70es JTIC

JOURNÉES TECHNIQUES DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES

16 & 17 OCT. 2019

LILLE GRAND PALAIS

LE E-CATALOGUE OFFICIEL

THE OFFICIAL E-CATALOG

6 CONFÉRENCES / EXPOSANTS / JOB DATING / VILLAGE START-UP

6 CONFERENCES / EXHIBITORS / JOB DATING / START-UP VILLAGE

AEMIC

70es JTIC INTERNATIONALES 16 & 17 oct 2019 LILLE France

SOMMAIRE
SUMMARY

page 3 • **EDITO /** *Edito*

page 4 • **EXPOSANTS 2019 /** *Exhibitors 2019*

page 5 • **PLAN /** *Plan*

page 6 • **PROGRAMME DU MERCREDI 16 OCTOBRE**
Program of Wednesday, October 16th

page 7 • **CONFÉRENCES DU MERCREDI 16 OCTOBRE**
Conferences of Wednesday, October 16th

page 8 • **PROGRAMME DU JEUDI 17 OCTOBRE**
Program of Thursday, October 17th

page 9 • **CONFÉRENCES DU JEUDI 17 OCTOBRE**
Conferences of Thursday, October 17th

page 10 • **VILLAGE START-UP /** *Start-up village*

page 11 • **JOB DATING /** *Job dating*

page 12-95 • **PRÉSENTATION DES EXPOSANTS /**
Exhibitors presentation

page 96 • **INDEX DES EXPOSANTS /** *Exhibitors index*

EDITO
EDITO

BIENVENUE AUX JTIC 2019 !

Nous vous remercions de votre présence et espérons que ce rendez-vous, que nous voulons professionnel et convivial, vous donnera entière satisfaction.

Les sujets des conférences retenus cette année par le conseil de l'AEMIC invitent à se projeter vers l'avenir, avec des thèmes comme l'apport de l'Intelligence artificielle ou les évolutions à venir dans l'univers de la boulangerie.

Les nouveaux itinéraires culturaux conduisent aussi à remettre en cause la gestion des lots de grains.

Les fondamentaux ne sont pas oubliés : nous verrons comment se comportent les orges brassicoles et blés meuniers 2019, et s'il est intéressant d'ajuster le nettoyage pour améliorer la valeur meunière et gagner en productivité.

Cette édition sera aussi l'occasion de souffler une 70e bougie pour l'anniversaire des JTIC !

De nous tous dépend le succès de ces journées, alors écoutons, interrogeons, débattons…

Profitons d'être réunis aujourd'hui.

WELCOME TO THE JTIC 2019!

Thank you for being with us today. We are sure you will enjoy this professional and convivial event.

The conference themes selected this year by the AEMIC Board are a call to look forward: the contribution of artificial intelligence to our business and the new production developments in the bakery sector will certainly impact our whole industry.

New strategies for growing cereals lead us to question the handling of grain batches.

Fundamentals are still with us: we will see how brewing barley and milling wheat turn out in 2019. Is it worth improving cereal cleaning to increase milling value and productivity.

This year is a special one: we will celebrate the 70th anniversary of the JTIC!

It's up to us to turn the event in a success. So let's listen, ask questions, debate… Let's enjoy this great day together.

EXPOSANTS 2019
EXHIBITORS 2019

ESPACE PARTENAIRES

AIPF - Calvel
Ensmic
Le Cnam
Passion Céréales
Polytech Sorbonne
Vegepolys Valley

ESPACE PRESSE

La Dépêche - Le Petit Meunier
Parentez Group
Milling and Grain
Industries des Céréales

ESPACE EMPLOI / FORMATION

Agro-Sphères
Opcalim
Pôle Emploi Hauts-de-France

ESPACE AEMIC

EXPOSANTS / *Exhibitors*	N° de STAND
A.L.S E.P.I	C-63
AB MAURI France	C-65
APMV	B-36
ATEM	D-109
ATRISSEM	D-99
AVISS	C-79
BAVUSO SRL	C-80
BÖCKER France	C-67
BoMill	B-37
BORNA INNOVA-TORS	Start-Up
BUCHI	B-48
BÜHLER SAS	B-49 C-66
CABINET BOURBON	C-81
CABINET SAINT PAUL	C-79
CBC	B-27
CERES SOLUTIONS	B-47
CETEC INDUSTRIE	C-61
CHOPIN TECHNOLOGIES	A-18
CHUPINPACK	C-78
ELANS'SOFT	Start-Up
ETS CENSI	C-77
EUROGERM	B-46 C-69
EWS GROUP	C-63
FISCHBEIN France	C-83
FOSS	B-50 B-51

EXPOSANTS / *Exhibitors*	N° de STAND
FRIGORTEC Gmbh	B-52
FRITSCH Gmbh	B-31
GASCOGNE SACS	C-62
GEMEF INDUSTRIES	C-75
GENC DEGIRMEN	B-39
GENERON S.p.A	B-28
GROSSERON	C-73 D-102
HENRY SIMON	A-5
HYDRONIX LTD	A-16
INDUSTRIE DES CEREALES	A-19
InUSE	Start-Up
LABORAGRO	D-98
LE LABO MEUNIER	E-110
LESAFFRE	B-43 C-72
LMS	C-70
MILLBÄKER SAS	D-94
MUEHLENCHEMIE	C-67
NANOLIKE	Start-Up
NEODIS	D-97
NEOGEN	B-35
OET	C-82
LABORATOIRE OLCEA	C-64
OMAS	D-93
PANEMEX	B-32
PCSE	C-63
PELLETIER TECHNIPES	C-76

EXPOSANTS / *Exhibitors*	N° de STAND
PERTEN INSTRUMENTS	D-96
LABORATOIRE PHYTOCONTROL	B-53
PROGNOSIS BIOTECH	C-73 D-102
QUALTECH LABORATOIRE	D-100
ROVASAC - ROVA	B-30
SAYENS - SATT	B-45
SCARITECH	A-15
SCE SILO CONSTRUCTION & ENGINEERING	B-54
SERA	A-6
SODALIS IARD	C-79
SPECTRALYS INNOVATION	B-38
SWISCA AG	Start-Up
TECHNOSILOS France	B-29
TEEPTRAK	Start-Up
ThermoBIOX	B-33
TRIPETTE & RENAUD	A-17
TROCCON	E-111
VERDER SCIENTIFIC	C-68
VIBRONET - GRÄF GmbH & Co. KG Cereal Damping Systems	B-34
VICAT PAPETERIE DE VIZILLE	A-14

PLAN
PLAN

ESPACE RESTAURATION
A ALLÉE
B ALLÉE
C ALLÉE
D ALLÉE
E ALLÉE
ESPACE PRESSE
B27
ESPACE DÉTENTE
B54
C61
SALLE DE RÉUNION
SCÈNE
SORTIE DE SECOURS EMERGENCY EXIT
SORTIE DE SECOURS EMERGENCY EXIT
A6
A5
A19
B28
A18
B29
B53
C62
B52
C63
C83
ESPACE POSTERS
C82
D93
SALLE DE CONFÉRENCES
CONFERENCES ROOM
SORTIE EXIT
ENTRÉE ENTRANCE
A17
B30
BAR
B31
B32
B50
B51
C64
C65
B49-C66
C81
D94
C80
D96
C79
ESPACE START-UP
1
2
3
4
5
6
D109
E110
E111
ESPACE AEMIC
A16
B33
A15
B34
A14
B35
B48
C67
B47
C68
B46-C69
C78
D97
C77
D98
C76
D99
ESPACE PARTENAIRES
B36
B37
B38
B39
B45
C70
B43-C72
C75
D100
C73-D102
ESPACE EMPLOI / FORMATION
PLAN SALON
SORTIE EXIT
VESTIAIRE CLOAKROOM
ENTRÉE ENTRANCE
ACCUEIL WELCOME DESK

PROGRAMME DU MERCREDI 16 OCTOBRE
PROGRAM OF WEDNESDAY 16TH OCTOBER

PROGRAMME / *PROGRAM*

MERCREDI 16 OCTOBRE

WEDNESDAY, OCTOBER 16TH

8h00 • 9h00
Petit-déjeuner exposants / *Exhibitors breakfast*

9h00 • 9h30
Discours d'ouverture des JTIC par le président / *Opening speech by the President*

9h30 • 11h30
Satisfaire les marchés : réduire ou valoriser la variabilité des matières premières ? / *What do the markets want: reducing or promoting the volatility of food commodities ?*

11h30 • 13h30
Découverte de posters scientifiques et visite de l'exposition / *Discover scientifics posters and visit of the exhibition*

13h30 • 15h00
Qualité des orges brassicoles 2019 / *Quality of 2019 malting barley*

15h00 • 15h30
Découverte de posters scientifiques et visite de l'exposition / *Discover scientifics posters and visit of the exhibition*

15h30 • 17h00
L'intelligence artificielle pour booster les industries des céréales / *Artificial intelligence to boost the cereal industries*

17h00 • 18h30
Assemblée Générale de l'AEMIC / *General Assembly of AEMIC*

LA SOIRÉE

THE GALA DINNER

Dîner, animation et soirée dansante
A partir de 19h jusqu'à 1h du matin
***Dinner, animation and dancing party** from 7pm to 1am*

Adresse / ***Address***
Restaurant l'Omnia, 9 Rue Esquermoise, 59000 LILLE

Sur réservation / ***On reservation***

CONFÉRENCES / *CONFERENCES*

MERCREDI 16 OCTOBRE

WEDNESDAY, OCTOBER 16TH

9h30 ● 11h30

Satisfaire les marchés : réduire ou valoriser la variabilité des matières premières ? / *What do the markets want: reducing or promoting the volatility of food commodities ?* Gilles Charmet, Inra

>> **Diversité des systèmes de culture et variabilité de la matière première : conséquences pour la filière /** *Diversity of growing systems and volatility of food commodities: consequences for the industry* - ***Marie-Hélène Jeuffroy, Inra Agronomie Grignon / Marianne Le Bail, Agroparistech Paris***

>> **Vers une flexibilité des procédés de panification mécanisés ? Utopie ou nécessité... /** *Towards a flexibility of automated bread-making processes? Utopia or need...* - ***Hubert Chiron, INRA BIA Nantes***

>> **Associer blé et légumineuses, du champ aux gâteaux moelleux : comment faire ? pour quelle qualité ? /** *Combine wheat and vegetables, from the field to soft cakes: how to do it? what quality?* - ***Camille Michon, Ingénierie Procédés Aliments, AgroParisTech, INRA, Université Paris-Saclay***

>> **Table ronde /** *Round table* - ***avec les conférenciers : Michel Deketelaere, SASU Caps Vert, Filière CRC / Anne-Vanessa Profizi, Grands Moulins de Paris / Tania Rougier, Vegepolys Valley***

13h30 ● 15h00

Qualité des orges brassicoles 2019 / *Quality of 2019 malting barley*
Xavier Falize, AEMIC-Cabinet Bourbon

>> **Résultats d'analyses de la campagne, impact sur les marchés et sur les process brassicoles /** *Review of the campaign results, impact on markets and on brewery processes* - ***Marc Schmitt, IFBM***

>> **Point technologique : la Filtration, une étape du process brassicole /** *Technology review: «Filtration, a phase of the of the brewing process»* - ***Pierre Brabant, IFBM.***

15h30 ● 17h00

L'intelligence artificielle pour booster les industries des céréales / *Artificial intelligence to boost the cereal industries* Olivier Descamps, AEMIC- Flanquart

>> **Qu'attendre de l'IA ? /** *What can we expect from AI?* - ***Jean-Luc Beaudoin, Blu.E Engie Cofely***

>> **Retour d'expérience de l'apport potentiel de l'IA sur la filière /** *Feedback on the potential contribution of AI to the sector* - ***Olivier Dugas, Limagrain***

>> **Retour d'expérience sur les process de panification /** *Feedback on bread-making processes* - ***Olivier Sergent, MECATHERM***

>> **Faire parler les machines /** *When machines talk to you* - ***Arthur Cohen, Inuse***

>> **Table ronde /** *Round table* - ***avec les conférenciers***

PROGRAMME / *PROGRAM*

JEUDI 17 OCTOBRE

THURSDAY, OCTOBER 17TH

9h30 ● 11h30
Profil de la qualité des blés 2019 / *Wheat quality characteristics in 2019 ?*

11h30 ● 13h30
Découverte de posters scientifiques et visite de l'exposition / *Discover scientifics posters and visit of the exhibition*

13h30 ● 15h00
Amélioration de la valeur meunière des blés : évaluation technique et économique du nettoyage / *Improving the milling quality of wheat: technical and economic evaluation of cleaning*

15h00 ● 15h30
Découverte de posters scientifiques et visite de l'exposition / *Discover scientifics posters and visit of the exhibition*

15h30 ● 17h00
Boulangerie : quels challenges pour demain ?
What are the future challenges ?

17h00 ● 18h30
Animation autour de la bière par Fermentis/Lesaffre / *Animation around beer by Fermentis/Lesaffre*

JOB DATING

JEUDI 17 OCTOBRE / ***THURSDAY, OCTOBER 17TH***
09h00 ● 12h00

Le Forum Emploi en partenariat avec le pôle emploi des Hauts-de-France **se déroulera durant toute la durée du salon** sur le stand de l'AEMIC.

The Employment Forum *in partnership with the Hauts-de-France job center* ***will take place throughout the exhibition on the AEMIC stand.***

CONFÉRENCES / CONFERENCES
JEUDI 17 OCTOBRE
THURSDAY, OCTOBER 17TH

9h30 • 11h30
Profil de la qualité des blés 2019 / *Wheat quality characteristics in 2019 ?*
Christine Bar L'Helgouach, ARVALIS

>> **Perspectives du marché /** *Market outlook* - ***Marc Zribi, FranceAgriMer***

>> **Présentation de la qualité de la récolte /** *Presentation on the harvest quality* - ***Adeline Streiff, ARVALIS***

>> **Valeur meunière des blés de l'année /** *Milling value of the current wheat crop* - ***François Brionnet & François Sevestre ENILIA - ENSMIC***

>> **Approche sur les variétés les plus récemment inscrites /** *Presentation of the varieties most recently registered* - ***Benoît Méléard, ARVALIS***

13h30 • 15h00
Amélioration de la valeur meunière des blés : évaluation technique et économique du nettoyage / *Improving the milling quality of wheat: technical and economic evaluation of cleaning* Arnaud Sorin, AEMIC, Foricher-les Moulins

>> **Evaluation technique et économique de nettoyage /** *Technical and business value of cleaning* - ***Xavier Falize, Cabinet Bourbon***

>> **Augmentation de la masse de mille grains au nettoyage- Impact sur la mouture /** *Increase of the thousand grain weight (TGW) upon cleaning - Impact on milling* - ***François Allorant, Ensmic-Enilia***

>> **Analyses physico chimiques /** *Physical and chemical analyzes*

>> **Test de panification /** *Bread making test* - ***Olivier Duvernoy, Eurogerm***

>> **Bilan Technico-économique /** *Technical and business assessment* - ***Arnaud Sorin, Moulins Foricher***

15h30 • 17h00
Boulangerie : quels challenges pour demain ? / *What are the future challenges ?* Caroline Benaroch, AEMIC, Puratos

>> **Comment les JTIC ont influencé l'évolution de la Boulangerie /** *How JTICs (Technical workshops for the milling and cereal industries) played a role in the evolution of bakeries* - ***Hubert Chiron, INRA***

>> **Un nouveau marché boulanger /** *A new bakery market* - ***Nicolas Nouchi, CHD expert***

>> **Evolution des codes de la consommation - étude taste tomorrow 2019 /** *Evolution of consumption habits - The study «taste tomorrow 2019»* - ***Cécile CRES-BRUN, Puratos***

VILLAGE START-UP

START-UP VILLAGE

L'AEMIC propose à plusieurs start-up de présenter, dans un espace dédié, leurs solutions inédites pour la filière aux 70es JTIC.

*In a dedicated area, **AEMIC offers the possibility to several start-up** to present their new solutions.*

ESPACE START-UP - ALLÉE A

- **STAND N°1** Swisca
- **STAND N°2** TeepTrak
- **STAND N°3** Inuse
- **STAND N°4** Elans'Soft
- **STAND N°5** Borna Innovators & Entrepreneurs City Assistants Corporative Company
- **STAND N°6** Nanolike

ESPACE POSTERS

Retrouvez l'espace posters : stand D92

Posters area: booth D92

JOB DATING
JOB DATING

>> TROUVER UN EMPLOI ? / *FIND A JOB*

Jeune diplômé, demandeur d'emploi ou professionnel à l'écoute du marché, on a tous une raison de s'inscrire au service placement.

L'AEMIC vous garantit discrétion et confidentialité en fonction de votre situation.

- Intégrez un réseau dynamique de professionnels de la filière céréalière
- Gardez en permanence un oeil sur le marché de l'emploi à l'affût de nouvelles opportunités
- Profitez des JTIC pour faire de nouvelles rencontres professionnelles

Young person, graduate, job seeker, or professional open to the market, we all have a reason to sign up to the placement service.

The AEMIC guarantees you discretion and confidentiality according to your situation.

- Integrate a dynamic network of professionals from the cereal sector.
- Constantly monitor the labour market on the lookout for new opportunities.
- Take advantage of the JTIC for new professional encounters

>> RECRUTER / *RECRUIT*

Professionnel du recrutement et/ou des industries céréalières, l'AEMIC met à votre disposition un vivier de 1500 candidats couvrant tous les métiers de la filière.

Notre association vous offre des services professionnels et la confidentialité pour vos recrutements stratégiques.

- Bénéficiez d'un réseau qualifié et spécialisé dans les métiers des industries céréalières
- Augmentez votre visibilité sur l'annuaire des adhérents AEMIC
- Profitez des JTIC pour rencontrer des candidats potentiels et des jeunes, futurs diplômés

Whether a recruitment and/or cereal industry professional, the AEMIC provides you with a pool of 1,500 candidates from all the sector's professions.

Our association offers you professional services and confidentiality for your strategic recruitment

- Benefit from a qualified network specialising in cereal industry professions.
- Increase your visibility in the AEMIC members' directory
- Take advantage of the JTIC to meet potential candidates and young future graduates.

>> ÉCOLES / *SCHOOLS*

L'AEMIC vous propose de découvrir les écoles de formation aux métiers de la filière, partenaires de l'association.

The AEMIC offers you the chance to discover the sector's training establishments which are partners of the association.

le cnam

Lycée de l'alimentation ENILIA·ENSMIC

POLYTECH SORBONNE

LES COMPAGNONS DU DEVOIR et du Tour de France

>> AB MAURI FRANCE

STAND N°C65

AB | MAURI
Levures et ingrédients

ADRESSE

40/42 Av. Georges Pompidou
69003 LYON
+33 (0)4 78 62 32 43
info.france@abmauri.com
www.abmauri.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Guillaume GRANDIN
Directeur Commercial /
Commercial director

Mathieu BOUSQUIER
Responsable quantité /
Quantity Manager

AB MAURI FRANCE, UN DES LEADERS SUR LE MARCHÉ DES LEVURES ET FOURNISSEURS D'INGRÉDIENTS SUR MESURE ET CLEAN LABEL.

Fort de son expérience en panification et du savoir-faire de son centre de recherche Mauri Research and Technology Center, AB Mauri propose

- des solutions enzymatiques adaptées à vos besoins,
- des améliorants de panification sur mesure,
- de la levure désactivée et sèche,
- des ingrédients maltés (farines, flocons) produits par notre filiale AB Mauri UK.

Par ailleurs, la société développe également des solutions innovantes de levures et d'améliorants liquides.

AB MAURI FRANCE IS TODAY ONE OF THE LEADERS IN THE YEAST MARKET AND SUPPLIER OF TAILOR MADE AND CLEAN LABEL INGREDIENTS.

Thanks to its experience in baking technology and the know-how of its research centre Mauri Research and Technology Center, AB Mauri offers

- enzyme solutions adapted to your needs,
- tailor made ingredients,
- dried and deactivated yeast
- malt based ingredients (flours, flakes) produced by our AB Mauri UK branch.

Furthermore, the company also offers innovations in liquid yeast and bakery ingredients

>> AGRO-SPHÈRES

ESPACE EMPLOI / FORMATION - ALLÉE D/E

AGRO SPHÈRES
AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DEPUIS 2005

ADRESSE

Immeuble tulipiers -
Centre Oasis Dury,
Allée de la Pépinière,
80000 AMIENS
03 22 22 30 33
contact@agrospheres.eu
www.agrospheres.eu

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Fanny DESROUSSEAUX
Chargée de missions

Philippe HINCELIN
Directeur

ASSOCIATION DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES DES HAUTS-DE-FRANCE. ELLE RASSEMBLE 216 ADHÉRENTS, TOUS ACTEURS DE LA FILIÈRE..

Agro-Sphères a pour objectif le développement de la filière agroalimentaire et l'emploi en Hauts-de-France. Ses missions sont : l'animation et la valorisation de la filière (clubs qualité, RH, maintenance, visites d'entreprises, rencontres métiers, ateliers thématiques...), l'accompagnement des entreprises (financier, technique, développement, mises en relation...) et la promotion du territoire pour attirer de nouvelles entreprises.

A l'occasion des JTIC, Agro-Sphères présentera avec Ocapiat Agrovirtuose, le premier parcours de formation en réalité virtuelle réalisé en collaboration avec les entreprises. Il permet, grâce à un casque, de plonger les collaborateurs dans une usine agroalimentaire virtuelle pour les former de façon ludique aux pratiques d'hygiène, de qualité et de sécurité en agroalimentaire.

>> AIPF - CALVEL

ESPACE PARTENAIRES - ALLÉE E

ADRESSE

64 rue de Caumartin
75009 PARIS
contact@aipf-calvel.org
www.aipf-calvel.org

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Hubert CHIRON
Président

Jocelyne Gantois
Secrétaire génèrale

Philippe Godard
Responsable Communication

L'AIPF-R. CALVEL A POUR VOCATION DE FAVORISER LES ÉCHANGES ENTRE PROFESSIONNELS QUI PARTICIPENT AU RAYONNEMENT DU PAIN FRANÇAIS DANS LE MONDE.

L'Association internationale du Pain français (AIPF-R.Cavel) a pour vocation de favoriser les échanges entre professionnels et de participer au rayonnement du pain français dans le monde. Elle compte des adhérents dans plusieurs pays.

C'est aujourd'hui un carrefour de rencontres internationales qui fédère meuniers, boulangers, équipementiers et tous les professionnels de la filière blé/farine/pain, ainsi que des formateurs en boulangerie.

C'est également une source d'inspiration grâce à la publication semestrielle de la revue « Alvéoles », qui contient les comptes-rendus des conférences de l'année, des portraits de personnalités des différents métiers de la boulangerie, des dossiers thématiques, des reportages dans tous les pays où le pain français s'exprime.

>> A.L.S E.P.I

STAND N°C63

Équipements de Protection Individuelle

ADRESSE

17 Quai Gustave Flaubert,
76380 CANTELEU
02 35 15 71 84
exe@alsgroup.fr
www.als-epi.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Walter KRIEF
Directeur / Director

A.L.S EPI EST VOTRE FOURNISSEUR D'EQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE

La société A.L.S a été créée en aout 2009, au cœur du port de Rouen.

Principalement dédiée à la protection respiratoire pour les sociétés phytosanitaires, le catalogue d'A.L.S s'est étoffé au fil du temps et reste en perpétuelle évolution.

Aujourd'hui nous pouvons répondre aux besoins de nombreux corps de métiers, allant de l'ALIMENTAIRE, la PHARMACEUTIQUE, le BTP, l'INDUSTRIE en passant par la PETROCHIMIE, également le recyclage et la logistique.

Nos clients sont autant des artisans que des grands groupes, que nous traitons avec le même respect et professionnalisme.

A.L.S n'est pas qu'une simple équipe de commerciaux, nous sommes également là pour vous conseiller au mieux, vous aider à trouver des solutions, car pour nous, nos clients sont des partenaires, votre sécurité et votre confiance sont nos objectifs premiers.

>> APMV

STAND N°B36

ADRESSE

ZI Les Andres BP4
69126 BRINDAS
+33 (0)4 78 45 14 63
steec.apmv@prf.fr
www.apmv.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Paul ROLLAND
Président **/** Chairman

Olivier JACQUEMET

Directeur Commercial /
Sales Manager

Julien GASTAUD

Responsable Atelier /
Workshop Manager

APMV, LEADER FRANÇAIS DE LA RÉNOVATION DE CYLINDRES, EST DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE AU SERVICE DES MEUNIERS ET DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES.

APMV fait continuellement évoluer son parc machine et l'a doté au cours des 10 dernières années de rectifieuses / canneleuses / polisseuses à commande numérique de toute dernière génération. La dernière d'entre elles, de conception totalement innovante, a été mise en service en juin 2016.

Pour accompagner sa croissance, un nouveau bâtiment de 1000 m² a été construit en 2018. Doté d'équipements de manutention les plus modernes et d'une gestion des flux optimisée, il a permis d'augmenter significativement la capacité de production afin de garantir la satisfaction de vos exigences de qualité et de réactivité.

APMV est certifiée ISO 9001.

APMV associe son expertise aux 150 ans de savoir-faire de l'entreprise allemande BREITENBACH pour vous conseiller dans tous les projets d'achats de cylindres neufs.

Avec APMV, prenez des tours d'avance !

APMV, FRENCH LEADER IN ROLLS RENOVATION, SERVES THE MILLERS SINCE MORE THAN A CENTURY.

APMV as continually improved his production facilities over the last ten years by investing in brand New CN Grinding / Fluting and polishing machines. The last one, with completely innovative engineering has been set up in June 2016.

In order to conduct his growth, a new 1000m² building will be constructed in 2018. Endowed of the more up-to-dates handling systems and an optimized flow management, it will allow APMV to significantly increase its production capacity to ensure the satisfaction of your requirements in both quality and reactivity.

APMV is certified ISO 9001.

APMV associates its expertise to the 150 years' Know-How from the German rolls manufacturer Leonhard Breitenbach to advise you in all your new rolls purchasing projects.

With APMV, roll forward

>> ATEM

STAND N°D109

ADRESSE

ZI De l'Aubinière
49124 ST BARTHÉLÉMY D'ANJOU
+33 (0)2 41 96 87 56
contact@atem-distribution.com
www.atem-distribution.com

PAYS

France / France

ATEM : APPROVISIONNEMENTS TECHNIQUES, ETUDES ET MONTAGES.

ATEM est spécialisé dans l'étude, la fabrication et l'installation dans l'industrie agro alimentaire et principalement en meunerie mais aussi dans d'autres secteurs.

Nous sommes à votre écoute pour l'analyse de vos problèmes, afin de réaliser une étude complète de votre projet, jusqu'à la mise en service.

Nous faisons l'approvisionnement de matériel, neuf ou d'occasion (révisé).

Nous faisons également la distribution de pièces pour l'industrie www.atem-distribution.com

Dans nos ateliers nous fabriquons toutes pièces en acier / inox, pliage, pièces chaudronnées, cintrage de tubes, peinture, réparation des machines de meunerie.

>> ATRISSEM

STAND N°D99

FOURNISSEUR EXCLUSIF DU MATÉRIEL CIMBRIA, ATRISSEM A PRIS EN CHARGE LE DÉVELOPPEMENT ET LA PROMOTION DES TRIEURS COLORIMÉTRIQUES CIMBRIA CHROMEX ET TRUE EN FRANCE, EN COMPLÉMENT DES NETTOYEURS, CYLINDRES ALVÉOLAIRES, TABLES DENSIMÉTRIQUES ET AUTRES MATÉRIELS DE NETTOYAGE, DE TRAITEMENT, DE MANUTENTION ET DE STOCKAGE.

Le rapport qualité/prix, le suivi technique et la formation sont les atouts majeurs d'ATRISSEM, qui se conjuguent avec les performances techniques des trieurs colorimétriques CIMBRIA.

Pour un débit de quelques kilos à 20 ou 30 T/h suivant les produits, les trieurs colorimétriques CIMBRIA vous proposent une large gamme de solutions sur mesure.

Nous sommes à votre disposition sur notre stand pour une étude personnalisée en fonction de vos besoins.

EXCLUSIVE REPRESENTATIVE FOR CIMBRIA EQUIPMENT, ATRISSEM TAKES IN CHARGE THE DEVELOPMENT AND THE PROMOTION OF THE COLOR SORTINGS CIMBRIA CHROMEX AND TRUE IN FRANCE, IN ADDITION TO CLEANERS, INDENTED CYLINDERS, GRAVITY SEPARATORS AND OTHER EQUIPMENTS FOR CLEANING, COATING, HANDLING AND STORAGE.

The quality-price ratio, the technical monitoring and the training are the ATRISSEM's key benefits, coupled with the CIMBRIA's color sorters technical performances.

For a capacity from some kilos to 20 or 30 T/h depending on the products, the CIMBRIA color sorters offer you a wide range of custom solutions.

We are at your disposal on our stand for a personalized study according to your specific needs and requirements.

ADRESSE

5 rue de la Pierre Creuse
ZA de Moulinveau
17400 LA VERGNE
+33 (0)5 46 32 67 07
france@atrissem.com
www.atrissem.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Thierry HERAULT
Gérant / Manager

Jiovanh Malite
Chargé d'affaires /
Business Manager

Frédéric DORE
Chargé d'affaires /
Business Manager

Hamid Dari
Chargé d'affaires /
Business Manager

>> AVISS

STAND N°C79

AVISS

ADRESSE

23 Rue de la Maison Rouge
77185 LOGNES
+33 (0)1 60 05 89 22
roberto-noriega@aviss-securite.fr
www.aviss-securite.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Roberto NORIEGA
Directeur Prescription

FABRICANT, INSTALLATEUR ET MAINTENEUR DE SYSTÈMES DE DÉTECTION ET DE MISE EN SÉCURITÉ INCENDIE

Aviss est une société française et indépendante qui s'appuie aujourd'hui sur une implantation nationale et plus de trente-sept années d'expérience.

Nous proposons ainsi la solution globale en système de sécurité incendie, dans tous les secteurs d'activités ; ERP, Industriels, I.C.P.E, IGH, Habitation, et ce, au travers de :

- Notre compétence en tant qu'entreprise industrielle concevant et fabricant des matériels de détection d'incendie et de mise en sécurité incendie certifiés CE et NF.
- Notre compétence en tant qu'entreprise de services certifiée APSAD services « I7/F7 » d'installateur et mainteneur de ces systèmes de détection et mise en sécurité incendie.

Nous avons conçu notre solution système dédiée aux exploitations de meunerie et céréalières en tenant compte des contraintes bâtimentaires spécifiques récurrentes à ces activités. La pertinence et l'efficacité de notre système en matière de stabilité et de précocité s'est démontré. A ce jour plusieurs moulins nous ont fait confiance et sont équipés de notre système de détection incendie tels que :

- Les Moulins Bourgeois (Verdelot 77)
- Les Moulins De Mézières (Mézière-en-Drouais 28)
- Le Moulin De Signy l' Abbaye (08)
- Le Moulin De Sauret (Montpellier 34)
- Le Moulin Hoche (Rozet Saint-Albin 02)
- Les Moulins de Chars (95)

>> BAVUSO

STAND N°C80

BAVUSO

ADRESSE

Via la Carrera 138
70022 ALTAMURA
+39 080 316 3032
info@bavusoimpianti.it
www.bavusoimpianti.it

PAYS

Italie / Italy

REPRÉSENTANTS

Luca BAVUSO VOLPE
Directeur des ventes /
Sales Manager

Andrea BAVUSO VOLPE
Directeur technique /
Technical Manager

IMPIANTI SRL, UNE SOCIÉTÉ SPÉCIALISÉE DANS LE MONTAGE ET L'ENTRETIEN D' INSTALLATIONS INDUSTRIELLES ALIMENTAIRES ET AGROALIMENTAIRES.

Bavuso Impianti est une société spécialisée dans le montage et l'entretien d'installations industrielles alimentaires et agroalimentaires.

Notre firme monte surtout des moulins et après dix-huit ans d'expérience dans ce secteur a fondé la maison Bavuso Impianti S.r.l., active à Altamura, Italie, depuis l'an 2000.

Notre entreprise est spécialisée dans la réalisation de moulins à farine, rizeries, huileries, usines d'aliments pour animaux, usines de semences, brasseries, fabriques de pâtes et dans la modernisation et l'agrandissement des installations susmentionnées.

En outre la maison Bavuso Impianti S.r.l. peut apporter des modifications et construire des pièces spéciales sur place, réaliser le montage de nouveaux produits manufacturés, installations, essai final, entretien à la demande, démontage d'installations désuètes.

Nous offrons garantie de qualité, de fiabilité et de parfaite exécution des travaux, d'économie et de temps, assistance tant de jour que de nuit, et aussi un service de fourniture machines et pièces de rechange.

L'expérience mûrie pendant ces années et nous place comme une référence en Italie et à l'étranger.

BAVUSO IMPIANTI SRL, A COMPANY SPECIALIZED IN THE INSTALLATION AND MAINTENANCE OF GRAIN INDUSTRIES

Bavuso Impianti, which is located in Altamura (IT), is a leading company in assembling mill processing plants since the years 2000.

The Bavuso Impianti Srl is specialized in the installation of flour, rice, oil and feed mills, seed and pasta factories and breweries. It is also involved in the upgrading and extension of the mentioned plants.

Furthermore Bavuso Impianti Srl is able to modify and build up special elements on site, to assemble new handicrafts, installations, final testing, on request manitenance and disassembly of disused installations.

The company guarantees quality, reliability, proper and rapid execution with its economic advantage. In addition it offers continuous assistance and also the supply of machinery and spare parts.

The experience and the quality of the work made Bavuso Impianti Srl a reference point in Italy and abroad

>> BÖCKER FRANCE

STAND N°C67

BÖCKER FRANCE
ASSEMBLEUR DE TALENTS

ADRESSE

Parc Tertiaire ICADE
18 rue Saarinen - BP 70245
94568 RUNGIS
+33 (0)1 41 73 31 72
info@bocker-france.fr
www.bocker-france.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Pascal CENSI
Directeur Général /
General Manager

Pierre CASSONE
Directeur Commercial /
Sales Manager

Stéphanie URRACA
Ingénieure
Technico-Commerciale /
Technical Sales

AU CŒUR D'UN RÉSEAU DE PARTENAIRES EXPERTS, BÖCKER FRANCE, ASSEMBLEUR DE TALENTS.

BÖCKER FRANCE développe et commercialise une large gamme de solutions et ingrédients innovants issus de matières premières naturelles, pour toutes les applications des industries de cuisson céréalière ainsi que pour d'autres marchés de l'alimentation humaine et animale. Nous créons et mettons au point toutes les solutions sur-mesure, pour les besoins spécifiques exclusifs de nos Clients.

- LEVAINS
- SOLUTIONS ENZYMATIQUES
- PRODUITS DE SOJA sans OGM
- GLUTENS & AMIDONS
- MALTS
- LEVURE
- GERMES DE BLE
- FORTIFICATION
- SOLUTIONS CIBLEES
- 4 GAMMES SANTE & NUTRITION

AT THE CORE OF A UNIQUE NETWORK OF EXPERT PARTNERS, BÖCKER FRANCE BRINGS TALENTS TOGETHER TO CREATE OUTSTANDING SOLUTIONS.

BÖCKER FRANCE is specialized in selecting and distributing innovative high-performance ingredients and solutions, created from natural ingredients, for the food industry: milling, baking, pastry, biscuits, breakfast foods, catering, snacking, pizza, pasta, food supplements, health-food, and other human food and petfood markets. Creation and development of tailor-made solutions, to support our Clients' customization projects.

- SOURDOUGHS
- ENZYMES
- GMO-FREE SOJA
- GLUTENS & STARCHES
- MALTS
- YEAST
- WHEAT GERM
- FORTIFICATION
- SPECIFIC SOLUTIONS
- 4 NUTRITIONAL RANGES

>> BOMILL

STAND N°B37

BoMill
Adds more value to your grain

ADRESSE

Gottorpsvägen 58 A
21845 VINTRIE
+46727001289
johan.bjurmar@bomill.com
www.bomill.com

PAYS

Suède / Sweden

REPRÉSENTANTS

Johan BJURMAR
Area Sales Manager

BOMILL, PIONNIER SUÉDOIS DU TRI DE CÉRÉALES, OFFRE LA POSSIBILITÉ DE TRIER LES GRAINS EN UTILISANT LA TECHNOLOGIE NIR EN TRANSMITTANCE GRAIN PAR GRAIN, EN FONCTION DES PROPRIÉTÉS INTERNES.

En triant, entre autres, selon la teneur en protéines ou la présence de fusarium, BoMill aide l'industrie agroalimentaire à extraire la valeur cachée de leurs produits tout en assurant la sécurité des aliments.

- Machine à échelle industrielle triant en trois fractions
- Machine à échelle laboratoire triant en six fractions
- Equipement pour trier entre autres le blé tendre, le blé dur, l'épeautre et l'orge
- Possibilité de trier selon la teneur en protéines, la présence de fusarium, la germination, la vitrosité et l'indice Hagberg

BOMILL, SWEDISH GRAIN SORTING PIONEER, OFFERS THE ABILITY TO SORT GRAIN USING NIR TECHNOLOGY BY TRANSMITTANCE GRAIN BY GRAIN ON INTERNAL PROPERTIES.

By sorting, among other things, according to protein content or the presence of fusarium, BoMill helps the food industry to extract the hidden value of their products while ensuring food safety.

- Industrial scale machine sorting in three fractions
- Laboratory scale machine sorting in six fractions
- Equipment to sort wheat, durum wheat, spelt and barley
- Possibility to sort according to levels of protein, fusarium, germination, vitreousness and falling number

>> BÜCHI

STAND N°B48

ADRESSE

Z.A. du Delta
5, rue du Pont des Halles
94656 RUNGIS CEDEX
T : +33 (0) 1 56 70 62 50
F : +33 (0) 1 46 86 00 31
france@buchi.com
www.buchi.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Loic EHANNO
spécialiste gamme proche infrarouge / NIR Specialist

Matthieu YVENAT
ingénieur commercial spécialiste NIR-Online / NIR-Online Sales Specialist

DEPUIS PLUS DE 80 ANS, BUCHI EST UN FOURNISSEUR LEADER DE SOLUTIONS D'ANALYSE POUR LA R&D ET LE CONTRÔLE QUALITÉ, À TRAVERS LE MONDE.

Les solutions NIR-Online® de BUCHI vous permettent de suivre précisément votre process, de contrôler les paramètres critiques et ainsi procéder à des éventuels ajustements en temps réel de votre production.

Nos services et produits fournissent des analyses précises et fiables des matières premières entrantes jusqu'aux produits finis. Grâce à la mesure simultanée de plusieurs paramètres, vous obtenez un contenu informatif maximal, avec une transcription automatique des données dans vos logiciels qualité pour une traçabilité optimale et sécurisée. Les paramètres les plus communément analysés sont : Humidité, Matière Grasse et Protéines.

De plus, l'automatisation du contrôle de votre process se traduit par des réductions de coûts significatives.

Pour en savoir plus, visitez notre site internet www.buchi.fr.

FOR MORE THAN 80 YEARS BUCHI IS A LEADING SOLUTION PROVIDER IN LABORATORY TECHNOLOGY FOR R&D, QUALITY CONTROL AND PRODUCTION WORLDWIDE.

BUCHI NIR-Online® solutions allow you to precisely monitor your process, control critical parameters and adjust in real time your production operations.

Our services and products ensure liable and precise analysis from raw materials to finished products. With simultaneous measure of several parameters, you get maximum information, automatically transmitted on your quality control software in order to ensure safe and secure follow-up of your products. The parameters mostly monitored are: Moisture, Fat and Protein.

Furthermore, control automation of the process ensures significant costs reduction.

For further information you may visit our website www.buchi.fr.

>> BÜHLER

STAND N°B49-C66

ADRESSE

33 rue des Aviateurs,
BP 20143
67503 HAGUENAU CEDEX
+33 (0)3 88 05 42 42
info.fr@buhlergroup.com
www.buhlergroup.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Sylvain BLATT
Responsable commercial meunerie

Frédéric BOBINEAU
Ingénieur commercial meunerie / Area Sales Manager Grain Milling

Stéphane DELARUE
Ingénieur commercial meunerie / Area Sales Manager Grain Milling

BÜHLER FRANCE, PREMIÈRE FILIALE DU GROUPE, A ÉTÉ FONDÉE IL Y A PLUS DE 120 ANS. GRÂCE À UNE CENTAINE DE COLLABORATEURS ET 3 ÉTABLISSEMENTS, BÜHLER FRANCE EST AU PLUS PROCHE DE SES CLIENTS. CETTE PROXIMITÉ LEUR ASSURE UNE EXPERTISE LOCALE ET UNE RÉPONSE RAPIDE.

- Constructeur de machines et processus
- Bureau d'ingénierie
- Etudes et réalisations d'unités de production et de procédés industriels spécifiques
- Service clients (Conseil, audits, maintenance, pièces de rechange, réparations, révision, mises à niveau)
- Formations spécifiques sur site et dans notre centre de formation d'Uzwil (Suisse)
- Expertise contrôle qualité/R&D.

BÜHLER FRANCE, FIRST SUBSIDIARIE OF THE WELL-KNOW GROUP, WAS FOUNDED MORE THAN 120 YEARS AGO. THANKS TO NEARLY A HUNDRED EMPLOYEES ET 3 PREMISES, BÜHLER FRANCE OFFERS A CUSTOMER-ORIENTATED APPROACH AS WELL AS A TIMELY RESPONSE TO ITS CUSTOMERS.

- Builder of equipment and Process
- Engineering office
- Studies and realization of the units of production and the industry specific procedures
- Customer Services (Consulting, audits, maintenance, spearerts, repairs, revision, upgrades)
- Special Training on site and in our training center at Uzwil (Switzerland)
- Expertise and quality control/ R&D.

>> CABINET BOURBON

STAND N°C81

CABINET BOURBON
Ingénierie conseil des industries céréalières

ADRESSE

1278 rue Louis Bleriot
21190 MONTHELIE
+33 (0)1 30 97 06 53
contact-cabinetbourbon@orange.fr
www.cabinet-bourbon.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Xavier BOURBON
Président / President

Stéphane RODIER
Ingénieur Chef de Projet /
Project Manager Engineer

CABINET BOURBON – INGÉNIERIE ET MAÎTRISE D'ŒUVRE DE VOS PROJETS DANS TOUTE LA FILIÈRE DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES

Successeur en 1992 du cabinet Jean PRATIQUE créé en 1956, le cabinet a continué de développer une forte expertise en assurant des prestations de conseils diverses et des missions de maîtrise d'œuvre globales dans les industries du grain :

- Conception et réalisation globales d'installations en qualité de maîtrise d'œuvre, du génie civil au process industriel.
- Ingénierie d'installation et d'optimisation de process
- Prestations de calcul : Diagrammes de mouture, transports pneumatiques, réseaux aérauliques, dimensionnement de circuits de manutention ...
- Prestations de conseils : Assistance et expertise techniques – Estimations financières

Secteurs d'activités : Stockage du grain – Meunerie – Semences – Unités de broyage, de mélange, de séchage, de traitement thermique et de conditionnement – Nutrition animale – Installation de stockage de produits finis et logistique – Huilerie.

CABINET BOURBON - ENGINEERING AND PROJECT MANAGEMENT OF YOUR PROJECTS FOR GRAIN INDUSTRIES.

Successor in 1992 of the cabinet Jean PRATIQUE established in 1956, the cabinet continued to develop a strong expertise in providing various tips and benefits missions of masters of works for grains industries:

- Global conception and realization of installations as masters of works from civil engineering to the industrial process.
- Process installation and optimization engineering
- Services calculation: grinding diagrams, pneumatic and aspiration transfer, handling capacity dimensioning...
- Consulting services: Technical expertise and aid – Cost estimates

Activities sectors: Grain storage - Milling industries - Seeds – Units of grinding, mixing, drying, heat treatment and packaging - Animal feed – Final products storage and logistics – Oil worls.

>> CBC

STAND N°B27

CBC FOR INDUSTRY

ADRESSE

993, rue de la Sente aux Boeufs
76160 ST MARTIN-DU-VIVIER
+33 (0)6 18 93 03 27
gviallard@c-b-c.fr
www.c-b-c-conveyor.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Grégory VIALLARD
Responsable Commercial et technique /

Julie DARBEL
Commerciale /

CBC EST UNE ENTREPRISE SPÉCIALISÉE DANS LA COMMERCIALISATION DE BANDES TRANSPORTEUSES, CAPOTS, PRODUITS INDUSTRIELS EN CÉRAMIQUE ET SOLUTIONS ANTI-POUSSIÈRES.

CBC est représentant exclusif pour 4 fabricants : Sava, Achenbach, DSI et AVtog.
Nous proposons des bandes transporteuses européennes Sava, en caoutchouc standards ou sur mesure en différentes qualités dont la K-MOR, anti-feu, anti-gras très demandée pour le transport de céréales.
Nous offrons différents types de capots en acier galvanisé, inox, pvc et attaches avec le fabricant Achenbach, spécialiste depuis 25 ans.
Nous commercialisons des produits industriels en céramique fabriquée par la société slovène AVtog, 40 années d'expérience : tubes, coudes, mosaïques ou carreaux. La céramique résout vos problèmes liés à l'abrasion, les hautes températures, les attaques chimiques, etc...
Nous avons également des solutions anti-poussières par diffusion de brouillard sec ou par des pare-vents techniques fabriqués par DSI.

CBC IS A COMPANY SPECIALIZED IN THE CONVEYOR BELT, COVERS, INDUSTRIAL CERAMIC PRODUCTS AND DUST-SOLUTIONS SALES.

CBC is an exclusive representative for 4 manufacturers: Sava, Achenbach, DSI and AVtog.
We offer European Sava rubber conveyor belts in different qualities including the K-MOR, fire and fat resistant, highly demanded for the transport of cereals.
We offer different types of galvanized, stainless steel or plastic covers and fasteners with the manufacturer Achenbach, specialist for 25 years.
We sell industrial ceramic products manufactured by the Slovenian company AVtog, 40 years of experience: tubes, elbows, mosaics, etc... Ceramics solves your problems due to abrasion, high temperatures, chemical attacks and more.
We also have dust control solutions by scattering dry fog or technical windshields manufactured by DSI.

>> CENSI

STAND N°C77

CENSI INDUSTRIES

ADRESSE

17, rue Barthélemy Thimonnier
Parc artisanal de Malan
12510 OLEMPS
+33 (0)5 65 68 58 46
contact@censi.fr
www.censi.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Jean-Marc DOUZIECH
Gérant

Kévin BOULET
Commercial

ENTREPRISE SPÉCIALISÉE DANS L'INSTALLATION D'INDUSTRIES AGRO-CÉRÉALIÈRES.

- Minoteries
- Unité de semences
- Silos
- Aliments du bétail
- Cannelage de cylindres
- Chaudronnerie

Entreprise créée en 1934 et reprise en 1986 par une nouvelle équipe.

Depuis elle n'a cessé de se développer et est en mesure de proposer des solutions clé en main, de l'étude à la mise en service.

>> CÉRÈS SOLUTIONS

STAND N°B47

ADRESSE

3 Avenue de la Division Leclerc
92160 ANTONY
+33 (0) 1 80 88 58 20
contact@ceres-solutions.com
www.ceres-solutions.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Christophe VAYE
Gérant / Manager

Antoine VAYSSE
Gérant / Manager

Bertrand ROUMéGOUX
Gérant / Manager

CERES SOLUTIONS - LE MAÎTRE D'OEUVRE DE VOS PROJETS AGRO-INDUSTRIELS.

Le bureau d'études CERES SOLUTIONS vous apporte les compétences d'ingénieurs et dessinateurs spécialisés dans les domaines de la construction et des process des industries céréalières.

CERES SOLUTIONS vous assure un accompagnement complet pour réaliser vos projets :

- Conception globale du projet du génie civil au process (plans, budget et planning prévisionnels)
- Réalisation des dossiers administratifs (permis de construire, installations classées,...)
- Consultation des entreprises et passation des marchés de travaux
- Etudes techniques d'exécution des structures béton et métalliques
- Suivi de chantier
- Réception des travaux et accompagnement à la mise en service

CERES SOLUTIONS – AGRIBUSINESS PROJECT MANAGEMENT.

CERES SOLUTIONS is a consulting firm that assists you with al your agribusiness projects in the fields of milling, grain storage, and feed industry. It provides the following services:

- Overall project design, from civil works to process (drawings, provisional budget and timetable)
- Writing of administrative documents (planning permission, classified facilities,...)
- Calls for tenders and awarding contracts
- Structural engineering consulting, for steel and concrete structures
- Supervising the works
- Acceptance of the works and assistance to commissionin

>> CETEC INDUSTRIE

STAND N°C61

ADRESSE

BP 210 - chancelade
24052 PERIGNEUX
05 53 02 85 00
www.cetec.net

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Régis LABRUE
PDG

Mathias ELIE
Responsable commercial France

Véronique DAGAIN
Assistante commerciale

CETEC EST UN DES LEADERS EUROPÉENS DANS LE CONDITIONNEMENT EN SACS PRÉFORMÉS DE PRODUITS EN POUDRE OU GRANULÉS.

CETEC conçoit et fabrique depuis 4 ans des lignes de conditionnement complètes pour sacs papier, pe ou polypro de 3 à 50 Kg, mais aussi en gaine pe pour les poudres ou granulés.

- Pesage brut, net,
- Ensacheuse multi-format de 3 à 50 Kg à partir de sacs pré-formés ou de gaine pe
- différentes solutions de fermeture de sacs : couture, soudure, pliage collage, pinch et solutions avec ouverture facile
- Palettiseur cartésien et robot de palettisation avec conformateur
- solutions de préparation de commande

Intégration d'équipements : étiquetage, marquage, détecteur métaux, contrôleur de poids, banderoleuse

Quelques références : BATIGNE, BELLOT, BERRAUD, BROCHET, CALVET, MOULIN DE SIGNY AIT, SOUFFLET, GMP, EUROGERM, NUTRIXO, PURRATOS, BOURSEAU, BEL ELVIR, SOFIVO, INGREDIA, ISIGNY SAINTE MERE, LACTALIS, LACTO SERUM, VALIO, TETRA PAK, ARMOR PROTEINES, LIMAGRAIN, MAISADOUR, CORTEVA, UNEAL, PLEIN CHAMP, CAVAC, AGRIAL , GERSYCOOP, LEDOUX, NOVIAL, GEMEF, TEREOS, SAISSE, CRISTAL UNION, AJINOMOTO, LAMBEY

>> CHOPIN TECHNOLOGIES

STAND N°A18

CHOPIN TECHNOLOGIES

ADRESSE

20 avenue Marcellin Berthelot
95130 VILLENEUVE LA GARENNE
+33 (0)1 41 47 50 41
info@chopin.fr
www.chopin.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Marc DOLIGE
PDG

Raphaël DEUSCHER
Directeur commercial France

CHOPIN TECHNOLOGIES EST SPÉCIALISÉ DANS LES MÉTHODES ET ÉQUIPEMENTS POUR LE CONTRÔLE QUALITÉ DES CÉRÉALES, DES FARINES ET DE LEURS DÉRIVÉS.

CHOPIN Technologies, une société du groupe KPM Analytics, propose des équipements et services de contrôle qualité destinés aux professionnels de la filière céréalière.

En investissant plus de 10% de son chiffre d'affaires dans la Recherche et le Développement de nouvelles solutions, CHOPIN Technologies est en permanence à la pointe de l'innovation. Cette politique se traduit par la création régulière de nouveaux outils reconnus par de nombreuses normes et organisations internationales (ISO, CEN, AACI, ICC ...) et adaptables aux différents besoins des acteurs de la filière.

CHOPIN Technologies met en œuvre et entretient un système de Management de la Qualité conforme aux exigences de la norme ISO9001 : 2015.

Ses appareils sont fabriqués en France et distribués dans le monde entier via un réseau de 60 distributeurs, spécialement sélectionnés pour leur connaissance de la filière céréalière.

>> CHUPINPACK

STAND N°C78

ADRESSE

ZA des Mottais,
5 rue des Bregeons
35400 SAINT-MALO
02 99 19 52 01
gregoirechupin@cpsicorp.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Grégoire CHUPIN
Responsable Support Technique

Philippe DUBLE
Commercial Nord et Est de la France

Didier LE GUYADER
Commercial Grand Ouest

CHUPINPACK, LE SPÉCIALISTE DE L'ÉTANCHÉITÉ DE VOS LIGNES DE PROCESS DE POUDRES ET AUTRES PRODUITS SOLIDES.

CHUPINPACK est importateur et distributeur officiel des équipements industriels innovants pour les industries de poudres et granulés :

- BFM Fitting : Manchettes de liaison étanche pour l'étanchéité, l'hygiène et la sécurité des lignes de process. Élimination de toutes zones de rétention. Montage et démontage sans outil.
- VORTEX : Vannes à glissière (sans risques de colmatage en butée) et vanne d'aiguillage pour produits solides, manches de chargement pour wagons ou camions.
- CINCHSEAL : Boîtiers d'étanchéité des arbres tournants (remplacent les presse-étoupes) des mélangeurs et vis d'alimentation.
- SOLLAU : Séparateurs magnétiques.
- STAR UNIVERSAL : Soudeuses à impulsion électro-magnétique ou pneumatique pour sacs plastiques et complexes.

Etudes techniques, réalisation de pièces spéciales inox, installations des équipements.

>> LE CNAM

le cnam

ADRESSE

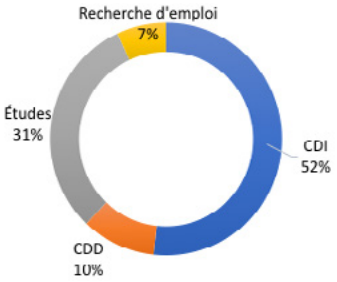
292 rue Saint Martin
75141 PARIS CEDEX 3
+33 (0)1 58 80 88 92
industries-des-cereales@wanadoo.fr
www.iaa.cnam.fr

PAYS

France / France

DEPUIS 14 ANS, LE CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET MÉTIERS (CNAM) DÉLIVRE LA LICENCE PROFESSIONNELLE INDUSTRIES DES CÉRÉALES.

- Objectif : former par la voie de l'alternance et de l'apprentissage (en partenariat avec le CFA Formasup Paris) des techniciens experts dans les principaux métiers de transformation des céréales (meunerie, alimentation animale, boulangerie industrielle, etc.) capables d'être directement opérationnels dans les principaux métiers des entreprises concernées : la production et sa gestion, le management de la qualité et l'action technico-commerciale
- Public : titulaires d'un diplôme scientifique ou technique (Bac + 2)
- Apprentissage : CDD rémunéré sur la base du SMIC ; double tutorat entreprise et Cnam
- Durée : 1 an
- Chiffres clés : Plus d'une centaine de contrats signés et 7 VAE



La formation repose sur une équipe pédagogique constituée principalement de professionnels : 70 % des heures sont assurées par des Professionnels

Elle est rattachée à une structure du Cnam réputée pour ses enseignements techniques et ses activités de recherches dans le secteur des céréales.

>> CRC

SPONSOR

ADRESSE

GIE CRC
45 Boulevard Vincent Auriol
75013 PARIS
www.filiere-crc.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Marc BONNET
Directeur général /
General manager

ENGAGÉE À PRODUIRE AUTREMENT, LA FILIÈRE CRC® GARANTIT DES CÉRÉALES 100% FRANÇAISES ET CULTIVÉES SELON DE BONNES PRATIQUES FAVORABLES À LA BIODIVERSITÉ.

Née dans les années 90, la Filière CRC® – Culture Raisonnée Contrôlée – voit le jour grâce à un groupe d'agriculteurs de Bourgogne, déterminés à produire différemment. Elle garantit des céréales de haute qualité, 100% françaises, cultivées selon de bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité et plus rémunératrices pour leurs producteurs.

La démarche repose sur des cahiers des charges encadrant la production et la transformation. Les céréales bénéficient d'une Certification de Conformité Produit, signe distinctif de qualité délivré par le Ministère de l'Agriculture. La démarche est contrôlée par un organisme tiers indépendant.

Aujourd'hui, ce sont 3000 agriculteurs, 35 coopératives et négoces, 51 meuniers, 5000 artisans boulangers, 43 sites industriels et 8 distributeurs qui se sont regroupés, à travers toute la France, autour d'engagements responsables pour apporter aux consommateurs plus de sécurité et de qualité.

THE CRC® VALUE CHAIN ENSURES CEREALS CULTIVATED IN FRANCE ACCORDING TO AGRICULTURAL PRACTICES THAT RESPECT BIODIVERSITY.

Designed and developed by farmers in the 90's, the CRC® (Controlled, sustainable and Responsible Crops) value chain ensures quality and traceability from field to plate.

OUR 4 KEY COMMITMENTS

- French Cereals;
- Sustainable agriculture, without post-harvest treatment;
- Biodiversity-friendly agricultural practices;
- Fair compensation for farmers.

Today, this organization gathers more than 3000 farmers, 35 cooperatives, 51 millers, 5000 bakers, 43 industrial sites and 8 retailers and represents more than 500 000 tons of wheat.

It relies on technical specifications that are controlled throughout the value chain by an independent third party body.

>> ELANS'SOFT

ESPACE START-UP - ALLÉE A

UNE SOCIÉTÉ À TAILLE HUMAINE, RÉACTIVE ET À VOTRE ÉCOUTE AU QUOTIDIEN POUR LA RÉUSSITE DE VOS PROJETS.

ELANS'SOFT déploie des solutions informatiques et développe des systèmes de gestion intégrée pour le secteur de la Meunerie. Nos choix, à la satisfaction de nos clients, confortent et pérennisent nos investissements mutuels dans tous les domaines et projets : infrastructure réseau, sécurité télécommunication, solutions de Gestion Meunerie, de la commande mobile des commerciaux à la gestion comptable de la relation client, déploiement WEB et hébergement de site Intranet ou marchands.

A HUMAN-SIZED, RESPONSIVE COMPANY THAT LISTENS TO YOU EVERY DAY FOR THE SUCCESS OF YOUR PROJECTS.

ELANS'SOLFT deploys and develops solutions integrated management systems for the milling industry.

Our selection, customer satisfaction, reinforces and perpetuates our mutual investments in all areas and projects: Network Infrastructure, Security Telecommunication Management Solutions Millers, Order of mobile business services to the accounting of customer relations, deployment Web site hosting and intranet or merchants

ADRESSE

ELANS'SOFT
116 rue Marc Seguin
07500 GUILHERAND GRANGES
04 75 41 81 41
contact@elanssoft.com

PAYS

France / France

>> ENSMIC

ESPACE PARTENAIRES - N° E112

Lycée de l'alimentation
ENILIA·ENSMIC

ADRESSE

enilia – ensmic
lycée de l'alimentation
Avenue françois mitterrand
17700 SURGÈRES
+33 (0)5 46 27 69 00
epl.surgeres@educagri.fr
www.enilia-ensmic.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Patricia DARJO
Directrice / Director

Eric MAIRE
Directeur Formation continue-apprentissage / Director Training continuous-learning

Jean-Pierre BODIN
Directeur Atelier Technologique / Director Workshop technology

ENSMIC : ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE MEUNERIE ET DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES ENILIA : ECOLE NATIONALE D'INDUSTRIE LAITIÈRE ET DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES.

Parce que l'avenir de notre alimentation se décide aujourd'hui, l'ENILIA-ENSMIC vous propose un panel de formations en transformation alimentaire, allant de l'élaboration de nouveaux produits à la mise en place de démarches qualité.

Entièrement dédié aux métiers des industries alimentaires, l'ENILIA-ENSMIC offre également aux entreprises des prestations techniques et analytiques des plus performantes.

- Formations : Bac Professionnel, BTS sciences et technologies des aliments spécialité produits céréaliers, par voie scolaire, apprentissage et formation continue, Licence professionnelle «Conception, Production et Management en Industries Agro-alimentaires : Parcours Conception ou Transformation céréalière».
- Un moulin pilote performant à 200kg/h au service des entreprises céréalières accessible de façon contractuelle et confi dentielle et un hall technologique spécifique céréales, première et deuxième transformation.

ENSMIC : NATIONAL SCHOOL FOR MILLING AND CEREAL INDUSTRIES - ENILIA : NATIONAL SCHOOL FOR MILK AND FOOD- PROCESSING INDUSTRIES

Because the future of our food is decided today, ENILIA- ENSMIC offers a range of training in food processing, from the development of new products with the introduction of quality initiatives.

Entirely dedicated to food industry businesses, the ENILIA- ENSMIC also provides companies with technical and analytical services of the most successful.

>> EUROGERM

STAND N°B46-C69

ADRESSE

Parc d'activités bois Guillaume
2 rue Champ Doré
21850 SAINT APOLLINAIRE
+ 33 (0)3 80 73 07 77
meunerie@eurogerm.com
www.eurogerm.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Benoît HUVET
Directeur Général

Olivier DUVERNOY
Directeur Commercial
Meunerie Europe

Emeline FRIEDMANN
Resp. Commerciale
Meunerie Ouest

EUROGERM EST SPÉCIALISÉ DANS LA RECHERCHE, LE DÉVELOPPEMENT, LE MÉLANGE ET LA COMMERCIALISATION DE PRODUITS POUR LA FILIÈRE BLÉ/FARINE/PAIN/PÂTISSERIE.

Les clients bénéficient de nos 30 années d'expertise, d'innovation et de services : conception et formulation sur mesure testées dans nos centres d'essais, d'analyses physico-chimiques, d'évaluation sensorielle et d'une assistance technique sur site.
Correcteurs de farines, améliorants de panification (texture, shelf life,...), ingrédients technologiques, sensoriels et nutritionnels certifiés (gluten, enzymes, levains, farines de céréales torréfiées, germes de blé, fibres, vitamines...), préparations pains spéciaux / viennoiserie / pâtisserie : pain aux céréales, graines, goût, couleur, clean label, sans gluten, bio, vegan...

EUROGERM IS SPECIALISED IN RESEARCH, DEVELOPMENT, BLENDING AND MARKETING FOR THE WHEAT-FLOUR-BREAD-MORNING GOODS SECTOR.

Customers benefit from our 30 years of expertise, innovation and services: designing and customised formulation tested in our baking centre, physical-chemical evaluation, sensorial analysis, technical assistance on site.

Flour correctors, bread improvers, technological, sensorial and nutritional certified ingredients (gluten, enzymes, sourdoughs, roasted cereals flours, wheat germs, fibres, vitamins...), preparations for specialty breads/morning goods/pastry: bread with cereals, seeds, taste, colour, clean label, gluten-free, organic, vegan...

>> EWS GROUP

STAND N°C63

EWSGROUP
ECO WORLDWIDE SOLUTIONS

ADRESSE

EWS Group 17 Quai Gustave Flaubert
76380 CANTELEU
+33 (02) 35 73 92 07
ews-group.fr

PAYS

France / France

EWS GROUP FRANCE EST SPÉCIALISÉ DANS LE NETTOYAGE INDUSTRIEL ET LE TRAITEMENT THERMIQUE POUR LUTTER CONTRE LES INSECTES DES DENRÉES STOCKÉES ET ALIMENTAIRES. GRÂCE À NOTRE ÉTUDE ET NOTRE TECHNIQUE, NOUS RÉALISONS DES AUDITS, NOUS ACCOMPAGNONS LES CLIENTS AFIN DE TROUVER DES SOLUTIONS POUR REMÉDIER À LEUR PROBLÉMATIQUE.

Le groupe EWS fournit divers services spécialisés dans le cadre de la lutte antiparasitaire et de la fumigation. Le groupe EWS se compose de sept divisions, chacune ayant sa propre spécialisation :

- EWS Traitement thermique
- EWS Contrôle atmosphérique
- EWS Fumigation
- EWS Maritime & Logistique
- EWS 3D
- EWS Traitement biologique
- EWS Gestion de la faune

Le siège social du groupe EWS est situé à Werkendam, aux Pays-Bas. Outre le siège aux Pays-Bas, EWS a plusieurs succursales européennes en Belgique, en France, en Autriche, en Espagne, en Italie, en Angleterre et en Allemagne.

EWS GROUP FRANCE SPECIALIZES IN INDUSTRIAL CLEANING AND HEAT TREATMENT TO FIGHT INSECTS FROM STORED AND FOOD PRODUCTS. THANKS TO OUR STUDY AND OUR TECHNIQUE, WE CARRY OUT AUDITS, WE ACCOMPANY THE CUSTOMERS IN ORDER TO FIND SOLUTIONS TO REMEDY THEIR PROBLEMATIC.

The EWS Group supplies various specialist services in the framework of Pest Control and Fumigation. The EWS Group consists of seven divisions, each with their own specialisation:

- EWS Heat Treatment
- EWS Gas measurement
- EWS Fumigation
- EWS Maritime & Logistics
- EWS Pest control
- EWS Bio treatment
- EWS Fauna management

The EWS Group head office is situated in Werkendam, the Netherlands. Apart from the head office in the Netherlands, EWS has several European branches in Belgium, Austria, Spain and Germany.

>> FISCHBEIN

STAND N°C83

FISCHBEIN®
A DURAVANT COMPANY

ADRESSE

2 rue de la Fontaine du Vaisseau
94120 FONTENAY SOUS BOIS
+33 (0)1 48 77 15 34
info@fischbein.com
www.fischbein.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Bernard VERRIELE
Commercial / Sales Manager

Philippe LEMERCIER
Commercial / Sales Manager

Guillaume JACQUEMOT
Commercial / Sales Manager

FISCHBEIN A DURAVANT COMPANY - LE LEADER DE LA FERMETURE DE SACS

Fischbein assemble, distribue et commercialise une large gamme de machines et d'équipements :

- Machines à fermer les sacs «gueule ouverte» : par couture, par soudure, par collage à chaud «hot melt», par fermetures combinées
- Périphériques : convoyeurs, présentateurs automatiques de sacs, conformateurs, palettiseurs cartésiens ou robots, etc...

Fischbein commercialise les consommables liés au fonctionnement des machines : fil à coudre, papier crêpé, papiers enduits PE, bande « easy-open », paraffine, huile, aiguilles, etc.

Fischbein dispose d'un réseau national (agences et distributeurs agréés) pour la maintenance et la distribution de ses produits, et dispense des formations intra ou extra entreprises (Formateur agréé).

FISCHBEIN A DURAVANT COMPANY - LEADER IN BAG CLOSING TECHNOLOGY

Fischbein deals with the assembling, distribution and marketing of a large range of machines and equipment:

- Open mouth bag closing machines: by sewing, by sealing, by hot melt gluing, by combined means
- Peripherals : bag conveyors, automatic bag placer, bag top former, bag palletizer (cartesian or robot), etc...

Fischbein also distributes the consumables related to the above mentioned machines: sewing thread, crepe paper, PE coated Paper, "Easy Open" Tape, Wax and Oil, Needles, etc...

Fischbein France has a national network for maintenance and distribution of its products, and provides training on-site or in its workshops as a certified trainer.

>> FOSS

STAND N°B50-B51

FOSS

ADRESSE

35 rue des Peupliers
92000 NANTERRE
+33 (0)1 46 49 19 19
info@foss.fr
www.foss.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Xavier HAIS
Responsable Produit /
Product Manager

François CRAMPET
Responsable Marché /
Market Manager

François THOMASSET
Responsable Marché /
Market Manager

FOSS DÉVELOPPE ET PRODUIT DES SOLUTIONS D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE QUALITÉ DU GRAIN ET SES PRODUITS DÉRIVÉS.

FOSS France propose des solutions d'analyse innovantes afin de contrôler les productions agricoles et optimiser la rentabilité de votre entreprise.

De nombreuses technologies sont utilisées afin de répondre au plus près de vos attentes :

- Infrarouge avec la gamme INFRATEC ; DS2500 ; DA1650
- Diélectrique avec la gamme d'humidimètre GAC (FOSS France est distributeur exclusif de DICKEY-JOHN)
- Image avec la gamme EYEFOSS
- Technique de calibrations : FOSS utilise les techniques d'équation mathématique les plus évoluées, comme les calibrations à réseau de neurones (ANN : Artificial Neuronal Network)
- Solution de mise en réseau : Les solutions d'analyse FOSS sont toutes compatibles avec le logiciel de mise en réseau MOSAIC permettant de garantir une traçabilité de votre parc.

FOSS DEVELOPS AND PRODUCES ANALYTICAL SOLUTIONS FOR THE QUALITY CONTROL OF GRAIN AND ITS DERIVATIVE PRODUCTS.

FOSS France offers innovative analytical solutions to control agricultural production and to optimize the profitability of your company.

Many technologies are used to meet your requirements :

- Infrared with the product range INFRATEC ; DS2500 ; DA1650
- Dielectric with the moisture meter product range GAC (FOSS France is the exclusive distributor of DICKEY-JOHN)
- Image Analysis with the EYEFOSS product range
- Calibration technique : FOSS uses the most advanced mathematical equation techniques such as neural network calibrations (ANN : Artificial Neuronal Network)
- Networking solution : FOSS analytical solutions are all compatible with the MOSAIC networking software to ensure the install base

>> FRIGORTEC GMBH

STAND N°B52

FRIGORTEC
Cooling to the point

ADRESSE

FrigorTec GmbH Hummelau 1
88279 AMTZELI
+49 7520 914820
info@frigortec.de
www.frigortec.com

PAYS

Allemagne / Germany

REPRÉSENTANTS

Eberhard FRÖSCHER
Directeur commercial /
Sales Manager

FRIGORTEC PRODUIT LA GAMME GRANIFRIGORTM , LE DISPOSITIF ORIGINAL POUR LA VENTILATION RÉFRIGÉRÉE DE CÉRÉALES, DEPUIS 1963.

La conservation des céréales à basse température est la méthode reconnue pour préserver la qualité du grain après la moisson, sans ajout d'agents chimiques.

Avec nos équipements, la température du grain diminue par l'intermédiaire de la ventilation réfrigérée directement après la récolte. Cela empêche le développement d'insectes et de moisissures, minimisant en plus les pertes de poids par respiration. Inutile d'attendre la saison de nuits fraîches : quelles que soient les conditions météorologiques, GRANIFRIGORTM préserve tous type de céréales et d'oléagineux à un coût énergétique similaire à la ventilation traditionnelle a l'air ambient, mais dans un délai très court de quelques semaines après la récolte.

FrigorTec, riche de plus de 50 ans d'expérience dans le métier du grain, propose des appareils pour toute taille d'installation. Toutes nos machines sont développées, produites et testées en Allemagne.

Notre système a fait ses preuves dans plus de 75 pays du monde pour le blé, l'orge, le riz, maïs, le malt, le colza, etc.

FRIGORTEC HAS BEEN THE MANUFACTURER OF THE ORIGINAL GRAIN COOLER PRODUCT LINE, GRANIFRIGORTM, SINCE 1963.

Grain cooling is the natural way of preserving grain quality after harvesting, without any chemical additive.

The temperature of cereal is lowered directly after harvesting through chilled air ventilation, thus avoiding the development of insects and fungus, and eliminating weight losses by respiration. No more need to wait for cold and dry nights: totally weather independent a GRANIFRIGORTM preserves all kinds of cereal and oleaginous fruit with an energy consumption similar to the traditional ventilation with ambient air, but within only a few weeks after the harvest.

With more than 50 years of experience in grain cooling, FrigorTec offers machines for any size of plant; all devices are engineered, produced and tested in Germany.

Our systems have been used successfully in more than 75 countries, conserving wheat, rice, corn, barley, malt, rapeseed, etc.

>> FRITSCH

STAND N°B31

ADRESSE

Industriestrasse 8
55743 IDAR-OBERSTEIN
+49 6784700
hmueller@fritsch.de
www.fritsch.de

PAYS

Allemagne / Germany

REPRÉSENTANTS

Walter DE OLIVEIRA
Direction Commercial France

Alice MANEAu
Trainee

FRITSCH : LE SPÉCIALISTE DANS LES LABORATOIRES DE PRÉPARATION D'ÉCHANTILLONS ET DE MESURER DES PARTICULES DANS L'INDUSTRIE ET LA RECHERCHE.

FRITSCH – le spécialiste mondial pour la préparation d'échantillons et la granulométrie dans le laboratoire. Depuis plus de 90 ans, l'entreprise est représentée avec ses trois gammes de produits « PULVERISETTE », « ANALYSETTE » et « LABORETTE ». FRITSCH est synonyme de compétence technique et efficience économique sur :

- Broyeurs de laboratoire haute technologie pour une large gamme d'application.
- Analyse particulièrement efficace par tamisage.
- Mesure de la taille et de la forme des particules.
- Division d'échantillon, alimentation; nettoyage.

Innovations FRITSCH :
Le broyeur planétaire PULVERISETTE 5 premium line pour le broyage sec et humide jusque dans la gamme nanométriques, la mécanosynthèse, le mélange et l'homogénéisation.
Granulomètre de particules ANALYSETTE 28 ImageSizer : Idéal pour l'analyse rapide de la forme et de la taille des particules.

FRITSCH: YOUR SPECIALIST IN THE PROCESSING LABORATORY FOR SAMPLE PREPARATION AND PARTICLE SIZING IN INDUSTRY AND RESEARCH LABORATORIES.

FRITSCH is a worldwide leading manufacturer of instruments for sample preparation and particle analysis in the lab. Since more than 90 years, the company is concentrating on the three product groups and identified with the brand names of "PULVERISETTE", "ANALYSETTE" and "LABORETTE". FRITSCH is synonymous with technical competence and economic efficiency in

- High-tech laboratory mills for a wide range of applications
- Efficient sieve analysis
- Innovative particle sizing: measurement of size and shape
- Well-conceived sample dividing, feeding and cleaning

FRITSCH innovations:
Planetary Mill PULVERISETTE 5 premium line for fast, powerful wet and dry grinding down to nano range, mechanical alloying, mixing and homogenising
Particle Sizer ANALYSETTE 28 ImageSizer ideal for fast analysis of particle shape and size in a measuring range from 20 µm - 20 mm

>> GASCOGNE

STAND N°C62

ADRESSE

70 rue de la Papeterie
BP 10057
40201 MIMIZAN CEDEX
+33 (0)2 40 92 32 50
info@gascognesacs.com
www.gascognesacs.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Jean-Luc MESPLEDE
Directeur Commercial / Sales Manager

Yann CADIO
Commercial / Sales

Philippe MARY
Commercial / Sales

GASCOGNE SACS EST LE PARTENAIRE HISTORIQUE DE LA MEUNERIE FRANÇAISE

Gascogne Sacs place l'accompagnement technique au coeur de son métier et propose des sacs et solutions sur-mesure adaptés aux attentes et besoins de ses clients.

Le site de Gascogne Sacs Saint-Herblain, pôle d'excellence pour l'agroalimentaire, assure à ses clients réactivité, souplesse, expertise technique et assistance graphique.

Consultez-nous pour la création ou le renouvellement de votre sacherie.

GASCOGNE SACS IS THE HISTORIC PARTNER OF THE FRENCH MILLING

Gascogne Sacs places the technical support at the heart of its business, propose paper bags and custom-made solutions adapted to expectations and needs of his customers.

The site of Gascogne Sacs Saint-Herblain, a center of excellence for the food-processing industry, assure for his customers reactivity, flexibility, technical expertise and graphic assistance.

Consult us for the creation or the renewal of your bagging.

>> GEMEF INDUSTRIES

STAND N°C75

ADRESSE

10 rue Villedo
75001 PARIS
+33 (0)1 42 44 00 40
+33 (0)1 42 44 00 50
infos@gemefindustries.com
www. gemefindustries.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Dominique BOUYER
Directeur Commercial /
Sales Director

Thierry HOFFMANN
Commercial / Sales

Anne LE GENTIL
Assistante Commerciale /
Sales Assistant

FONDÉE EN 1897, GEMEF INDUSTRIES EST UNE ENTREPRISE FAMILIALE FRANÇAISE DISPOSANT DE PLUS UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE DANS LA MEUNERIE.

Ses productions sont situées à Aix en Provence et Reims, le siège est basé à Paris. Certifiée FSSC 22000

GEMEF Industries et ses filiales développent des ingrédients et des formules "sur mesure" : Farines de fèves, de riz, de blé malté, de pois / Correcteurs et régulateurs de meunerie / Améliorants de boulangerie / Prémixes et mixes de panifications / Céréales croustillantes / Ingrédients (gluten, acide ascorbique, enzymes etc.)

GEMEF Industries analyse tout au long de l'année les blés pour garantir à ses clients meuniers les meilleures formulations de corrections et assurer une qualité de farine constante tout au long de la campagne.

FOUNDED IN 1897, GEMEF INDUSTRIES IS A FRENCH FAMILY OWNED COMPANY, WITH A GREAT EXPERIENCE OF THE MILLING INDUSTRY FOR MORE THAN A CENTURY.

Our factories are located in Aix en Provence and Reims. The headquarter is based in Paris. Certified FSSC 22000.

GEMEF Industries and its subsidiary develop an extensive range of ingredients and formulations with customizable characteristics according to customer needs. Flour improvement is our mission.

■ Products :

Functional flours: bean flour (bleaching agent) – active malt flour - toasted malt flour - rice flour - pea flour - pea fibers / Flours improvers adapted to the specific needs of the miller / Bread improvers / Premixes and mixes / Crunchy cereals / Ingredients (gluten, ascorbic-acid, enzymes etc.)

■ Services to millers :

Gemef Industries analyses the wheat and flours of each harvest and advise customers for the best formulations they need to solve their problems.

>> GENÇ DEGIRMEN

STAND N°B39

genç değirmen
milling machinery

ADRESSE

Asagipinarbasi Mahallesi
Ankara Caddesi No: 245
42250 KONYA
+90 444 08 94
hamid@gencdegirmen.com.tr
www.gencdegirmen.com.tr
www.gmachine.com

PAYS

Turquie / Turkey

REPRÉSENTANTS

Abdulhamid ECEVITCI
Spécialiste en marketing

Ibrahim Berat ALIZ
Spécialiste en installation et après-vente

GENC DEGIRMEN - GMACH FABRIQUE DEPUIS 28 ANS DES INSTALLATIONS, DES MACHINES ET DES ÉQUIPEMENTS CLÉS EN MAIN COMPOSÉS DE BLÉ, DE FARINE DE MAÏS, DE SEMOULE ET D'ALIMENTS POUR ANIMAUX, AINSI QUE D'ÉQUIPEMENTS ET DE MACHINES. AVEC NOTRE PERSONNEL PROFESSIONNEL ET NOS ÉQUIPEMENTS DE HAUTE TECHNOLOGIE, NOUS FABRIQUONS DES PRODUITS DE HAUTE QUALITÉ, À ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET À HAUTE EFFICACITÉ, EN FONCTION DE VOS BESOINS. DEPUIS 1990, NOUS AVONS RÉALISÉ PLUS DE 350 PROJETS CLÉS EN MAIN DANS 54 PAYS.

POURQUOI GENC DEGIRMEN - GMACH?

- 1/ GMach, avec son infrastructure technologique de pointe, son personnel d'experts et 30 ans d'expérience, est l'une des plus grandes organisations de l'industrie de la minoterie au monde.
- 2/ GMach a mené à bien et livré des centaines de projets clé en main.
- 3/ GMach, grâce à sa structure financière en chaîne et aux solutions économiques développées, est en mesure de fournir à ses clients des machines de la plus haute qualité aux prix les plus abordables.
- 4/ Le vaste inventaire de pièces de rechange, le réseau de service puissant et le service rapide ont valu à ses clients d'être reconnus et admirés dans le monde entier.
- 5/ Grâce aux activités de recherche et développement, il apporte toutes les innovations technologiques à ses produits.
- 6/ Grâce aux machines économes en énergie, il contribue considérablement aux coûts du client.
- 7/ GMach, contrairement à son concurrent, est une organisation qui s'est exclusivement concentrée sur les minoteries de farine, de semoule et d'alimentation animale et qui s'est spécialisée dans ce domaine.
- 8/ La qualité est essentielle pour GMach, le perfectionnisme et la satisfaction du client sont l'un des facteurs les plus importants du succès de GMach.

>> GENERON S.P.A

STAND N°B28

GENERON
Food Safety in our Genes

ADRESSE

Via San Geminiano 4
41030 SAN PROSPERO
+39 05 98 63 71 61
annachiara.obertis@generon.it
www.generon.it

PAYS

Italie / Italy

REPRÉSENTANTS

Anna Chiara OBERTIS
Coordinatrice Marketing

Nicola BORTOLETTO
Marketing Manager

NOUS, SPÉCIALISTES EN SÉCURITÉ ET QUALITÉ AGROALIMENTAIRE, CRÉONS ET SÉLECTIONNONS DES KITS RAPIDES, DE GRAND SOIN ET DE HAUTE PRÉCISION, AFIN DE SATISFAIRE TOUT TYPE D'EXIGENCE.

Generon est une entreprise de production et distribution de tests pour la détection de polluants dans les produits alimentaires et les aliments pour animaux. Chez Generon, nous sélectionnons et évaluons rigoureusement toutes les nouvelles solutions qu'apportent les avancées scientifiques et technologiques afin de vous proposer un plan qualité optimisé pour vos processus industriels.

Generon est Leader des systèmes basés selon des technologies analytiques de pointe: immunochimie, microbiologie rapide et PCR en temps réel.

Derrière chaque test GENERON, il y a une équipe de Professional, en mesure de garantir la plus haute qualité. La longue expérience dans le domaine du contrôle de qualité alimentaire, permet d'offrir services sur la base des exigences spécifiques du client, ainsi que assurer un support technique ciblé et efficace.

WE HELP ENSURE THE SAFETY AND QUALITY OF FOOD AND FEED PRODUCTS SUPPORTING AND PROVIDING THE BEST SOLUTIONS FOR YOUR BUSINESS.

Generon is a young, expanding company focused on the production and distribution of test solutions for food and feed companies. Generon, as a major player in food safety, can offer efficient test kits for the agri-food quality control and excellent technical support. Generon has a wide expertise in the most advanced analytical technologies: immunochemistry, rapid microbiology and Real-Time PCR. Generon develops and selects the best ready-to-use kits available on the market to meet the customers' needs. Each Generon kit is the result of the synergic work of a team made of scientists, food technologists, customer service, sales and product specialists; all driven by passion and committed to ease your quality control management.

>> GROSSERON

STAND N°C73-D102

Grosseron
being a part of you

ADRESSE

Zac Les Hauts de Couëron 3, 4 Rue des Entrepreneurs,
44220 COUËRON
02 40 92 07 09
www.grosseron.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Loic PRIOUX
Directeur marketing /
Marketing Director

Gregory BOUGEANT
Directeur grands comptes /
Key Account Manager

Ludovic MORCEL
Directeur ventes equipement /
Sales Director Equipment

Loic BLONDEL
Directeur ventes consommables /
Consumables Sales Director

Thierry DAVASE
Directeur des ventes internationales /
International Sales Director

L'ACTIVITÉ DE GROSSERON EST ESSENTIELLEMENT BASÉE SUR LE NÉGOCE, LA DISTRIBUTION ET LES SERVICES D'ÉQUIPEMENTS, CONSOMMABLES, RÉACTIFS ET MOBILIERS DE LABORATOIRE.

Leader dans le secteur de l'agroalimentaire, Grosseron fait de l'analyse alimentaire une préoccupation essentielle.

Nous commercialisons une large gamme de prélèvement et préparation pour l'analyse de vos céréales : broyeurs, spectromètre, analyseurs...

Grosseron vous propose également des solutions pour détecter les mycotoxines dans vos récoltes : bandelettes, kits ELISA et HPLC. Elles permettent un contrôle quantitatif et qualitatif des principales mycotoxines (toutes les AFLA, DON, ZON, OTA, FUMO, T-2/HT2).

Pour répondre aux besoins de nos clients, nous proposons également d'autres gammes de produits : matériel, produit chimiques, microbiologie, biotechnologies, HACCP, hygiène et sécurité, mobilier, prélèvement.

GROSSERON'S ACTIVITY IS ESSENTIALLY BASED ON TRADING, DISTRIBUTING AND PROVIDING SERVICES FOR LABORATORY EQUIPMENT, CONSUMABLES, REAGENTS AND FURNITURE.

As a leader in the food industry, Grosseron makes food analysis a key concern.

We sell a wide range of sampling and preparation tools for the analysis of your cereals: grinders, spectrometers, analyzers...

Grosseron also offers you solutions to detect mycotoxins in your crops: test strips, ELISA and HPLC kits. They allow quantitative and qualitative control of the main mycotoxins (all AFLA, DON, ZEN, OTA, FUMO, T-2/HT2).

To meet our customers' needs, we also offer other product ranges: equipment, chemicals, microbiology, biotechnology, HACCP, health and safety, furniture, sampling.

>> HENRY SIMON

STAND N°A5

HENRY SIMON
MANCHESTER 1878

ADRESSE

Horsfield Way,
Bredbury Industrial Park,
SK6 2SU STOCKPORT
+44 (0)161 804 2800
info@henrysimonmilling.com
henrysimonmilling.com

PAYS

Royaume-Uni /
United Kingdom

REPRÉSENTANTS

Roberto PRINZIVALLI
Représentant Commercial /
Sales Representative

Peter MARRIOTT
Manager Vente /
Sales Manager

LA LÉGENDE DE LA TECHNOLOGIE MEUNIÈRE - CONSTRUIRE DES SYSTÈMES INTELLIGENTS POUR DES MOULINS INTELLIGENTS.

Depuis plus de 140 ans, Henry Simon développe des solutions innovantes et intuitives pour l'industrie de la meunerie. «Advanced Sensor Technology» est la toute nouvelle stratégie d'innovation à long terme de la maison. Celle-ci vise à développer des capacités de broyage intuitives pour optimiser les activités de nos clients et les rendre plus efficaces.

« AST » fait partie de la vaste gamme d'équipement de broyage haut de gamme d'Henry Simon.

Pour un nettoyage efficace du grain, la gamme complète d'Henry Simon propose des solutions à la pointe pour améliorer la sécurité alimentaire et l'efficacité, y compris des trieuses optiques de couleurs et des équipements pour la réduction bactérienne.

Une adresse unique pour toutes vos applications de nettoyage, de broyage, de pesage précis et de solutions d'emballage, adossée à un service après-vente de qualité.

THE LEGEND OF MILLING TECHNOLOGY IS BUILDING SMART SYSTEMS FOR SMART MILLS.

For over 140 years, Henry Simon has developed innovative and intelligent solutions for the milling industry. 'Advanced Sensor Technology' is the latest long-term innovation strategy which focuses on developing intelligent milling capability to make our customers' businesses smarter and more efficient.

"AST" is featured in Henry Simon's extensive range of premium milling products.

For high efficiency grain cleaning, Henry Simon's comprehensive portfolio features high technology solutions for improved food safety and efficiency including full colour optical sorters and equipment for bacterial reduction.

Your choice for all your grain and pulse applications for cleaning, milling, precise scale and packaging solutions, backed up with trusted aftermarket service.

>> HYDRONIX LTD

STAND N°A16

Hydronix

ADRESSE

7 Riverside Business Centre,
Walnut Tree Close
GU1 4UG GUILDFORD
+44 1483 468900
demande@hydronix.com

PAYS

Royaume-Uni /
United Kingdom

HYDRONIX CONÇOIT ET FABRIQUE DES CAPTEURS D'HUMIDITÉ NUMÉRIQUES MICRO-ONDES POUR LES PROCESS DANS L'INDUSTRIE (CÉRÉALES, NOURRITURE ANIMALE, RIZ, NOIX...)

Prévus contact alimentaire, les capteurs d'humidité Hydronix par leur diversité permettent une intégration facile. Ils sont paramétrables et contrôlables à distance via une connexion réseau.

Chaque capteur est autonome avec en interne toutes ses fonctionnalités. Idéal pour une insertion en espace confiné. Il est facilement intégrable dans un mélangeur ou en zone de transfert du produit. Pour une installation aisée dans les conduits, Hydronix propose un système de goulotte garantissant un résultat plus précis.

Le capteur Hydro-Mix HT (spécial haute température) mesure l'humidité dans les matériaux dont la température de process peut atteindre 120°C. Idéal en entrée ou sortie de séchoir.

Pour une installation en mélangeurs, sur convoyeurs ou en conduits, l'Hydro-Mix XT affleure et ne pénalise donc pas l'écoulement du produit.

HYDRONIX DESIGNS AND MANUFACTURES DIGITAL MICROWAVE MOISTURE SENSORS FOR PROCESS CONTROL INDUSTRIES WHICH INCLUDE GRAIN, ANIMAL FEED, RICE AND NUTS.

Hydronix moisture sensors are manufactured from food safe materials and can be installed in various locations as well as configured and controlled remotely over a network connection.

Each sensor is a single self-contained unit which incorporates all functionality making them ideal for locations where space is limited. They are simple to install in mixers or conveyors and for easy installation in ducting Hydronix has its own ducting system ensuring the most accurate results.

The Hydro-Mix HT high temperature sensor measures moisture in materials that have a process temperature of up to 120°C, making it suitable for the input or output of a dryer.

For installation in mixers, conveyors or ducting, the Hydro-Mix XT is flush mounted which doesn't impede the flow of material being processed.

>> INDUSTRIES DES CÉRÉALES

STAND N°A19

Industries des céréales

ADRESSE

51 rue de l'échiquier
75010 PARIS
+33 (0)1 47 07 20 69
+33 (0)1 44 24 56 25
presse@aemic.com
www.aemic.com
www.aemic-blog.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Marianne ROUMÉGOUX
Rédacteur en chef / Chief editor

Luna FABRE
Publicité et abonnements /
Advertising and subscription

LA SEULE REVUE TECHNIQUE, SCIENTIFIQUE ET ÉCONOMIQUE DÉDIÉE AUX FILIÈRES CÉRÉALIÈRES

La revue publie en français des articles scientifiques, technologiques et économiques concernant l'ensemble des filières des céréalières. Elle a pour mission de distribuer les connaissances récemment acquises et de diffuser des informations pouvant aider les opérateurs, chercheurs et étudiants du secteur céréalier.

Elle s'adresse à l'ensemble de la filière, du stockage des grains à la 2e transformation des céréales, touchant les industriels comme les prestataires de services et fournisseurs : meunerie, boulangeries industrielles, biscuiteries, pâtes alimentaires, semouleries, coopératives, stockage, semences, ingrédients, alimentation animale, laboratoires, courtage, cabinets ingénierie, recherche et enseignement,...

Parution : 5 numéros par an

THE ONLY SCIENTIFIC, TECHNICAL AND ECONOMICAL MAGAZINE DEDICATED TO THE PROCESSING INDUSTRIES OF CEREALS.

It aims at spreading knowledge and information to industrialists, the researchers and the students working in the cereal sector.

Readership : Milling and industrial baking, service providers and suppliers, pastas, semouleries, cooperatives, storage, seeds, ingredients, animal feed, laboratories, brokerage, engineering, research and education

Publication: 5 numbers per year

>> INUSE

ESPACE START-UP - ALLÉE A

ADRESSE

71 rue Desnouettes
75015 PARIS
contact@inuse.eu
www.inuse.eu/fr/

PAYS

France / France

INUSE OFFRE UNE APPLICATION SAAS D'IOT INDUSTRIEL QUI COMBINE L'EXPERTISE MÉTIER AVEC LES DONNÉES MACHINES POUR AMÉLIORER LES PERFORMANCES DES USINES.

Conçue pour délivrer des services connectés, l'application d'InUse permet de répondre à trois enjeux majeurs auxquels sont confrontés les industriels au sein d'un unique environnement : l'atteinte de l'excellence opérationnelle, le passage à une maintenance connectée et l'optimisation des processus de production. Elle permet par exemple de suivre en temps réel la performance des lignes de production, prédire les futures pannes de leurs machines ou d'optimiser l'efficacité des nettoyages en place (NEP) dans l'industrie agroalimentaire.

Active dans plus de 75 usines à ce jour, l'application contribue à l'amélioration de la performance de plusieurs industriels issus notamment du secteur agroalimentaire, de la fabrication de machines ainsi que des énergies renouvelables, tels que : Shem (Engie), Sidel, Pellenc ST, Hellenic Dairies,...

INUSE OFFERS AN INDUSTRIAL IOT SAAS APPLICATION THAT COMBINES TMANUFACTURING EXPERTISE WITH MACHINES DATA TO IMPROVE THE PERFORMANCE OF PRODUCTION SITES.

Designed to deliver connected services, the application addresses three major challenges faced by manufacturers in a single environment: achieving operational excellence, shifting to connected maintenance and optimizing production processes. It allows, for example, real-time monitoring of the performance of production lines, prediction of future machine failures or optimizing the efficiency of cleaning in place (CIP) in the food industry.

Running in more than 75 factories to day, InUse application helps to improve the industrial performance of many manufacturers from various sectors notably from food and beverages, industrial equipments and renewable energies, such as: Shem (Engie), Sidel, Pellenc ST, Hellenic Dairies, ...

>> KWS

SPONSOR

SEMER L'AVENIR DEPUIS 1856

KWS

ADRESSE

KWS MOMONT SAS
7 rue de Martinval
59246 MONS-EN-PÉVÈLE
03 20 59 20 11

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Stéphane LAURIER
Directeur Général

Nicolas DEZOBRY
Chef de Produits Céréales

DEPUIS PLUS DE 160 ANS, KWS EST UNE ENTREPRISE FAMILIALE AUTONOME ET INDÉPENDANTE CENTRÉE SUR LA SÉLECTION DES PLANTES AINSI QUE LA PRODUCTION ET VENTE DE SEMENCES.

KWS met à profit les plus récentes méthodes de sélection pour améliorer sans cesse aussi bien les rendements que les résistances aux maladies, ravageurs et facteurs de stress abiotique.

Toujours plus compétitive, retrouvez la gamme céréales d'hiver KWS :

- Toujours plus performante en blé tendre avec KWS EXTASE, variété recommandée par la Meunerie Française
- Toujours plus diversifiée en orges avec KWS FARO, variété préférée par le CBMO
- Toujours leader en avoine d'hiver
- Toujours plus innovante en seigle, avec notre gamme PollenPlus®

Pour trouver plus d'informations sur www.kws.fr

Suivez-nous sur Twitter® : https://twitter.comKWS Group et sur Facebook® : https://www.facebook.com/KWSFRANCE/

>> LABORAGRO

STAND N°D98

ADRESSE

CD 39 - Tavers
77130 LA GRANDE PAROISSE
+33 (0) 1 64 69 39 16
contact@laboragro.com
www.invivo-group.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

MARC PROVOT
Chef de laboratoire

SONIA RAVISON
Responsable production

LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE POUR L'ANALYSE DES GRAINS ET DES PRODUITS DÉRIVÉS. SPÉCIALISTE DES BLÉS (TENDRE ET DUR) ORGES ET OLÉAGINEUX.

Laboratoire historique de l'Union de coopératives InVivo, Laboragro propose un vaste catalogue d'analyses pour déterminer la valeur commerciale d'utilisation des produits de grandes cultures : blé tendre, blé dur, orge de brasserie, maïs, oléagineux, protéagineux.

Laboragro utilise des méthodes normalisées qui sont également applicable sur produits dérivées tels que farine, semoule, son, amidon, gluten, huile ou alimentation animale.

Les principaux paramètres utilisés pour la commercialisation des grains peuvent être déterminés : analyses physique (PS, PMG, Impuretés,...), analyses chimiques (eau, protéines, cendres, huile, glucosinolates,...). Cette offre est complétée par les principaux tests technologiques utilisés sur blé de meunerie et farine (hagberg, gluten index, alvéographe, farinographe, filth-test). Pour le marché français, Laboragro dispose des agréments

Incograin et à l'international, des reconnaissances Gafta et Fosfa.

>> LE LABO MEUNIER

STAND N°E110

Le Labo Meunier
AU COEUR DE LA FILIÈRE

ADRESSE

Le moulin à vent
45250 BRIARE
+33 (0)2 38 37 02 00
m.pichon@lelabomeunier.fr
www.lelabomeunier.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Maie-Aude PICHON
Responsable Laboratoire / Laboratory Manager

Michel BILHEUDE
Responsable Fournil d'essai et Développement Produit (R&D) / Test and Product Development Manager (R&D)

Fabien FAISY
Directeur Scientifique / Scientific Director

LE LABO MEUNIER EST EXCLUSIVEMENT DÉDIÉ AUX ANALYSES MEUNIÈRES ET BOULANGÈRES. C'EST UN LABORATOIRE RÉFÉRENT, FORTEMENT IMPLIQUÉ DANS LA CARACTÉRISATION DES VARIÉTÉS DE BLÉ ET LEUR VALORISATION. SES COMPÉTENCES ONT ÉTÉ RÉCEMMENT RECONNUES PAR LE COFRAC AVEC L'OBTENTION DE L'ACCRÉDITATION PORTANT SUR L'IDENTIFICATION VARIÉTALE PAR ÉLECTROPHORÈSE DES GLIADINES, LE FILTH TEST ET LA DÉTERMINATION DU TAUX D'IMPURETÉS DANS LE BLÉ TENDRE.

« Notre atout, en tant que laboratoire central du groupe Banette depuis bientôt 40 ans, est d'être pleinement intégré au marché de la meunerie et de la boulangerie. Cela se traduit par une très bonne connaissance des farines et une finesse dans l'appréciation de leur valeur boulangère via des essais de panification. »

L'une de ses missions est de faire progresser la filière blé-farine-pain. C'est pourquoi Le Labo Meunier est impliqué dans divers travaux de R&D et démarches de contrôle qualité en étroite collaboration avec les acteurs de la filière : obtenteurs, OS, meuniers, boulangers et les institutions telles que l'ANMF, le BIPEA, l'AFNOR ou ARVALIS-institut du végétal.

LE LABO MEUNIER IS EXCLUSIVELY DEDICATED TO MILLING AND BAKING ANALYSIS. IT IS A REFERENCE LABORATORY, STRONGLY INVOLVED IN THE CHARACTERIZATION OF WHEAT VARIETIES AND THEIR VALUATION. HIS SKILLS HAVE RECENTLY BEEN RECOGNIZED BY COFRAC WITH THE ACCREDITATION ON THE VARIETAL IDENTIFICATION BY ELECTROPHORESIS OF GLIADINS, THE FILTH TEST AND THE DETERMINATION OF BESATZ IN WHEAT.

«Our asset, as a central laboratory of the Banette Group for nearly 40 years, is to be fully integrated into the flour milling and baking market. This translates into a very good knowledge of flours and an expertise in the appreciation of their baking value via bread-making tests. «

One of its missions is to advance the wheat-flour-bread sector. Therefore Le Labo Meunier is involved in various R & D and quality control processes in close collaboration with stakeholders in the sector: breeders, farmers, bakers, and institutions such as ANMF, BIPEA, AFNOR or ARVALIS-institut du végétal.

>> LESAFFRE

STAND N°B43-C72

LESAFFRE

ADRESSE

103 rue Jean Jaurès
94704 MAISONS ALFORT
+33 (0)1 49 77 19 01
www.lesaffre.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Arnaud COISNON
Responsable de la Meunerie

Stéphane PUCEL
Responsable Marketing & Communication

LESAFFRE EST LEADER MONDIAL EN LEVURE ET EXTRAITS DE LEVURE.

Grâce à son expertise de la panification et de la fermentation, LESAFFRE a développé une gamme d'ingrédients pour les meuniers :

- BAKER'S BONUS RS 190 : gamme de levures à pouvoir réducteur
- SAF-INSTANT : levure sèche instantanée
- BAKER'BONUS RF 320 : levure à pouvoir fermentaire pour vos mix
- SAFMILL BAKERY : formulations enzymatiques « nouvelle récolte »
- AROME LEVAIN : farines fermentées déshydratées ou préparations liquides issues de fermentations
- SAF LEVAIN : starters pour levain
- CREME DE LEVAIN : levains vivants à biomasse garantie
- YEAST'IN, SAF PEARL : levure sèche pour mixes

>> LMS

STAND N°C70

ADRESSE

216 rue du 4 septembre
02230 FRESNOY-LE-GRAND
03 23 07 93 83
contact@lms-industrie.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Duncan Lutringer
Chef de projet / Project Manager

Eddie Lutringer
PDG / General manager

Romain Boilet
Chargé d'affaires / Business Manager

SPÉCIALISÉ DANS LA CONCEPTION ET L'ÉTUDE DE SOLUTION SUR MESURE RÉPONDANT AUX BESOINS ET ATTENTES DES SECTEURS CÉRÉALIER, SUCRIER, MEUNIER ET AGRO-ALIMENTAIRE.

Bénéficiez de l'expertise de LMS, grâce à des solutions clé en main, nous nous occupons de la conception, de la fabrication et de l'installation. Parfaitement adaptées à vos besoins, nous proposons aussi un grand choix de pièces pour effectuer la maintenance, le dépannage et la réparation de vos installations, ainsi que l'agrandissement de l'existant.

Nous installons notamment :

- des systèmes de ventilation et d'aspiration
- des éléments de sécurité : échelle, garde-corps
- des transporteurs à chaînes, à bandes
- des élévateurs à godets
- des convoyeurs à bandes
- des vis d'Archimède
- des boisseaux
- des fosses de chargement

SPECIALIZED IN THE DESIGN AND STUDY OF CUSTOMIZED SOLUTIONS, MEETING THE NEEDS AND EXPECTATIONS OF THE CEREAL, SUGAR, MILLING AND AGRI-FOOD SECTORS.

Benefit from the expertise of LMS, thanks to turnkey solutions, we take care of the design, manufacture and installation. Perfectly adapted to your needs, we also offer a wide choice of parts to perform maintenance, troubleshooting and repair of your facilities, as well as the expansion of the existing.

We install in particular:

- ventilation and suction systems
- security features: ladder, railing
- chain or band conveyors
- bucket elevators
- belt conveyors
- Archimedes screws
- bushels
- loading pits

>> MILLBÄKER

STAND N°D94

ADRESSE

Zone Industrielle La Fonderie
BP 39, 10700 TORCY-LE-PETIT
+33 (0) 3 25 37 79 37
ingredient@millbaker.com
www.millbaker.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Jean-Louis FLEURICHAMP
Président / President

Thiery DIDIER
Directeur des Opérations / Managing Director

Laurent PARANT
Directeur Commercial / Sales Director

Cédric TAILFER
Directeur Technique / Technical director

Antoinette BRIGANDAT
Responsable Marketing / Marketing Manager

MILLBÄKER CONÇOIT DES SOLUTIONS INGRÉDIENTS POUR LES PROFESSIONNELS DE LA PANIFICATION, EN PARTICULIER LA MEUNERIE ET LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL.

NOTRE SAVOIR FAIRE
- Formulation et conception de solutions ingrédients
- technologiques, sensorielles et nutritionnelles pour les professionnels de la filière blé farine pain et l'industrie agroalimentaire.
- Conception d'ingrédients innovants issus de notre savoir-faire sur la malto fermentation des céréales.

NOS GAMMES
- Correcteurs de meunerie
- Améliorants de panification pour la boulangerie et l'industrie
- Mixes et Prémixes
- Produits diététiques
- Préparations aux graines maltées fermentées
- Produits d'inclusion
- Ingrédients technologiques et céréaliers

NOS SERVICES
- Analyses physico chimiques et rhéologiques
- Contrôles de panification
- Conseils et diagnostics blé et farine
- Assistance technique
- Formation

MILLBÄKER, DESIGNER AND MANUFACTURER OF INGREDIENT SOLUTIONS DEDICATED TO FOOD INDUSTRY IN THE FRENCH AND INTERNATIONAL MARKETS.

SKILLS AND TECHNIQUES
- Formulation and design of ingredient solutions with technological, sensory or nutritional purposes for professionals of the wheat-flour-bread sector.
- Design of innovative ingredients based on our skills and understanding of cereal malting and fermentation.

OUR PRODUCT RANGES
- Flour correctors
- Bakery improvers
- Mixes and Concentrates
- Dietary range
- Malted and fermented seed sourdoughs
- Customising ingredients
- Technological and cereal ingredients

OUR SERVICES
- Physicochemical and rheological analysis of wheat and flour
- Bread-making checks and tests
- Wheat and flour diagnosis and assistance, wheat model recommendations
- Technical assistance
- Training

>> MILLING AND GRAIN

ESPACE PRESSE - ALLÉE B

ADRESSE

7 St George's Terrace,
St James' Square
GL50 3PT CHELTENHAM
+49 12 42 26 77 00
tutit@perandale.co.uk
www.milingandgrain.com

PAYS

Royaume-Uni /
United Kingdom

REPRÉSENTANTS

Darren PARRIS
Group Président

Tuti TAN
Circualtion & events manager

Roger GILBERT
Publisher

Antoine TANGUY
French-edition Coordinator

MILLING AND GRAIN SOUTIENT L'INDUSTRIE MEUNIÈRE À TRAVERS LE MONDE GRÂCE À SES ÉDITIONS EN ANGLAIS, ESPAGNOL, TURC, ARABE, CHINOIS ET FRANÇAIS. IL N'Y A PAS MEILLEUR PARTENAIRE GLOBAL QUE MILLING AND GRAIN.

Milling and Grain a été publié pour la première fois en 1891 et est le plus ancien magazine sur la meunerie et les grains au monde. Nos magazines sont en version papier et numérique et sont disponibles en anglais, espagnol, arabe, français, chinois et turc. Ils atteingnent plus de 65 000 usines de fabrication d'aliments pour animaux, de farine, de riz, de pâtes et de semoule. Portant sur tous les aspects du processus de broyage, le magazine couvre des sujets en détail allant de la nutrition à l'enrichissement de la farine en passant par les aspects technologiques, comme l'extrusion. En plus de la meunerie, le magazine se concentre également sur toutes les dernières innovations en matière de stockage et de manutention du grain, qui font partie intégrante de la gestion durable de toute usine ou port de manutention de grains.

>> MOULINS WAAST

SPONSOR

MOULINS WAAST

ADRESSE

400 Rue du Moulin,
59246 Mons-en-Pévèle
03 20 64 63 20
www.moulinswaast.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Emile WAAST
Cogérant

Michel WAAST
Cogérantr

Emmanuel WAAST
Cogérant

MOULINS WAAST, LA MEUNERIE EVOLUTIVE.

- Performances des diagrammes de mouture
- Précision des plages granulométriques
- Maîtrise des mélanges de pulvérulents
- Traitements thermiques, toastage, torréfaction
- Applications technologiques

>> MÜHLENCHEMIE

STAND N°C67

Mühlenchemie
makes good flours even better

ADRESSE

Kurt-Fischer-Straße 55
22926 AHRENSBURG
+49 4102 202 001
info@muehlenchemie.de
www.muehlenchemie.de

PAYS

Allemagne / Germany

REPRÉSENTANTS

Fabien VARAGNAC
Responsable Technico-Commercial / Technical Manager Commercial

Marie BASCOUL
Responsable Commerciale / Sales manager

NOUS INTÉGRONS LA QUALITÉ DANS LA FARINE, PARTOUT DANS LE MONDE.

Mühlenchemie est l'un des leaders mondiaux dans le secteur du traitement et de l'amélioration de la farine depuis 1923.

L'entreprise propose aux moulins du monde entier un service global pour l'optimisation de la farine :

- Systèmes enzymatiques
- Acide ascorbique
- Prémixes vitamines et minéraux
- Solutions « clean label »
- Solutions « gluten free »
- Enzymes non OGM
- Solutions à valeur ajoutée
- Produit sur mesure

Le centre technologique est le siège de stage de formation et séminaire portant sur le traitement et la standardisation de la farine. Notre gamme de produits très étendue est constamment réadaptée aux variations de qualité des récoltes de blés des différentes régions de la planète.

Nous mettons tout notre savoir-faire au service de votre farine.

WE PUT THE QUALITY INTO THE FLOUR, ALL AROUND THE WORLD

Mühlenchemie is one of the world's leading companies in the field of flour treatment and improvement since 1923.

Our company offer to the mills all around the world, a global service to optimize their flour:

- Enzymatic system
- Ascorbic acid
- Vitamins and minerals premixes
- "Clean label" solution
- "Gluten free" solution

Trainings and seminars on the treatment and the standardization of the flour are held in our technological center. We provide a very wide range of products which are constantly readapted as the quality of the wheat crops among the planet varies.

Our expertise is at the service of your flour.

>> NANOLIKE

ESPACE START-UP - ALLÉE A

NANOLIKE
MONITOR YOUR INDUSTRIAL ASSETS

ADRESSE

436 rue Pierre et Marie Curie
31670 LABEGE
+33 (0)5 32 09 48 00
julien.fauchet@nanolike.com
www.nanolike.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Julien FAUCHET
Directeur Commercial /
Sales Manager

Jean-Jacques BOIS
COO

AMÉLIORER LA LOGISTIQUE DE LA NUTRITION ANIMALE AVEC LA SOLUTION CONNECTÉE POUR SILOS PAR NANOLIKE

La distribution d'aliments s'articule en 3 axes

- La production des aliments : la coopérative doit optimiser sa production et fournir un service continu à ses éleveurs
- La livraison : gérer les livraisons urgentes et non planifiées est coûteux et complexe pour la coopérative
- La gestion des commandes est chronophage pour l'éleveur (vérification du silo, passage de commande) et la coopérative (gestion administrative).

Pour faciliter cette logistique, Nanolike offre une solution de gestion à distance des silos. Ainsi la coopérative peut anticiper les commandes, effectuer plus de livraisons en jours creux et simplifier la tâche des agriculteurs (gain de temps, commande de camions pleins)...

OPTIMIZE THE LOGISTICS OF ANIMAL NUTRITION WITH THE CONNECTED SOLUTION FOR SILOS BY NANOLIKE

Food dispensing articulates on three main issues:

- Food production: the farm coop needs to optimize its production and to provide an ongoing service to its breeders
- The delivery: urgent and unplanned deliveries are difficult and costly to manage for the farmer coop
- Procurement management is time consuming for both the farmer (silo visual checking, order management) and the farmer coop (office management)

To make this logistics easier, Nanolike offers a remote management solution for silos. The farmer coop can thereby anticipate the orders, make more deliveries on dead days and simplify the process of the farmers (time saving, full truck orders) ...

>> NEODIS

STAND N°D97

ADRESSE

83 avenue de la Grande Armée
75782 PARIS CEDEX 16
+ 33 (0)1 34 94 19 22
mbelmond@neodis.eu.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Mathieu BELMOND
Responsable Business Unit PRO

Martin GOMEZ
Chef Produit Marketing

NEODIS LANCE TOPGRAIN™ (AMM 2190441), LE NOUVEL INSECTICIDE D'ORIGINE NATURELLE HOMOLOGUÉ POUR LA PROTECTION DES GRAINES DE CÉRÉALES STOCKÉES EN FRANCE

TOPGRAIN™ est une suspension concentrée contenant du spinosad. Homologué pour le traitement des graines de céréales stockées, ce produit est utilisable en agriculture biologique conformément au règlement CE 834/2007.

TOPGRAIN™ est inscrit sur la liste biocontrôle DGAL. Dans un contexte de réduction des solutions disponibles et une volonté de la filière de diminuer l'usage des solutions conventionnelles, TOPGRAIN™ apporte une innovation majeure pour la lutte intégrée au stockage.

Après le lancement de PROCrop™ en 2015, NEODIS confirme sa volonté de développer des nouvelles solutions biologiques et alternatives pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et aux exigences réglementaires croissantes.

>> NEOGEN

STAND N°B35

ADRESSE

European Headquarters
of Neogen Corporation
The Dairy School, Auchincruive,
Ayr, KA6 5HU, Scotland, UK
+ 44 (0) 1292 525 600
+ 44 (0) 1292 525 601
corporate@neogen.com
www.neogen.com

PAYS

Royaume-Uni /
United Kingdom

NEOGEN EUROPE EST SPÉCIALISÉ DANS LE DÉVELOPPEMENT ET LA COMMERCIALISATION DE KITS INNOVANTS DE DIAGNOSTIC POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET ANIMALE.

Neogen Europe propose aux professionnels de l'agroalimentaire un vaste panel de solutions d'analyses. Ces solutions permettent d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et matières premières agricoles. Neogen intervient depuis la graine semée, à travers toute la chaîne de production jusqu'au produit fini.

Depuis plus de 30 ans, Neogen développe des solutions d'analyses pour la détection des mycotoxines. Neogen propose une gamme complète de kits d'analyses et les services associés, vous offrant des solutions tout en un. Les kits Neogen permettent d'analyser les aflatoxines, le déoxynivalénol (DON), les fumonisines, l'ochratoxine, les toxines T-2 / HT-2 et la zéaralénone. Leurs résultats sont disponibles en quelques minutes et ils nécessitent très peu de formation et de matériel.

>> OET

STAND N°C82

ADRESSE

878 avenue des Champs Blancs
CS27626
35510 CESSON-SEVIGNE CEDEX
+33 (0)2 23 21 12 00
oet@oet.fr
www.oet.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Vincent RAULT
Président

OET INTÈGRE DES SOLUTIONS TECHNOLOGIQUES COMPLÈTES COMPÉTITIVES ET PERFORMANTES POUR ACCOMPAGNER SES CLIENTS DANS LA TRANSFORMATION ET L'OPTIMISATION DE LEUR PROCESS INDUSTRIEL.

Filiale du groupe Altenov, Alliance Technologique et Innovation, l'entreprise de 300 personnes basée à Rennes, intervient dans les secteurs de l'industrie agroalimentaire, manufacturière et autres industries. OET propose ses expertises dans les domaines du génie électrique, automation, informatique, pesage et infrastructures systèmes & réseaux industrielles sécurisées.

Avec plus de 40 ans d'expérience dans l'industrie céréalière, OET propose une solution de pilotage et de gestion de production dédiée à la meunerie (ALIA Système), et intègre également des logiciels du marché de la supervision et du MES.

OET conçoit et suit les projets dans leur globalité dans un souci permanent de Qualité et d'Engagement.

- Solutions clé en main innovantes
- Automatisation, supervision, robotisation
- Etudes électriques
- Pesage-métrologie
- Gestion production, Ordonnancement
- Gestion commerciale, Logistique
- Mise en service, Formation, Maintenance

OET INTEGRATES COMPETITIVE AND EFFICIENT COMPLETE TECHNOLOGICAL SOLUTIONS TO SUPPORT ITS CUSTOMERS IN THE TRANSFORMATION AND OPTIMIZATION OF THEIR INDUSTRIAL PROCESSES.

Subsidiary of the Altenov group, Alliance Technologique et Innovation,the company of 300 people based in Rennes, operates in the agri-food, manufacturing and other industries. OET offers its expertise in the fields of electrical engineering, automation, IT, weighing and secure systems and industrial network infrastructure.

With over 40 years of experience in the cereal industry, OET offers a management and production management solution dedicated to the milling industry (ALIA System), and also integrates software from the supervision and MES market.

OET designs and monitors projects in their entirety with a constant concern for Quality and Commitment.

- Innovative turnkey solutions
- Automation, supervision, robotization
- Electrical studies
- Weighing-metrology
- Production Management, Scheduling
- Commercial Management, Logistics
- Commissioning, Training, Maintenance

>> LABORATOIRE OLCEA

STAND N°C64

olcéa
ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES

ADRESSE

Laboratoire OLCEA
3, avenue Victor Hugo
28000 CHARTRES
02 37 31 00 59
labo@labo-olcea.fr
Laboratoire.rouen@
labo-olcea.fr

PAYS

France

REPRÉSENTANTS

Jérôme NAIL
Directeur du pôle Laboratoires et Services

Régine DESCHEPPER
Responsable Laboratoire de Rouen

Vincent JEUFFROY
Responsable Laboratoire de Chartres

Christophe LANDEMAINE
Responsable Qualité Laboratoire de Chartres

DEPUIS JUIN 2019, LES LABORATOIRES CGAC ET SENALIA ONT FUSIONNÉS ET SONT DEVENNUS LE LABORATOIRE OLCEA, NOUVEL ACTEUR MAJEUR EN MATIÈRE D'ANALYSES D'OLÉAGINEUX ET DE CÉRÉALES.

Depuis plus de 40 ans, les Laboratoires CGAC et Sénalia exercent leurs compétences au service des analyses de céréales, oléagineux et protéagineux.

Les deux laboratoires ont uni leurs compétences pour offrir à leurs clients une gamme de services élargie : analyse, audit et formation. Fort de ses 15 salariés, OLCEA continuera d'accompagner ses clients en s'appuyant sur ses trois valeurs fondamentales : Réactivité, Fiabilité et Proximité.

Si le nom change, les équipes restent sur leurs sites respectifs. OLCEA s'appuiera sur ses deux laboratoires de Chartres et Rouen pour renforcer sa proximité et réactivité avec ses clients historiques.

Nous proposons des analyses technologiques, physico-chimiques et sanitaires sur céréales, oléagineux et protéagineux. Pour plus de détail, n'hésitez pas à vous rendre sur notre stand, ou nous nous ferons un plaisir de vous remettre notre nouveau catalogue 2019-2020 de prestations d'analyses.

Le laboratoire OLCEA de Chartres est accrédité COFRAC depuis 5 ans (sous le numéro 1-5660 portée disponible sur www.cofrac.fr.) , est agréé par le GAFTA. (Grains and feedstuff) et par l'INAO (institut National de l'origine et de la qualité)

Les deux sites sont également agréés par le Syndicat de Paris (Addenda N° I, II, III, IV, V, VI, VII, VII bis, IX).

Enfin, notre Laboratoire est associé depuis 2005, au laboratoire MICROSEPT, accrédité COFRAC sur les analyses microbiologiques, (sous le N°1-0880 portée disponible sous www.cofrac.fr).

>> OMAS

STAND N°D93

MILLING REVOLUTION

ADRESSE

Via Fornace Seconda Strada N.1
35010 SAN GIORGIO DELLE PERTICHE
+39 049 933 0297
info@omasindustries.com
www.omasindustries.com

PAYS

Italie / Italy

REPRÉSENTANTS

Sergio BATTALLIARD
Responsable regional de vente / Regional Sales Manager

Pietro BARBALARGA
Directeur Commercial / Commercial director

OMAS EST LA SEULE ENTREPRISE DU MONDE DE LA MINOTERIE CAPABLE DE FOURNIR L'APPAREIL À CYLINDRES LEONARDO ÉQUIPÉ DE LA DERNIÈRE LA TECHNOLOGIE EN MATIÈRE DE MEUNERIE, C'EST-À-DIRE L'ENTRAÎNEMENT DIRECT DE CHAQUE CYLINDRE DE BROYAGE.

La capacité de changer la vitesse de chaque cylindre donne au meunier la possibilité de produire différentes qualités de farine et des réglages précis pour chaque passage.
Les moteurs intégrés éviteront la nécessité d'un étage adapté à la transmission de puissance de l'appareil à cylindres avec une économie de 30% sur les CAPEX du bâtiment.
De plus, l'installation d'un générateur électrique sur le cylindre lent crée une machine hybride qui peut fonctionner avec une énergie auto-générée de 40% de la puissance requise, tandis que l'absence des courroies permet de réduire de 50% les coûts d'entretien de la machine.
L'application de la technologie «Entraînement direct » est également disponible pour les plansichters, les brosses centrifuges pour son, farine et à blé, afin de permettre un contrôle direct du rapport tr/min, des économies d'énergie et une réduction des coûts d'entretien.

OMAS IS THE ONLY COMPANY IN THE WORLD OF MILLING WHICH CAN SUPPLY THE LEONARDO ROLLER MILL EQUIPPED WITH THE ULTIMATE TECHNOLOGY IN FLOUR MILLING, THAT IS THE DIRECT DRIVE ON EACH MILLING ROLL.

The ability to change the speed of each roll gives the miller the possibility to produce different flour quality and accurate settings on each passage.
Built-in motors will avoid the requirement of a floor to fit the roller mill power transmission with a saving of 30% on the building CAPEX.
Moreover, the application of an electric generator on the slow roll, creates an hybrid machinery which can operate with self-generated energy for 40% of the required power, while belt-free roller mill produce a saving of 50% of the machinery maintenance cost.
DD technology application is also available for plansichter, bran and flour centrifugal sifter and wheat scourer, to allow direct control of the r.p.m., electrical energy saving and maintenance cost reduction.

>> OPCALIM

ESPACE EMPLOI / FORMATION - ALLÉE D/E

opcalim
PARTENAIRE DE VOS COMPÉTENCES
mandaté par
OCAPIAT

ADRESSE

OPCALIM agit en nom et pour le compte OCAPIAT
169 Rue Sadi Carnot -
Parc du Bas Près
59350 SAINT-ANDRÉ-LEZ-LILLE
www.opcalim.org

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Emmanuel PROUVOST
Conseiller Formation

OPCALIM MANDATÉ PAR OCAPIAT EST UN OPÉRATEUR DE COMPÉTENCES COUVRANT LA FILIÈRE ALIMENTAIRE (183 000 ENTREPRISES ET 1 340 000 SALARIÉS COUVERTS), AU SERVICE DE LA COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES, DE L'ATTRACTIVITÉ DE LEURS MÉTIERS ET DU DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS DE LEURS SALARIÉS.

Principales missions d'OCAPIAT :

-> Apporter un appui technique aux branches adhérentes.

-> Assurer un service de proximité aux entreprises et notamment aux TPE/PME afin :

- d'améliorer l'information et l'accès de leurs salariés à la formation professionnelle
- de les accompagner dans l'analyse et la définition de leurs besoins en matière de formation professionnelle
- de promouvoir les nouvelles modalités de formation et en assurer le financement.
- d'assurer le financement des contrats d'apprentissage et de professionnalisation

Dans ce cadre OCAPIAT présente avec Agro-Sphères, le premier parcours de formation en réalité virtuelle (AGROVIRTUOSE) réalisé en collaboration avec les entreprises ainsi qu'une plateforme de mise à disposition : l'Usine Virtuelle

OPCALIM MANDATED BY OCAPIAT IS A SKILLS OPERATOR COVERING THE FOOD INDUSTRY (183,000 COMPANIES AND 1,340,000 EMPLOYEES COVERED), SERVING COMPANIES COMPETITIVENESS, ATTRACTIVENESS OF THEIR PROFESSIONS AND DEVELOPMENT OF SKILLS AND QUALIFICATIONS OF THEIR EMPLOYEES.

OCAPIAT main missions:

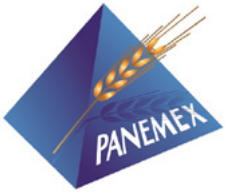
-> To provide technical support to the affiliated trade association

-> TO provide a local service to companies and mainly to VSEs / SMEs in order to:

- Improve the information and access of their employees to professional training
- Assist them in analyzing and defining their vocational training needs
- Promote new training methods and ensure funding aspect
- Ensure funding of work based learning

>> PANEMEX

STAND N°B32



ADRESSE

Route de Limerzel
56220 CADEN
+33 (0) 2 97 66 16 18
info@panemex.com
www.panemex.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Arnaud HOUDAYER
Directeur Commercial /
Commercial director

Gwenaelle QUERARD
Responsable Commerciale /
Sales manager

Frédéric ROUSSEL
Directeur / Director

Jérôme ROUSSEL
Directeur / Director

PANEMEX EST SPÉCIALISÉE DANS LA PRÉPARATION, LE MÉLANGE ET LE CONDITIONNEMENT À FAÇON DE PRODUITS DE DÉCORS ET INCLUSIONS POUR PAINS SPÉCIAUX.

- Mélanges de graines, mueslis, concentrés pour fin de pétrissage
- Graines boulangères : lin, millet, pavot, sésame, tournesol...
- Flocons de céréales : avoine, blé, orge, seigle...
- Cubes de Fruits séchés : abricot, citron, cranberry, figue...
- Flocons de légumes séchés : poivron, tomate....
- En conventionnel et en biologique

PANEMEX SUPPLIES CUSTOM BLENDS AND PACKINGS OF INGREDIENTS FOR BAKERIES:

- Seeds blends, fruits blends
- Oilseeds : lin, millet, poppy, sesame, sunflowerkernels...
- Cereal flakes : barley, oat,rye, wheat...
- Diced dried fruits : apricot, cranberry, fig...
- Dried vegetable flakes
- Both conventional and organic

>> PARENTEZ GROUP

ESPACE PRESSE - ALLÉE A

Fırıncılık Bakery
Bisküvi Biscuit
Makarna Pasta
Fırıncılık, Bisküvi ve Makarna Sektörü İhtisas Dergisi
Bakery, Biscuits and Pasta Sector Specialty Magazine
MILLER
WORLD MILLING AND PULSES TECHNOLOGIES MAGAZINE

ADRESSE

GOKEVLER MAH. 2312 SOK.
GINZA CORNER PLAZA
NO: 16/37 KIRAC-ESENYURT
34522 ISTANBUL
+90 212 347 31 64
f.akatay@parantezgroup.com
www.parantezgroup.com

PAYS

Turquie / Turkey

REPRÉSENTANTS

Muhammed AKATAY
Directeur Outre-Mer

Zubeyde KAVRAZ
Directrice Générale

Namik Kemal PARLAK
Editeur en chef

PARANTEZ GROUPE EST L'ORGANISATEUR D'EXPOSITION INTERNATIONALE IDMA ET L'ÉDITEUR DES PUBLICATIONS SECTORIELLES MILLER MAGAZINE, FEED PLANET MAGAZINE ET BBM MAGAZINE.

Depuis sa création en 2000, Parantez Groupe, qui fournit des services dans les domaines de l'organisation de salons professionnels, l'édition de secteurs et du tourisme de congrès, a pour objectif de fournir des services de la meilleure qualité, non pas dans divers secteurs, mais dans des secteurs qu'il connaît bien.

Partant de l'excellence et de la satisfaction de la clientèle et fort de son expérience de près de deux décennies, le Groupe Parantez organise le Salon International des Machines de Moulin à Farine, Nutrition Animale, Semoule, Riz, Maïs, Boulghour, et les Technologies des Légumineuses, Pâtes et Biscuits. Elle publie également Miller Magazine (la minoterie et des légumineuses), Feed Planet Magazine (l'alimentation animale) et BBM Magazine la boulangerie, de la biscuiterie et des pâtes alimentaires).

>> PASSION CEREALES

ESPACE PARTENAIRES - ALLÉE E

ADRESSE

23-25 Avenue de Neuilly
75116 PARIS
01 44 31 16 37
j.ferrie@passioncereales.fr
www.passioncereales.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Olivia RUCH
Directrice

Julie FERRIE
Chargé de communication

Aloys TACK
Chargé de communication

PASSION CÉRÉALES EST UNE COLLECTIVE D'INFORMATION DÉDIÉE AUX CÉRÉALES ET AUX ACTEURS DE LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE.

Passion Céréales est une interface d'information entre les acteurs de la filière céréalière et la société ; sa mission est de faire connaître au grand public les céréales et les produits qui en sont issus. Au fil des saisons, elle fait aussi découvrir le travail quotidien d'hommes et de femmes passionnés par leur métier.

Au service des acteurs de toute la filière céréalière, Passion Céréales développe depuis 2006 de nombreux outils à destination des professionnels pour communiquers. Des aspects culturels, culinaires et gustatifs, à la production des céréales et leur transformation, Passion Céréales propose un éventail d'outils informatifs, pédagogiques et ludiques pour faire redécouvrir les produits céréaliers du champ à la table.

>> PCSE

STAND N°C63

PCSE
Prouveur Cordistes
Spécialisés en Espace confiné

ADRESSE

61, rue Louise Michel
41130 MEUSNES
06 20 12 67 24
prouveur-benjamin@pc-se.fr
www.pc-se.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Benjamin Prouveur
Gérant / Director

Gery Prouveur
Responsable Technique / Technical Manager

PCSE EST UNE ENTREPRISE SPÉCIALISÉE EN NETTOYAGE, MAINTENANCE ET SÉCURITÉ DANS TOUT TRAVAUX D'ACCÈS DIFFICILE, EN HAUTEUR OU MILIEUX CONFINÉS.

PCSE est une entreprise spécialisée en maintenance, nettoyage et sécurité dans tout travaux d'accès difficile, travaux sur cordes, travaux en hauteur ou milieux confinés.

Nous mettons à votre disposition notre expérience et nos compétences professionnelles afin de vous proposer un large panel de prestation dans les secteurs de l'industrie, de l'agroalimentaire, du nettoyage et de la sécurité des hommes et des installations.

Étant amenés évoluer dans des situations à risque, tous nos travaux sont réalisés dans le soin de satisfaire les exigences législatives et dans le respect des normes de sécurité en vigueur, adaptées à votre situation.

PCSE IS A COMPANY SPECIALIZED IN CLEANING, MAINTENANCE AND SAFETY INANY WORK WHERE ACCESS IS DIFFICULT, AT HEIGHT OR IN CONFINED SPACES.

PCSE is a company specialized in maintenance, cleaning and securityfor all types of difficult access work,

work on ropes, work at heights or in confined spaces.

We offer you our experience and professional skills in order to offer you a wide range of services in the industrial, agri-food, cleaning and safetysectors for people and installations.

As we operate in highrisk situations, all our work is carried out withthe utmost care to meet legislative requirements and in compliancewith current safety standards, adapted to your situation.

>> PELLETIER TECHNIPES

STAND N°C76

PELLETIER
Concessionnaire France Technipes

ADRESSE

39 impasse du Moulin Gaillard
01290 SAINT-JEAN-SUR-VEYLE
+33 (0)3 85 23 95 30
contact@pelletiersas.fr
www.pelletiersas.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Michel PELLETIER
Directeur

Antoine SALA
Directeur Technique et commercial

LA SOCIÉTÉ PELLETIER/TECHNIPES VOUS ACCOMPAGNE SUR LA TOTALITÉ DE VOTRE PROJET DE PESAGE-ENSACHAGE-PALETTISATION - ÉTIQUETAGE-BANDEROLAGE :

- Etudes
- Installation
- Formation
- Maintenance des équipements

CONDITIONNEMENT de 1 à 1500 kg : Manuel, semi-automatique, automatique.

La gamme des équipements que nous proposons permet de répondre à de multiples configurations.

Notre entreprise est certifiée Système commun MASE /UIC : Management Sécurité Santé Environnement.

>> PERTEN INSTRUMENTS

STAND N°D96

Perten INSTRUMENTS a PerkinElmer company

PerkinElmer For the Better

ADRESSE

PERTEN INSTRUMENTS France
2 rue Maurice Koechlin
ZAC les Jésuites
67500 HAGUENAU
+33 (0)3 88 93 05 16
info@perten.fr
www.perten.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Charles LOUBERSAC D'HOTEL
Directeur Général /
General manager

Corinne CHARRIÉ
Responsable Marketing /
Marketing Manager

PERTEN INSTRUMENTS, UNE ENTREPRISE DU GROUPE PERKINELMER, FOURNIT DES SOLUTIONS ANALYTIQUES POUR LE CONTRÔLE QUALITÉ ET L'OPTIMISATION DES PROCÉDÉS DANS LES DOMAINES DES GRAINS ET DES PRODUITS TRANSFORMÉS.

Perten Instruments propose des solutions modernes et fiables pour relever les défis de demain :

- Analyses de composition de vos produits par spectroscopie proche infrarouge
- Optimisation de la production avec les analyseurs sur flux de produit DA 7300 et DA 7440
- Paramètres : protéines, matières grasses, amidon, humidité, PS, et bien plus encore
- Qualité technologique : qualité alpha-amylasique, qualité du gluten, qualité de l'amidon dans les conditions optimum (en excès d'eau), qualité du réseau protéique au pétrissage des pâtes avec le doughLAB, hydratation des farines, gélatinisation de l'amidon, analyses de texture

Que ce soit pour le développement de nouveaux produits, l'évaluation d'ingrédients, le contrôle qualité ou l'optimisation industrielle, Perten Instruments est à votre écoute.

PERTEN INSTRUMENTS, A PERKINELMER COMPANY, PROVIDES QUALITY CONTROL & PROCESS OPTIMIZATION SOLUTIONS TO THE GRAIN, FLOUR, FEED AND FOOD INDUSTRIES.

Perten Instruments offers a wide range of products for total quality control of grain, flour, feed and food. Our combination of products for Compositional and Functional analysis is unique in the industry:

- Composition analysis with fast methods : NIR Inframatic and Aquamatic moisture meters
- Functional properties: Falling Number, Glutomatic, RVA (Starch behaviour), doughLAB (dough mixing properties in just 9 minutes) and texture analyser
- Volume measurement with TexVol BVM Volume Meter : accurate volume measurement of bread and baked products, in seconds, using Laser Topography
- Sample preparation with Laboratory Mills

Perten Instruments provides reliable instrumentation for R&D applications, quality control in the laboratory and in the plant

>> PHYTOCONTROL

STAND N°B53

Phytocontrol
Laboratoire d'analyses

ADRESSE

Laboratoire Phytocontrol
180 rue Philippe Maupas
Parc Georges Besse II
30035 NIMES
04 34 14 70 00
contact@phytocontrol.com
www.phytocontrol.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Jean-Christophe BONIFACE
Commercial / Sales

Cédric STUHLSATZ
Commercial / Sales

Les laboratoires Phytocontrol déploient une gamme d'analyses de contaminants au service de tous les opérateurs des filières Agricoles et Agroalimentaires, de la filière Eaux, et des filières Cosmétiques, Pharmaceutiques et Phytopharmaceutiques.

Le laboratoire est spécialisé dans les analyses de résidus phytosanitaires dans la filière céréales et meuneries :

- Résidus de pesticides
- Mycotoxines
- OGM
- Métaux lourds
- Allergènes (Gluten)
- Dioxines
- Microbiologie

Nous proposons pour tous ces paramètres une fiabilité optimale (GC/LCMSMS, UFLC, PCR) ainsi que des délais courts (3-5 jours).

Des solutions logistiques et réglementaires sont également à votre disposition.

Pour plus de renseignement, contactez votre agence Phytocontrol (www.phytocontrol.com).

At Phytocontrol, our specific expertise and advanced equipment, allow us to work with all the actors in the agricultural, agri-food, cosmetics and pharmaceutical industries

Phytocontrol is specialized in phytosanitary analyses on cereals and flours :

- Pesticides residues
- Mycotoxins
- GMO
- Heavy metals
- Allergens (gluten)
- Dioxins
- Microbiology

We offer for each of these skills the best reliability and reactivity, with the last generations of technologies and short delivery times of 3-5 open days.

Logistic and regulations monitoring are also provided. For any further information, please contact your office (www.phytocontrol.com).

>> POLE EMPLOI

ESPACE EMPLOI / FORMATION - ALLÉE D/E

ADRESSE

Direction Régionale
Hauts de France
Service Emploi & Compétences
www.pole-emploi.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Isabelle PARMENTIER
Chargée de projet

C'est la mission que portent nos 54 000 agents, mobilisés au quotidien pour anticiper les tendances, innover et fédérer les acteurs et relais-clés sur le terrain.

En Région hauts de France , c'est 85 équipes dédiées à la relation avec les entreprises : Information , Conseil & Accompagnement aux recrutements.

Nous mettons nos expertises au service de l'ensemble des acteurs de l'emploi en France, de façon complémentaire et transparente. Au cœur de l'écosystème, Pôle emploi travaille avec ses partenaires pour déployer des solutions adaptées aux besoins de chaque territoire.

Pôle emploi est l'interlocuteur de référence pour tous les acteurs impliqués dans l'insertion professionnelle des demandeurs d'emploi et dans le développement économique des territoires.

Nous les accompagnons et les conseillons grâce à notre expertise du marché du travail, à notre connaissance fine des écosystèmes locaux et à notre large gamme d'outils statistiques et d'analyse.

■ Faciliter les échanges

Par notre position privilégiée au sein de l'écosystème de l'emploi, nous jouons un rôle clé d'intermédiation. Insertion, orientation, formation, mobilité, financement, entrepreneuriat, etc. : Pôle emploi favorise la mise en relation des acteurs publics et privés, la rencontre des besoins et savoir-faire, et la co-construction de solutions innovantes pour accélérer le retour à l'emploi.

>> POLYTECH SORBONNE

ADRESSE

Bâtiment Esclangon,
Boîte Courrier 135,
4 Place Jussieu
75252 PARIS CEDEX 05
+33 (0)1 44 27 22 23
+33 (0)1 44 27 35 36
agral-polytech@upmc.fr
www.polytech.upmc.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Hayat BOUTEAU
Responsable Pedagogique /
Educational Manager

L'ÉCOLE POLYTECHNIQUE DE SORBONNE UNIVERSITÉ EST UNE ÉCOLE MULTIDISCIPLINAIRE HABILITÉE PAR LA COMMISSION DES TITRES D'INGÉNIEUR POUR FORMER DES INGÉNIEURS DANS 8 SPÉCIALITÉS DONT AGROALIMENTAIRE, ANCIENNEMENT INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES DE L'IST.

Polytech Sorbonne fait partie du réseau Polytech qui regroupe 15 écoles publiques en France avec 12 domaines de formation qui a formé plus de 80 000 ingénieurs en activité.

La formation Agroalimentaire de Polytech Sorbonne forme des ingénieurs capables de répondre aux enjeux du secteur de l'agroalimentaire en assurant la sécurité alimentaire dans le respect de l'environnement, garantissant la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments et en innovant pour une alimentation saine dans le respect du développement durable et la limitation des ressources.

C'est une formation généraliste qui par son lien historique avec la filière céréalière et l'expertise de ses anciens élèves qui y interviennent, a choisi les céréales comme modèle d'étude et d'approfondissement de la biochimie des matières premières et des procédés de transformation à la qualité des produits finis avec un volet important dédié à l'innovation avec les projets scientifiques et techniques en année 4 ainsi qu'au projet industriel et la formulation fonctionnelle et nutritionnelle en année 5.

THE POLYTECHNIC SCHOOL OF SORBONNE UNIVERSITY IS A MULTIDISCIPLINARY SCHOOL HABILITATED BY THE COMMISSION OF THE TITLES OF ENGINEER TO TRAIN ENGINEERS IN 8 SPECIALTIES INCLUDING AGRI-FOOD SCIENCE, FORMERLY IST'S CEREAL INDUSTRIES.

Polytech Sorbonne is part of the Polytech network which brings together 15 public schools in France with 12 training domains that has trained more than 80,000 active engineers.

The Polytech Sorbonne Agri-Food program trains engineers able to respond to the challenges of the agri-food sector by ensuring food safety while respecting the environment, ensuring the nutritional and sanitary quality of food and innovating for a healthy diet in the food industry with respect for sustainable development and the limitation of resources.

It is a generalist training which, by its historical link with the cereal sector and the expertise of its former students, has chosen cereals as a model for studying and deepening the biochemistry of raw materials and transformation processes to the product quality with a major component dedicated to innovation with scientific and technical projects in year 4 as well as the industrial project and the functional and nutritional formulation in year 5.

>> PROGNOSIS BIOTECH

STAND N°C73-D102

ADRESSE

Farsalon 153
LARISSA, GREECE, 41335
0030 2410 623922
0030 700 700 6262
info@prognosis-biotech.com
www.prognosis-biotech.com

PAYS

Grèce / Greece

REPRÉSENTANTS

Gregory BOUGEANT
Directeur grands comptes

PROGNOSIS BIOTECH EST UNE SOCIÉTÉ DE BIOTECHNOLOGIE INNOVANTE, SPÉCIALISÉE DANS LE DÉVELOPPEMENT DE TESTS IMMUNOLOGIQUES DE NOUVELLE GÉNÉRATION POUR LES INDUSTRIES ALIMENTAIRE, CÉRÉALIÈRE ET LAITIÈRE.

Le principal domaine d'intérêt de ProGnosis Biotech est la production de solutions innovantes et précises pour l'analyse des mycotoxines. Notre société développe des kits ELISA et des tests de flux latéral pour la détection et la quantification de toutes les principales mycotoxines dans les grains, céréales, noix et autres produits, y compris les aliments pour animaux. ProGnosis Biotech offre une large gamme de produits conformes à la législation mondiale sur les mycotoxines.

Basée en Grèce et ayant également des bureaux de représentation en Espagne et en Chine, ProGnosis Biotech est une entreprise orientée vers l'exportation qui, à travers un large réseau de distributeurs, exporte ses produits dans plus de 30 pays dans le monde, sur 4 continents.

Afin de fournir des produits de qualité supérieure, l'entreprise participe tous les mois à de nombreux tests de compétence organisés par les organisations les plus réputées à travers le monde.

PROGNOSIS BIOTECH IS AN INNOVATIVE BIOTECHNOLOGY COMPANY, SPECIALIZED IN DEVELOPING NEXT-GENERATION IMMUNO-ASSAYS FOR THE FOOD, FEED AND DAIRY INDUSTRIES.

ProGnosis Biotech primary area of interest is the production of innovative and accurate mycotoxin testing solutions. Our company develops ELISA kits and Lateral Flow tests for the detection and quantification of all the major mycotoxins in grains, cereals, nuts and other commodities, including animal feed. ProGnosis Biotech offers a wide range of products according to any mycotoxin legislation globally.

Based in Greece and having also representative offices in Spain and China, ProGnosis Biotech is an export-oriented enterprise which through a large network of distributors, exports its products to more than 30 countries worldwide, in 4 continents.

In order to consistently provide top-quality products, the company participates on a monthly basis in numerous proficiency tests organized by the most highly esteemed organizations worldwide.

>> QUALTECH LABORATOIRE

STAND N°D100

ADRESSE

7 rue du Bois de la Champelle
54500 VANDOEUVRE
+33 (0)3 83 44 88 00
contact@qualtech-groupe.com
www.qualtech-groupe.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Christophe SAMSON
Chef des ventes - Ing. Commercial Grands Comptes / Sales Manager - Ing. Major Commercial Accounts

Michaël BENIGNA
Boulanger d'Essai - Commercial / Test Baker - Sales

QUALTECH Groupe (filiale de l'IFBM) est un groupe de laboratoires d'analyses répondant en totalité aux besoins de l'ensemble de la filière «blé - farine - pain» et d'autres filières de transformations céréalières (ex. Brasserie-Malterie,...).

Nos laboratoires sont répartis sur onze sites dans toute la France. Partenaire privilégié de l'Association Nationale de la Meunerie Française, QUALTECH Groupe propose des analyses pour assurer le contrôle de :

- La qualité technologique de vos matières premières (alvéogramme, panification,...) et effectuer en complément des analyses physico-chimiques
- L'identification de chaque variété de blé par empreinte génétique
- Le contrôle des OGM
- La qualité sanitaire: mycotoxines, alcaloïdes, pesticides, filthtest, microbiologie...
- L'étiquetage nutritionnel (dont VN INCO)
- L'optimisation de vos développements produits avec ses laboratoires d'analyse sensorielle (panel expert pain et formation du blé au pain) ainsi que sa boulangerie d'essai.

IFBM, sa maison-mère, est certifiée BPL (Bonnes Pratiques de Laboratoires) en transformation agroalimentaire (meunerie, malterie, brasserie) et propose par ailleurs l'étude des effets non intentionnels des spécialités phytopharmaceutiques et le suivi des résidus.

Laboratory specialized in analyses on cereals and cereal-based products, QUALTECH Group (Subsidiary of IFBM) provides its expertise and carries out best analyses for "wheat - flour - bread" fields

Our laboratories are located on eleven sites in France. Privileged partner of the National Association of the French Milling, QUALTECH Group proposes analyses to ensure the control of:

- The technological quality of your raw materials (alveogram, bread-making) and to perform the physicochemical analyses
- The identification of each variety of wheat by genetic fingerprint
- The control of GMOs
- The sanitary quality: mycotoxines, alkaloids, pesticide residues, filth-test, microbiology ...
- The nutrition labelling
- The optimization of your developments produced with our laboratories of sensory analysis (bread expert panel, training «From wheat to bread» and our trial bakery.

IFBM is recognized by GLP (Good Laboratories Practices) in food processing (flour milling, malting, brewing) and proposes the study of the unintentional effects of plant protection specialties and the monitoring of residues.

>> ROVASAC - ROVA

STAND N°B30

ADRESSE

Meersbloem-Melden 25
9700 OUDENAARDE
+32 55 33 41 10
info@rovasac.be
www.rovasac.be

PAYS

Belgique / Belgium

REPRÉSENTANTS

Kathy VANHAESEBROUCK
PDG / CEO

Steven VANHAESEBROUCK
Directeur technique /
Technical manager

Eddy SERBRUYNS
Directeur Commercial /
Sales manager

Gaëtane GEORGES
Déléguée Commercial /
Sales representative

Pieter MAES
Délégué Commercial /
Sales representative

ROVA - ROVASAC EST VOTRE PARTENAIRE POUR VOS EMBALLAGES ET VOTRE ÉQUIPEMENT DE CONDITIONNEMENT.

Avec notre expérience en fabrication de sacs en papier et plastique nous pouvons vous offrir des solutions pour vos besoins d'emballage personnalisé ou non.

Notre assortiment se compose également de sacs en polypropylène tissé, de big-bags, de sacs filet simple et sur rouleau, de fil à coudre et de différents accessoires.

Grâce à notre savoir-faire en emballage, nous avons développé des machines à conditionner avec le meilleur rapport performance/qualité/prix. Pour des lignes automatiques du pesage-ensachage jusqu'à la palettisation nous concevons nos réalisations – développement, construction et assemblage – en fonction de vos besoins. L'installation et le SAV sont assurés par notre service technique.

N'hésitez pas à nous contacter au + 32 (0) 55 33 41 10 ou info@rovasac.be pour une réponse à vos besoins. Rova - Rovasac plus de 30 ans d'expérience à votre service.

ROVA - ROVASAC IS YOUR PARTNER FOR PACKAGING AND PACKAGING EQUIPMENT.

Our experience in both paper and plastic production allows us to offer you packaging solutions tailored to your specific needs as well for printed or unprinted bags.

Our packaging program includes woven polypropyleen bags, big-bags, raschel bags also on rolls, stitching thread and different other consummables.

Through our packaging experience we have developped packaging machines with the best performance/quality/ price ratio. We supply automatic packaging lines from weigher to palletiser by own development, construction and assembly. Installation and service is done by our own technical department.

Please contact us at + 32 (0) 55 33 41 10 or info@rovasac. be for a solution to your needs.

Rova - Rovasac more than 30 years of experience in packaging.

>> SAYENS

STAND N°B45

SAYENS SATT
CATALYSEUR D'INNOVATIONS

ADRESSE

Rue Claude Ladrey
21000 DIJON
+33 (0)3 80 39 66 17
agroalimentaire@sayens.fr
www.sayens.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Jonathan Valila
Chef de projet R&D

Jean-Philippe FASQUEL
Responsable R&D

Aurélie LAGORCE
Chef de projet R&D

30 ANNÉES D'EXPERTISE EN INNOVATION ET VALORISATION DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES : CUISSON-EXTRUSION, DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS ET PROCÉDÉS.

SAYENS Agroalimentaire (ex-Welience) accompagne les professionnels (start-up, PME, ETI, groupes) dans leur démarche d'innovation technique et scientifique, de l'idée à l'industrialisation. 50 études sur mesure sont réalisées chaque année par notre équipe d'experts.

Nombreuses compétences :

- Etudes R&D, productions pilotes, transfert technologique, formations, conseil, assistance technique sur site
- 30 ans d'expérience, savoir-faire reconnus

Moyens :

- Halls d'essais (2000 m2) équipés de nombreux matériels pilotes
- Environnement scientifique : Université de Bourgogne, AgroSup Dijon
- Une équipe d'ingénieurs et techniciens

Domaines d'expertise :

- Texturation de produits alimentaires : cuisson-extrusion, émulsion, foisonnement, hautes pressions
- Maîtrise des microorganismes : décontamination, conservation, fermentation
- Amélioration / développement de nouveaux aliments : formulation, qualités sensorielles, fonctionnelles, nutritionnelles, hygiéniques, procédés de fabrication
- Alimentation humaine et animale, santé, cosmétique

>> SCARITECH

STAND N°A15

ADRESSE

Rue Georges Besse
90000 BELFORT
03 84 21 83 40
commercial2@scaritech.com
www.scaritech.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Laurent REICHERT
Directeur

Thomas MEICHEL
Commercial Meunerie

SCARITECH EST PRÉSENT DEPUIS PLUS DE 30 ANS SUR LE MARCHÉ INTERNATIONAL DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE. NOTRE SUCCÈS A ÉTÉ CONSTRUIT SUR LES VALEURS ET LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES AUX MÉTIERS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE.

Notre savoir-faire et notre capacité de production industrielle nous permettent de concevoir des produits adaptés à l'ensemble du domaine agroalimentaire (industries du pain, meuneries, fournils artisanaux, restauration, collectivités...), tout en respectant les normes en vigueur :

- l'hygiène et la sécurité alimentaire
- l'amélioration des méthodes de travail
- l'innovation par la recherche et le développement

Nos ateliers intégrés de tampographie, sérigraphie et gravure (impression sur plastique, bois, métal, textile...) vous garantissent réactivité et qualité pour votre communication par l'objet publicitaire.

Le succès de nos produits résulte des besoins de la profession, des problèmes techniques ou hygiéniques rencontrés. Notre présence sur le terrain ainsi que l'écoute de nos clients nous ont permis de concevoir des produits innovants.

SCARITECH HAS BEEN PRESENT IN THE INTERNATIONAL BAKERY INDUSTRY FOR MORE THAN 30 YEARS. OUR SUCCESS HAS BEEN BUILT ON THE VALUES AND REQUIREMENTS SPECIFIC TO THE FOOD INDUSTRY.

Our know-how and our industrial production capacity allow us to design products which are adapted to the entire agri-food sector (bread industries, flour mills, craft bakeries, catering, communities ...), while respecting the standards in effect:

- Hygiene and food safety
- Improvement of working methods
- Innovation through research and development

Our integrated workshops of pad printing, screen printing and engraving (printing on plastic, wood, metal, textile ...) guarantee you reactivity and quality for your communication by the advertising object.

The success of our products results from the needs of the industry, the technical or hygienic problems encountered. Being present in the industry and listening to our costumers closely have allowed us to design innovative products.

>> SCE / SILO CONSTRUCTION & ENGINEERING.

STAND N°B54

SILO CONSTRUCTION & ENGINEERING

ADRESSE

Wim Delameilleure
Area Sales Manager
+32 499 999304
wim.delameilleure@sce.be

PAYS

Belgique / Belgium

REPRÉSENTANTS

Wim DELAMEILLEURE
Sales Manager

SCE EST L'EXPERT INDÉPENDANT POUR LES BÂTIMENTS POUR MEUNERIE ET PROVENDERIE. NOTRE EXPERTISE SE TRADUIT NOTAMMENT DANS L'INTÉGRATION DES SILOS RECTANGULAIRES COMME PARTIE DE LA STRUCTURE PORTANTE EN ACIER DU BÂTIMENT. NOTRE SAVOIR-FAIRE, NOS BONNES RELATIONS ET UNE EXCELLENTE COMMUNICATION AVEC LES FABRICANTS DES MACHINES LES PLUS CONNUS GARANTISSENT UNE EXÉCUTION SANS FAILLE DE VOTRE PROJET.

En tant que partenaire mondial, spécialisé dans la conception, la production et l'assemblage de silos rectangulaires modulaires depuis 30 ans, SCE a réalisé plus de 700 projets dans 61 pays dans les secteurs de grains, alimentation animalière, nutrition, etc. ...

Les silos de SCE sont innovants, rapides à installer et idéaux pour réduire la surface de votre bâtiment de processus. Nous fournissons des projets clés en main avec un délai court grâce à notre gestion de projet stricte, notre équipe d'ingénieurs expérimentés, la production dans nos propres ateliers et notre esprit d'amélioration continue.

SCE IS AN INDEPENDENT EXPERT IN PROVIDING BUILDING SOLUTIONS FOR THE FEED AND FOOD PROCESSING INDUSTRY. OUR PROVEN EXPERTISE SHOWS IN THE SEAMLESS INTEGRATION OF SQUARE STORAGE BINS IN THE OVERALL STRUCTURAL STEEL CONSTRUCTION. OUR KNOWLEDGE AND CLOSE CONTACT TO MACHINE SUPPLIERS ADDS VALUE AND GUARANTEES A SMOOTH EXECUTION OF YOUR PROJECT.

As a worldwide partner specialized in design, production and assembly of rectangular modular process silos, SCE has realized over 700 projects for customers in 61 countries in various industries

The modular SCE bins are innovative, fast to assemble and ideal to reduce the footprint of your process building. We deliver successful turnkey projects with a short lead time due to our experience in project management, in-house engineering and production and constant care for quality.

>> SERA

STAND N°A6

SERA
GERARD PERRIER INDUSTRIE

ADRESSE

60 ZAC du Crouloup
69380 CHASSELAY
(+33)4 78 47 36 22
contact@sera-gpi.com
www.sera-gpi.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Laurent BALLY
Directeur / Director

Arnaud DUPERON
Chargé de clientèle /
Account Manager

Sylvain RONJON
Responsable Offres de service /
Service Offer Manager

DEPUIS 42 ANS, SERA DÉDIE SON EXPERTISE EN GÉNIE ÉLECTRIQUE ET INFORMATIQUE INDUSTRIELLE À LA MISE EN ŒUVRE DE SOLUTIONS DÉDIÉES AU TRAVAIL DU GRAIN.

Spécialisés en génie électrique et informatique industrielle, nous accompagnons nos clients stockeurs, meuniers, fabricants d'aliment, semencier et malteurs sur l'ensemble de leurs projets de construction, d'extension et de rénovation.

Ingénierie : De l'avant-projet à la mise en service

Conception : Études électrotechniques et d'instrumentation

Fabrication : Ateliers de montage et câblage

Installation et rénovation : Distribution HT/BT, courant faible (contrôle d'accès, détection incendie, téléphonie, réseaux informatiques, vidéo surveillance)

Informatique industrielle : Editeur du progiciel AltéSOFT : gestion des procédés, traçabilité des lots, ordonnancement, contrôle qualité, gestion de l'étiquetage, connecteurs logiciels (ERP, GMAO), analyse et reporting, gestion des flux logistiques des sites, centralisation des sites

Formation : Accompagnement à la prise en main de nos solutions

Services : Maintenance HT/BT, Détection incendie, Gestion des énergies, Cybersécurité, Assistance 24h/24, Maintenance logiciel

SPECIALIZED IN ELECTRICAL ENGINEERING AND INDUSTRIAL COMPUTING, WE SUPPORT OUR CUSTOMERS STOCKISTS, MILLERS, FEED MANUFACTURERS, SEED COMPANIES AND MALTSTERS ON ALL THEIR CONSTRUCTION, EXTENSION AND RENOVATION PROJECTS.

Engineering: From pre-project to commissioning

Design: Electrotechnical and Instrumentation studies

Manufacturing: Workshops and wiring

Installation and renovation: HV / LV distribution, low current (access control, fire detection, telephony, computer networks, video surveillance)

Industrial Computing: Publisher of the AltéSOFT software package: process management, batch traceability, scheduling, quality control, labeling management, software connectors (ERP, CMMS), analysis and reporting, On-site logistics flow management, Multi-site centralization

Training: Handling support of our solutions

Services: HV / LV Maintenance, Fire Detection, Energy Management, Cybersecurity, 24/7 Support, Software Maintenance

>> SODALIS IARD - CABINET SAINT-PAUL

STAND N°C79

GROUPE sodalis
COURTIERS EN ASSURANCES D'ENTREPRISES
CABINET SAINT-PAUL

ADRESSE

3 rue Edouard Detaille
75 017 PARIS
01 77 35 15 23
jlbourgeois@
groupesodalis.com
www.groupesodalis.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Jean-Luc BOURGEOIS
Directeur Associé /
Associated Director

COURTIER EN ASSURANCES SPÉCIALISÉ EN RISQUES AGROALIMENTAIRES

Pour les entreprises des Industries Céréalières, nous mettons en place des solutions d'assurances sur :

- Les biens et responsabilités : dommages à l'entreprise, aux clients, conséquences financières
- Les engagements sociaux : régimes collectifs de prévoyance ou frais de santé

Notre démarche :

- Analyse des besoins
- Audit gratuit
- Appel d'offres sur le marché de l'assurance pour trouver le meilleur tarif
- Proposition personnalisée
- Textes des contrats adaptés
- Suivi des polices et des sinistres par une équipe dédiée aux PME

Notre objectif : Trouver, au meilleur prix, la solution d'assurance qui correspond

INSURANCE BROKER SPECIALIZED IN FOOD-PROCESSING RISKS

For the companies of the Cereal Industries, we set up solutions of insurances on:

- the properties and the liabilities: damages to the company, to the customers, the financial implications
- the social commitments: collective coverage: social security and health insurance
- the saving of financial assets: trade credit, caution

Our process:

- Analysis of the needs
- Free audit
- Call for tender on the market of the insurance to find the best price
- Customized proposal
- Appropriate wording of the policy
- Follow-up of policies and the claims by a team dedicated in SME (SMALL AND MEDIUM-SIZED ENTERPRISE)

Our objective: Find, at the best price, the solution of insurance which corresponds.

>> SPECTRALYS INNOVATION

STAND N°B38

ADRESSE

102 avenue gaston Roussel
93230 ROMAINVILLE
+33 (0) 1 41 50 67 70
contact@spectralys.fr
www.spectralys.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Ines BIRLOUEZ
Directeur Générale /
General Director

Fabien DUBAR
Directeur Commercial /
Sales Director

SPECTRALYS INNOVATION CONÇOIT ET COMMERCIALISE DES FLUORIMÈTRES COMPACTS POUR LA MESURE EN TEMPS RÉEL DE LA QUALITÉ ET CONFORMITÉ DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES.

Spectralys Innovation valorise une nouvelle technologie de diagnostic ultra-sensible par fluorescence, qui permet aux industriels laitiers et céréaliers de maîtriser et optimiser la qualité des produits tout au long de la chaîne de fabrication.

CEREALYS est ainsi le premier appareil de mesure de l'Indice de chute de Hagberg et des mycotoxines sur grains entiers en 1 min, en silo, qui permet l'allotement des grains selon leur qualité et un contrôle exhaustif des livraisons.

Les plus grandes coopératives françaises ont accompagné le développement d'un couplage entre la fluorescence et l'infrarouge en un seul appareil pour assurer l'ensemble des mesures de qualité en entrée et en sortie. Ce projet ambitieux, CERES, inclut un outil de prévision de la qualité des blés à la récolte pour une gestion optimale de la qualité des grains en silo de stockage. Il proposera prochainement aux meuniers la mesure des propriétés rhéologiques des grains et de la farine en 1 min.

Spectralys s'est associé récemment au groupe Chauvin Arnoux, groupe industriel Français dédié à la mesure industrielle, et qui produira désormais les analyseurs Céréalys.

SPECTRALYS INNOVATION DEVELOPS AND SUPPLIES COMPACT FLUORIMETERS TO MONITOR AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCT'S QUALITY AND CONFORMITY

Spectralys Innovation values a new ultra-sensitive fluorescence diagnostic technology that enables dairy and grain manufacturers to control and optimize product quality throughout the production chain.

CEREALYS is the first analyzer to measure the Hagberg Falling Number and mycotoxins on whole grains in less than 3 min, in silo, to allow the grading of the grains according to their quality.

The largest French cooperatives have accompanied the development of this analyzer to complement the offer of infrared measurements. In 2016, a new, more ambitious project, CERES, was born of this partnership, with the promise of an «all in one» analyzer, which will be supported by a tool to help allotement and the management of grain quality in silo storage.

>> SWISCA

ESPACE START-UP - ALLÉE A

ADRESSE

Swisca AG
Mettlenstrasse 10
9050 APPENZELL
+33 6 10 56 71 83
philippe.boeglin@swisca.fr

PAYS

Suisse / Switzerland

REPRÉSENTANTS

HEINZ Brand
HAID René
SEED Anton
BOEGLIN Philippe

SWISCA CONÇOIS ET FABRIQUE DES SYSTÈMES DE PESAGE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Swisca conçois et fabrique en Suisse une gamme de systèmes de pesage de nouvelle génération, faible consommation d'énergie, maitrise parfaite du rendement, sécurité alimentaire parfaite, unité de contrôle fiable, maintenance minimale, toutes nos machines fonctionnent sans air comprimé.

SWISCA DESIGNS AND PRODUCES WEIGHING SYSTEM FOR FOOD PROCESSING INDUSTRY

Swisca develop and produce in Switzerland a range of new generations of weighing system, cost efficient and a perfect yield control, excellent food saefty, reliable machine control, requierd a minimum maintenance, and all our machines are compressed air free.

>> TECHNOSILOS

STAND N°B29

TECHNOSILOS

ADRESSE

Technosilos s.n.c di Gentili & C.
Via Piana, 67
47032 CAPOCOLLE DI
BERTINORO, FORLI (FC)
+39 0543 449143
f.masala@technosilos.com
www.technosilos.it

PAYS

Italie / Italy

REPRÉSENTANTS

Nicolas HUBERT
Ingénieur d'affaire

SILOS DE STOCKAGE, TAMISAGE, DOSAGE ET MÉLANGE DES FARINES ET AMÉLIORANTS.

Technosilos est spécialisé dans la Manutention et le Mélange des farines et améliorants.

Nous fournissons des matériels individuels et installations complètes pour les Industries des mélanges et de la BVP

- Silos farine intérieurs/extérieurs
- Silos mélangeurs
- Silos de chargement citernes
- Mélangeurs continu Farines / Améliorants
- Mélangeurs par lots
- Manutention pneumatique
- Tamiseur de sécurité
- Conditionnement big-bags Semi-automatique / Automatique avec palettisation

STORING SILOS, SIFTING, DOSING & MIXING TECHNOLOGIES FOR FLOURS AND IMPROVERS

Technosilos are specialised in the Handling and Mixing technologies for the flours and improvers.

We provide individual equipment and turn-key plants for the Mixing and the Baking industries

- Indoor / Outdoor flour silos
- Homogenizing silos
- Tanker loading silos
- Continuous mixers Flours / Improvers
- Batch mixers
- Pneumatic conveying
- Security screens
- Semi-automatic / Automatic Big-bags filling

>> TEEPTRAK

ESPACE START-UP - ALLÉE A

ADRESSE

106 rue du Chemin Vert
75011 PARIS
France
06 40 63 26 73
info@teeptrak.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Vincent GAGLIARDI
CMO

Guillaume ARTIGUE
COO

Tristan REGAUD
Régional Opérations Manager

TEEPTRAK : VOTRE SOLUTION DE SUIVI DE LA PERFORMANCE INDUSTRIELLE EN TEMPS-RÉEL.

Développé avec industriels et experts Lean, TEEPTRAK est un ensemble de solutions IoT à prix concurrentiel permettant aux usines de suivre en temps-réel la performance de n'importe quel moyen de production.

TEEPTRAK s'appuie sur des algorithmes avancés, s'appuyant sur les dernières technologies de communication et sur la contribution des opérateurs pour visualiser les origines de pertes de performance, délivrer une information de production réellement utile en temps-réel et assurer l'amélioration continue de manière intuitive, valorisante et économique.

Grâce à leur mode d'intégration externe, les systèmes tout-en-un de TEEPTRAK peuvent être installés rapidement dans un grand nombre de situations de production pour acquérir, consolider et visualiser l'information de performance via des outils d'analyse terrain (Historique de performance, Pareto des pertes, rapports automatiques, indicateurs de performance, alarmes, comptage produit,...).

>> THERMOBIOX - AGRONET

STAND N°B33

THERMOBIOX®
AGRONET®

ADRESSE

259 Rue de la République
76120 LE GRAND-QUEVILLY
+33 (0)2 32 76 14 07
agronet@agronet.fr
www.agronet.fr

PAYS

France / France

AGRONET®, EST UNE ENTREPRISE TOTALEMENT ENGAGÉE ET SPÉCIALISÉE DANS LE TRAITEMENT THERMIQUE. NOTRE SOLUTION BIOCIDE, SANS USAGE DE TOXIQUES, EST TOTALEMENT COMPATIBLE BIO.

Nous répondons à la volonté des opérateurs souhaitant accorder leur confiance à un spécialiste uniquement dédié au traitement thermique biocide. Garant du maintient des performances et de la qualité des prestations au travers d'un réseau certificateur,

- Agronet® développe des solutions techniques dans cette activité de désinsectisation et d'assainissement thermique ;
- Agronet® certifie des entreprises et forme des spécialistes au sein d'un réseau 100% dédié à cette activité ;
- Agronet® intervient dans les industries de transformations alimentaires, pour la lutte Thermique, en mettant à disposition les moyens matériels, techniques et humains nécessaires adaptés à l'environnement et aux spécificités des usines. Notre réseau réunit déjà de grands spécialistes du traitement : ThermoBIOX®, Environnement Service®.

>> TRIPETTE & RENAUD

STAND N°A17

Tripette & Renaud
Depuis1836

ADRESSE

ZI du Val de Seine
20 avenue Marcellin Berthelot
92390 VILLENEUVE LA GARENNE
+33 (0)1 41 47 50 05
epg@tripette.com
www.tripette.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

STEPHANE DOUCET
Directeur

ERIC DUDOGNON
Technico-Commercial

CHRISTOPHE VILLEROY
Technico-Commercial

TRIPETTE & RENAUD, LE SPÉCIALISTE DES EQUIPEMENTS INDUSTRIELS.

Fondé en 1836, Tripette & Renaud dimensionne et commercialise des composants pour les manutentions pneumatiques et mécaniques, le tamisage, l'échantillonnage , la détection métallique, les aimants et le chargement vrac.

Son savoir-faire repose sur un acquis historique unique de ces techniques pour tous produits granuleux et pulvérulents dans tous les secteurs industriels.

TRIPETTE & RENAUD THE SPECIALIST OF INDUSTRIAL EQUIPMENT

Established in 1836 Tripette & Renaud sizes and sales components for pneumatic and mechanical handling, sieving, sampling, metal detection, magnetics and bulk loading chute.

Its know-how is based on a unique historical achievement of these techniques for all bulk products (granular and powders) in all industrial sectors.

>> TRITORDEUM

SPONSOR

ADRESSE

259 Rue de la République
76120 LE GRAND-QUEVILLY
+33 (0)2 32 76 14 07
agronet@agronet.fr
www.agronet.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Anton AUTIER
Business Développer

LE TRITORDEUM EST UNE CÉRÉALE MÉDITERRANÉENNE DONT LES ATOUTS NUTRITIONNELS ET ORGANOLEPTIQUES SÉDUISENT LES ACTEURS DE LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE NOTAMMENT LES MOULINS WAAST EN FRANCE.

Tritordeum est une céréale méditerranéenne suscitant l'intérêt pour ses atouts agronomiques, nutritionnels et organoleptiques. Cette céréale unique est utilisée dans de nombreuses applications pour apporter aux produits une couleur dorée et une saveur caramélisée. La filière du Tritordeum se base sur les principes de la durabilité et de l'équité vis-à-vis de notre environnement et des agriculteurs.

En 2019, les Moulins Waast ont commencé à produire une gamme de farines de Tritordeum sous la marque Pharaon Or : la farine raffinée, la farine complète, la farine toastée et le grain toasté et concassé.

Agrasys est l'entreprise détenant les droits de commercialisation de la céréale et supervise l'intégralité de la filière. Agri-Obtentions est en charge du plan d'essais et de la production et de la vente des semences en France.

TRITORDEUM IS A MEDITERRANEAN CEREAL THAT EXHIBITS NUTRITIONAL AND ORGANOLEPTIC. IT HAS SEDUCED NUMEROUS COMPANIES IN THE CEREAL INDUSTRY, OF WHICH MOULINS WAAST IN FRANCE.

Tritordeum is a Mediterranean cereal that attracts the agrifood sector interest given its nutritional, agronomic and organoleptic properties. This unique grain can be used for a wide range of applications which are characterized by a distinctive golden colour and a slight sweet flavour. In addition, Tritordeum is cultivated in accordance with the principles of both sustainability and fairness towards our environment and farmers.

In 2019, Moulins Waast started producing a range of flours under the brand name Pharaon Or. It now offers 4 products with Tritordeum: refined flour, wholemeal flour, toasted flour, and toasted broken grains.

Agrasys holds the commercial rights over Tritordeum and is responsible of monitoring the whole value chain. Agri-Obtentions is in charge of the trial program and seed production in France.

>> TROCCON

STAND N°E111

TROCCON SAS
LE PARTENAIRE A VOTRE DISPOSITION

ADRESSE

BP136 - 43 rue Arago
0100 BOURG-EN-BRESSE
04 74 45 04 04
crose@troccon.fr
www.troccon.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Christophe ROSE
Sébastien BLANC
Henri CABANNE

LEADER DE FOURNITURES DE PIÈCES DÉTACHÉES ET D'ACCESSOIRES POUR MINOTERIES ET PROCESS POUDRES.

Spécialistes depuis 68 ans dans la fabrication et la distribution de pièces détachées et d'accessoires pour les minoteries, semouleries, maïseries, nutrition animale, stockage de céréales...

- Tissus blutants, nylon et inox, tapotins, garnissage de tamis
- Fabrication de cadres et tamis de plansichters, bois, polypropylène, aluminium.
- Fabrication de manches de filtres, manchettes de plansichter, garnitures de bluterie, manches de chargement...
- Tuyauterie gravitaire et d'aspiration
- Séparateurs agnétiques de process
- Sangles élvatrices et godets
- Brosses, balais, aspiration centralisée.
- ...

INTERNATIONAL LEADER FOR MILLING SPARE PARTS

Specialists since 1951 in manufacture and distribution of spare parts for milling, semolina, maïseries, animal nutrition, grain storage...

- Nylon and metallic Sieve screen, sieve cleaners,
- Manufacturing wooden, aluminium or polypropylen frames for plansichters
- Filter sleeves, cuffs for plansichters, centrifugal sieves
- Process magnets
- Elevator belt and buckets
- Brushes, central vacuum
- ...

>> VEGEPOLYS VALLEY

ESPACE PARTENAIRES - ALLÉE E

ADRESSE

Agence Angers :
Maison du végétal,
26 Rue Jean Dixmeras,
49000 ANGERS
Agence Clermont-Ferrand :
Biopôle Clermont Limagne, 5 rue Emile Duclaux,
63 360 SAINT BEAUZIRE
www.vegepolys-valley.eu/

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Tania Rougier
Directrice Innovation Agence EST & Coordinatrice de l'axe Végétal pour l'Alimentation

Lucile BRUCHET
Chargée de mission Innovation : Coordination de l'axe Nutrition Prévention Santé, Bien-être, Cosmétique & Chargée de communication projets et de promotion territoriale

VEGEPOLYS VALLEY SOUTIENT ET RASSEMBLE LES ACTEURS DU VÉGÉTAL POUR FAIRE NAÎTRE LES INNOVATIONS QUI FERONT LE MONDE DE DEMAIN.

VEGEPOLYS VALLEY, pôle de compétitivité du végétal, soutient et rassemble les acteurs de toute la chaine de valeur du végétal, de la génétique aux usages. Il est implanté dans 4 régions françaises historiques (Pays de la Loire, Auvergne Rhône Alpes, Bretagne, Centre Val de Loire) pour être au plus proche de ses 500 adhérents. Le pôle stimule et accompagne la co-conception des innovations pour une production végétale compétitive et de qualité, respectueuse de l'environnement, de la santé des consommateurs et des producteurs et pour des usages alimentaires et non-alimentaires des végétaux en gagnant en qualité, praticité, services et naturalité.

>> VERDER SCIENTIFIC

STAND N°C68

VERDER scientific

ADRESSE

8 Allée Rosa Luxembourg
Immeuble Arizona
95610 ERAGNY-SUR-OISE
01 34 64 31 11
verder-info@verder.fr

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Antoine OURSEL
Directeur Commercial /
Commercial director

Jacky VAXELAIRE
Responsable produits /
Product Manager

RETSCH FAIT PARTIE DE LA DIVISION VERDER SCIENTIFIC DU GROUPE VERDER, RETSCH FABRIQUE DES CONCASSEURS, BROYEURS ET TAMISEUSES DE LABORATOIRE POUR LE CONTRÔLE QUALITÉ.

RETSCH est une entreprise présente dans le monde entier dans le domaine du broyage et du tamisage d'échantillons d'analyses. L'expérience de plus de 100 ans de RETSCH fait de nous le fabricant leader sur ce marché.

Retsch fabrique des concasseurs à mâchoires, des broyeurs à billes, broyeurs à rotor, broyeurs à couteaux, broyeurs à mortier, à disques, des tamiseuses, des tamis d'analyse selon les normes ISO et ASTM, des diviseurs d'échantillons, des presses à pastiller, des sécheurs, des bains à ultrasons etc...

Les instruments Retsch sont caractérisés par leur technologie supérieure et leur fiabilité.

Verder Scientific fabrique des instruments pour la métallographie (ATM), les essais de dureté (QNESS), le traitement thermique (Carbolite Gero), l'analyse élémentaire (Eltra) et la préparation d'échantillons (Retsch).

RETSCH IS PART OF THE VERDER SCIENTIFIC DIVISION OF THE VERDER GROUP, RETSCH MANUFACTURES LABORATORY CRUSHERS, MILLS AND SIEVE SHAKERS FOR QUALITY CONTROL.

RETSCH is a company active worldwide in the field of grinding and sieving of analytical samples. RETSCH's century of experience, makes us the leading manufacturer in this market.

Retsch manufactures jaw crushers, ball mills, rotor mills, knife mills, mortar mills, disc mills, sieves shakers, analytical sieves according to ISO and ASTM standards, sample dividers, pellet presses, dryers, ultrasonic baths etc...

Retsch instruments are characterized by their superior technology and reliability.

Verder Scientific manufactures instruments for metallography (ATM), hardness testing (QNESS), heat treatment (Carbolite Gero), elemental analysis (Eltra) and sample preparation (Retsch).

>> VIBRONET GRÄF

STAND N°B34

ADRESSE

Vibronet -Gräf Gmbh & Co KG
Cereal Damping Systems.
Neumühle Otto Graef n°1
35633 LAHNAU
Germany
+49 6441 62031
info@vibronet.com

PAYS

Allemagne / Germany

REPRÉSENTANTS

Sylvia-Christine GRAEF
CEO / CEO

TEMPS DE REPOS MINIMAL- RENDEMENT EN FARINE SUPÉRIEUR- FLOCONS SUPÉRIEURS AVEC LES SYSTÈMES DE MOUILLAGE ET DE CONTROLE DE PROCESSUS DE CÉRÉALES VIBRONET

vibronet®-Gräf GmbH & Co. KG Cereal Damping Systems est synonyme de produits innovants de haute qualité pour l'alimentation humaine et animale fabriquée en Allemagne depuis 1992.

Le mouilleur par vibration breveté est la machine unique au monde à réduire radicalement le temps de repos des céréales, la consommation d'énergie ainsi que le comptage bactérien total. Cette technologie naturelle et scientifiquement prouvée assure une augmentation du rendement total et du rendement en farines claires. Dans les processus d'alimentation animale, il améliore la qualité des flocons et augmente la gélatinisation. Dans la mouture du blé dur et du maïs, il augmente la production de semoule. Pour compléter sa gamme de produits, la société propose une gamme coordonnée de systèmes permettant un contrôle complet des processus en ligne.

MINIMAL TEMPER TIME – HIGHER FLOUR YIELD – SUPERIOR FLAKES WITH VIBRONET CEREAL CONDITIONING AND PROCESS CONTROL SYSTEMS

vibronet®-Gräf GmbH & Co. KG Cereal Damping Systems stands for innovative high quality products for food and feed made in Germany since 1992.

The patented vibration dampener is the only existing machine in the world to drastically reduce cereal temper times, energy consumption, and total bacteria count. This scientifically proven natural technology ensures an increase in total yield and bright flours. In feed processes, it improves flake quality and increases gelatinization. In corn- and durum wheat milling, it increases the semolina output. To supplement its range of products, the company offers a coordinate range of systems for complete online process control.

>> VICAT - PAPETERIES DE VIZILLE

STAND N°A14

PAPETERIES DE VIZILLE

ADRESSE

1176 Avenue Aristide Briand
38220 VIZILLE
+33 (0) 4 76 68 54 32
papeterie.vizille@vicat.fr
www.vizille-vicat.com

PAYS

France / France

REPRÉSENTANTS

Jacques LOZE
Directeur Sacherie

Stanislas VILAIN
Technico Commercial

Virginie DANAIS
Technico Commerciale

IMPLANTÉES DEPUIS PLUS DE QUATRE SIÈCLES À VIZILLE, AU SUD DE GRENOBLE, NOUS APPARTENONS AU GROUPE CIMENTIER VICAT.

L'activité sacherie propose des sacs kraft sur mesure avec des papiers de hautes caractéristiques (haute porosité, énergie de rupture élevée) pour les marchés industriels tel que la construction, la chimie, les minéraux, les semences, l'alimentation humaine (sucres, farines, pommes de terre) et l'alimentation animale.

Nous vous proposons des sacs, de moyenne et grande contenance, à valve ou à gueule ouverte, avec des dispositifs particuliers (poignée, tirette ouverture facile), biodégradables et repulpables.

Nous pouvons élaborer votre sac suivant vos spécificités. Notre structure et notre souplesse nous permettent une réactivité adaptée au marché du sac.

Nous offrons un suivi efficace de vos commandes grâce à une structure administration des ventes dédiée et unique, ainsi que des services complémentaires.

INDEX DES EXPOSANTS

EXHIBITORS INDEX

EXPOSANTS / *Exhibitors*	Page
AB MAURI France	12
AGRO-SPHÈRES	13
AIPF - Calvel	14
A.L.S E.P.I	15
APMV	16
ATEM	17
ATRISSEM	18
AVISS	19
BAVUSO SRL	20
BÖCKER France	21
BOMILL	22
BUCHI	23
BÜHLER SAS	24
CABINET BOURBON	25
CABINET SAINT PAUL	83
CBC	26
CERES SOLUTIONS	28
CETEC INDUSTRIE	29
CHOPIN TECHNOLOGIES	30
CHUPINPACK	31
LE CNAM	32
CRC	33
ELANS'SOFT	34
ENSMIC	35
ETS CENSI	27
EUROGERM	36
EWS GROUP	37
FISCHBEIN France	38
FOSS	39
FRIGORTEC Gmbh	40
FRITSCH Gmbh	41
GASCOGNE SACS	42
GEMEF INDUSTRIES	43
GENC DEGIRMEN	44

EXPOSANTS / *Exhibitors*	Page
GENERON S.p.A	45
GROSSERON	46
HENRY SIMON	47
HYDRONIX LTD	48
INDUSTRIES DES CÉRÉALES	49
InUSE	50
KWS	51
LABORAGRO	52
LE LABO MEUNIER	53
LESAFFRE	54
LMS	55
MILLBÄKER SAS	56
MILLING AND GRAIN	57
MOULINS WAAST	58
MUEHLENCHEMIE	59
NANOLIKE	60
NEODIS	61
NEOGEN	62
OET	63
LABORATOIRE OLCEA	64
OMAS	65
OPCALIM	66
PANEMEX	67
PARENTEZ GROUP	68
PASSION CÉRÉALES	69
PCSE	70
PELLETIER TECHNIPES	71
PERTEN INSTRUMENTS	72
LABORATOIRE PHYTOCONTROL	73
POLE EMPLOI	74
POLYTECH SORBONNE	75

EXPOSANTS / *Exhibitors*	Page
PROGNOSIS BIOTECH	76
QUALTECH LABORATOIRE	77
ROVASAC - ROVA	78
SAYENS - SATT	79
SCARITECH	80
SCE SILO CONSTRUCTION & ENGINEERING	81
SERA	82
SODALIS IARD	83
SPECTRALYS INNOVATION	84
SWISCA AG	85
TECHNOSILOS France	86
TEEPTRAK	87
ThermoBIOX	88
TRIPETTE & RENAUD	89
TRITORDEUM	90
TROCCON	91
VEGEPOLYS VALLEY	92
VERDER SCIENTIFIC	93
VIBRONET - GRÄF GmbH & Co. KG Cereal Damping Systems	94
VICAT PAPETERIE DE VIZILLE	95

NOUS CONTACTER

CONTACT US

AEMIC,
51 rue de l'Echiquier
75010 Paris

+33 1 47 07 20 69

info@aemic.com
lucile@aemic.com
isabellehubert@aemic.com

AEMIC

70es JTIC INTERNATIONALES
16 & 17 oct 2019 LILLE France