétences internes** des entreprises, formation professionnelle,
- ✓ **Accompagnement de jeunes entreprises, préséries.**

PONAN'Tech

Vos contacts privilégiés

Délégué de PONAN'Tech

Contact : Christophe HERMON

Rue de la Géraudière
BP 62241
44322 NANTES Cedex
Tél : 02 40 40 47 41
Fax : 02 40 40 67 97
chermon@ctcpa.org

Société Publique Régionale des Pays de la Loire

Contact : Dominique LAUNAY

1 Place de la Galarne
BP 80221
44202 NANTES Cedex 2
Tél : 02 40 48 81 43
Fax : 02 40 89 89 85
d.launay@sem-paysdelaloire.fr



PONAN'Tech

Consortium de ressources technologiques agroalimentaires
en Pays de la Loire



PONAN'Tech
est la composante
transfert de
technologie et
innovation de
PONAN aux côtés
de PONAN
Recherche et
PONAN Formation

