

RENNES PARC EXPO | 10-11-12 MARS 2026

le mag



P.8

EMMANUEL VASSENEIX

La parole à notre Rédacteur en Chef, Pdg de LSDH

P.26

LE VILLAGE IA

Plus de 30% d'exposants supplémentaires !

P.30

LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Plus de 200 exposants pour une vision complète de solutions

P.36

NOUVEAU ! LE VILLAGE DU RÉEMPLOI

En partenariat avec Réseau Vrac & Réemploi



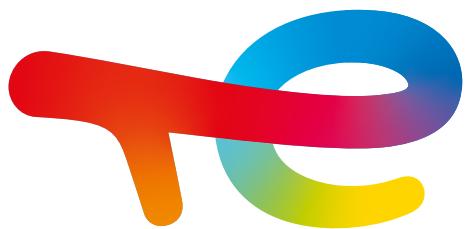
CFIA Rennes 2026



Nevastane

Lubrifiants NSF H1 de performance

Retrouvez nous Hall 5 - stand E40
et identifions ensemble des solutions
adaptées à vos contraintes.



TotalEnergies



lubricants.catalog.totalenergies.com/catalogue-b2b-fr

rm.lubrifiants-industrie@totalenergies.com

Les fiches sécurité sont disponibles sur ms-sds.totalenergies.com



ÉDITO

Par Sébastien Gillet
Directeur du CFIA



...faire de cette édition un moment fort de business et de rencontres, toujours dans une ambiance conviviale !

2026 s'annonce comme une année pleine de nouveautés pour le CFIA Rennes !

Nous sommes à l'écoute du marché agroalimentaire mais aussi de notre visitorat que nous avons le plaisir de retrouver dans l'année, lors des réunions du Club Visiteurs. Ainsi, nous poursuivons une dynamique d'amélioration continue pour répondre aux attentes de nos visiteurs, comme de nos exposants... On ne lâche rien !

Pour poursuivre cette démarche d'amélioration, le site du Parc Expo se modernise et entreprend une phase de travaux jusqu'au premier semestre 2028, en commençant cette année par une rénovation du hall 9.

Nous avons donc travaillé la réorganisation des flux visiteurs avec une nouvelle configuration de certains halls. Ainsi, le hall 9 (Emballages & Conditionnements) étant fermé pour travaux en mars 2026, ses exposants seront répartis sur les halls 1 et 11.

Quant à **Food Talent**, l'animation du jeudi dédiée à l'emploi et la formation sera située exceptionnellement cette année **dans le hall 14** (voir plan en p.7).

Notre priorité est bien sûr de maintenir un service de qualité malgré les phases de travaux. Nous vous remercions par avance pour votre compréhension et votre coopération pendant cette période.

Durant ces trois jours du CFIA 2026, vous pourrez voir davantage de mises en situation, de machines en fonctionnement... et cerise sur le gâteau, les trophées du CFIA battent des records en présentant **124 innovations !**

Si l'accent est plus que jamais mis sur une offre novatrice et des démonstrations, une mise en lumière de l'excellence de notre industrie sera proposée en lien avec les grands enjeux de l'agroalimentaire : **le village réemploi, la sécurité alimentaire, le village IA avec 30% d'exposants supplémentaires**, etc...

Je vous laisse découvrir en avant-première un aperçu de cette 29^e édition qui met à l'honneur la première industrie de France. L'ensemble des équipes, de nos partenaires, mais aussi de **2 000 exposants** présents dont **plus de 200 nouveaux**, se mobilisent pour faire de cette édition un moment fort de business et de rencontres, toujours dans une ambiance conviviale ! Le CFIA ne serait pas sans ces valeurs qui nous animent et vous y contribuez pleinement.

Merci à vous tous pour votre confiance et votre fidélité.

À très bientôt au CFIA Rennes, les 10, 11 et 12 mars prochains !



Les annonceurs :

ACFRI p. 22 | A.D.M.C p. 21 | AGRO INDUSTRIE TECHNOLOGIE 3^e Couverture | AMI INGREDIENTS p. 21 | AMOS INDUSTRIE p. 25
ANEOLIA p. 11 | ATM VISION p. 27 | BCS FREELANCE p. 45 | BENTLEY INSTRUMENTS p. 29 | BIOPAP p. 39 | ETA p. 25 | GEPIA 4^e Couverture
GUELIT p. 50 | HYDRACHIM p. 23 | LECHLER France p. 35 | LIFTVRAC p. 40 | MASSILLY SERVICES p. 45 | NAVITECH p. 28 | NOSSA FRUITS p. 40
PACKARTIS p. 5 | PANEM INTERNATIONAL p. 29 | PRIMEDGE PROCOUPE p. 23 | SAICA p. 25 | SALINS DU MIDI p. 21 | SEMAQ p. 40
SETHNESS ROQUETTE p. 51 | SNICK EUROINGREDIENTS p. 28 | STASSKOL p. 51 | SYSTEM p. 17 | TECHNOPAPIER p. 39 | TGW France p. 13
TOTAL ENERGIES 2^e Couverture | UTZ GROUP p. 40 | VERDEMOBIL p. 31 | WEBER France p. 33 | WEST-ARC p. 49



GL Events Exhibitions Industrie - 114 rue de Calonges - 47440 Casseneuil - France | Tél +33 (0)5 53 36 78 78

| Directeur Publication: Sébastien Gillet | Responsable Marketing & Communication: Pomeline Dupeyron | Rédaction: Nathalie Hennebique
| Chef de Publicité: Martine Fernandes | Assistante Communication: Corinne Gillet | Crédits photos: GL Events, iStock, Shutterstock
| Conception: Agence Inconito | Impression: MEDIA GRAPHIC

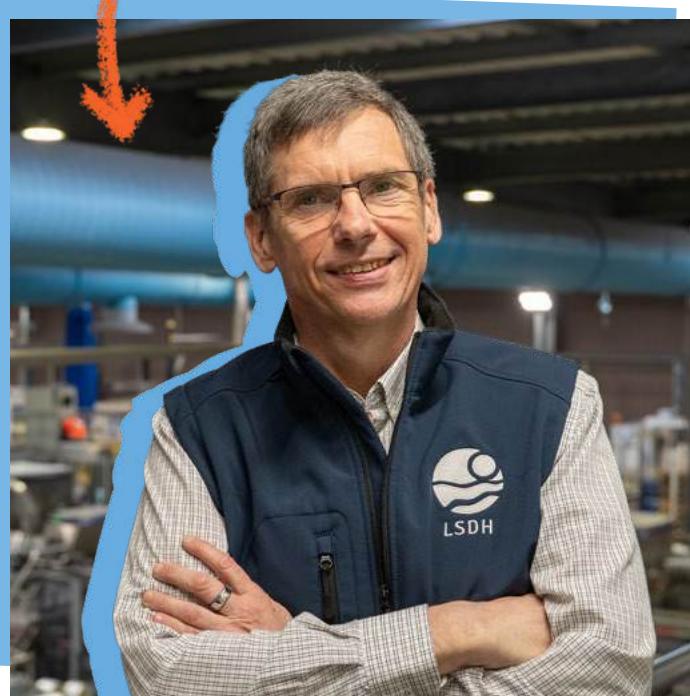
SOMMAIRE

CFIA Rennes 2026

6 CFIA Rennes
2026 :
Présentation

8 Emmanuel
Vasseneix

Interview de notre Rédacteur
en Chef exceptionnel,
Président du groupe LSDH



12 Les Trophées
de l'Innovation
2026

18 Usine Agro
du Futur

Cap sur la performance
industrielle et les transitions !

24 Interview

3 questions à...
Olivier Dauvers,
Journaliste, M. Conso
de RTL et M6

26 Village IA

L'IA est au cœur des usines
agroalimentaires

30 La sécurité
des aliments

Plus de 200 exposants pour une
vision complète de solutions

32 Interview

3 questions à...
Marion Neuville,
Dirigeante fondatrice
de Be Quali

34 Interview

3 questions à...
Philippe Gillotin,
Sales coach



36 Le Village du Réemploi

en partenariat avec le Réseau Vrac & Réemploi

38 Espace Tendances

en partenariat avec Nutrimarketing

41 Espace Conférences

52 Programme de l'Agora

56 Food Talent

co-organisé avec l'ABEA

58 Infos pratiques



Mono-films
Spécialement conçus pour l'économie circulaire



packartis
flexible. And packaging.

Packartis AG/SA/Ltd
Gutstrasse 73
CH-8055 Zürich

+41 (0) 44 451 77 50
www.packartis.ch
info@packartis.ch

Hall 10 – Stand H24

LE CFIA 2026

PRÉSENTATION

Anticiper les tendances de consommation, décrypter les enjeux stratégiques, explorer les innovations et les grandes transitions écologiques, numériques ou organisationnelles qui redéfinissent le secteur... Rendez-vous du 10 au 12 mars 2026 à Rennes pour façonner le futur de l'agroalimentaire !



AVOIR (TOUJOURS) UNE LONGUEUR D'AVANCE

Les 10, 11 et 12 mars 2026 marquent un rendez-vous incontournable pour toute l'industrie agroalimentaire ! Avec 250 milliards d'€ de chiffre d'affaires, 520000 emplois et plus de 20000 entreprises réparties sur tout le territoire, ce secteur ne cesse de propulser l'économie française.

Sa force ? Une culture d'innovation solide, une résilience renforcée face aux crises et une capacité à se réinventer sans cesse. Pour accompagner les acteurs de cette dynamique, le CFIA Rennes organise, durant trois jours, un rendez-vous pour imaginer, créer et impulser l'avenir des IAA. C'est une plateforme d'innovation, de performance et de connexions utiles : un lieu unique où les entreprises présentent des solutions concrètes, efficaces et avant-gardistes, tout en renforçant leur réseau au cœur d'un secteur parmi les plus dynamiques et compétitifs de France. Bref, c'est l'outil idéal pour avoir une longueur d'avance !

UN VÉRITABLE ACCÉLÉRATEUR DE BUSINESS

Le CFIA est bien plus qu'un salon : c'est une véritable expérience professionnelle engagée, pensée pour booster les projets des industriels agroalimentaires à chaque étape de la production. Avec une palette complète de solutions et de services, ce salon a clairement les moyens d'accompagner toutes les ambitions de ses visiteurs ! Sur 50000 m², quatre grands pôles sont dédiés à une offre exceptionnelle, animée par l'expertise, l'excellence opérationnelle et les technologies les plus pointues du marché.

Pendant trois jours, plus de 2000 exposants donnent rendez-vous aux acteurs de l'agroalimentaire pour découvrir des réponses adaptées à chaque problématique et spécificité. L'offre du salon se décline en 4 secteurs :

- **Ingrédients & PAI**
- **Équipements & Procédés**
- **Emballages & Conditionnements**
- **Sécurité des aliments**

Chaque fournisseur propose des solutions sur mesure, adaptées au contexte et aux besoins spécifiques de chaque visiteur. Le haut niveau de technicité des exposants donne l'opportunité de tisser des connexions précieuses, d'optimiser les outils de production, de se différencier et explorer de nouveaux marchés.



Un accélérateur d'opportunités avant, pendant et après salon

CFIA Connect, l'outil 4.0 personnalisé du salon

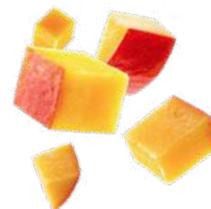
Toutes les infos du CFIA in the pocket !

Il suffit de télécharger en un tour main l'appli Smartphone, développée pour Iphone, Android, et votre salon vous accompagnera partout... pour ne rien manquer de l'événement. Cette appli permet :

- d'identifier en amont de futurs interlocuteurs
- de gagner du temps en programmant ses rendez-vous
- de prolonger l'expérience du salon

Les newsletters et réseaux sociaux

Les newsletters vous informent toute l'année, en vous communiquant l'actualité liée au salon et à l'agroalimentaire en général en s'enrichissant d'infos marchés fournies par nos partenaires.



Pour suivre l'actu du salon et des IAA en temps réel

Le site www.cfiaexpo.com arbore une ergonomie simplifiée et une navigation optimisée. Se prébadger en ligne, consulter la liste des exposants, retrouver l'actu du salon et des marchés... en quelques clics, chaque opération devient un jeu d'enfant !

• Instagram, LinkedIn, Youtube... vous pouvez retrouver l'actualité du salon et des filières en suivant le CFIA sur les réseaux sociaux !

Un salon, 4 univers, une expérience unique

+ de 2 000 exposants

4 Pôles

- Ingrédients & PAI
- Équipements & Procédés
- Emballages & Conditionnements
- Sécurité des aliments

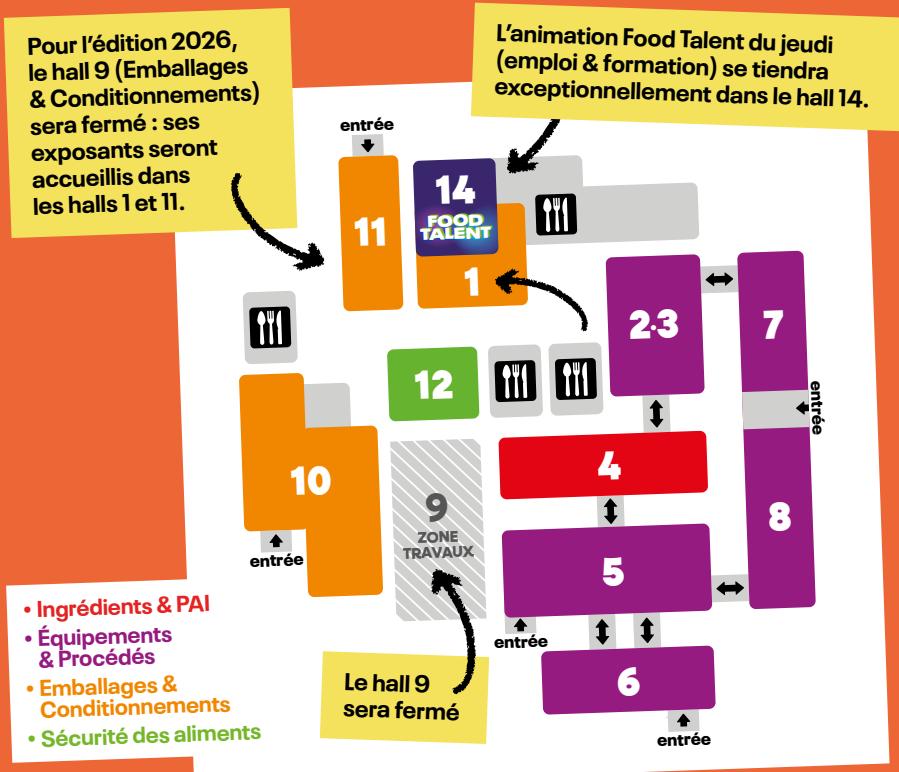
+ de 500 machines en fonctionnement

Des espaces thématiques à découvrir

- Le Village IA
- La scène : sécurité des aliments
- Le Village du Réemploi
- Les Trophées avec les Innovation Tours
- L'Usine Agro du Futur
- Food Talent
- Vitrine innovations emballages

Parc Expo de Rennes, ce qui change en 2026 !

Le Parc Expo de Rennes est en pleine rénovation jusqu'au premier semestre 2028.



Malgré les travaux, nous restons pleinement mobilisés pour vous offrir une belle expérience.

Merci à tous de votre compréhension et de votre coopération !

INTERVIEW



EMMANUEL VASSENEIX

Président du groupe LSDH (Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel)



LSDH : L'agilité des individualités, la force du Collectif

Nous avons l'immense plaisir d'accueillir Emmanuel comme rédacteur en chef pour l'édition 2026. Visionnaire engagé pour une industrie plus durable et responsable, il nous livre une réflexion inspirante qui confère à ce numéro une saveur unique !



**L'agroalimentaire fait face
à un monde en transition.
Quels en sont selon vous
les principaux enjeux ?**

Nous devons assurer la pérennité de l'agriculture et contrer la perte de savoir-faire, la perte de valeur ajoutée des IAA, mais aussi développer une stratégie globale combinant atténuation (réduction des émissions de gaz à effet de serre) et adaptation au dérèglement climatique. Parmi les autres défis à relever il est nécessaire de renforcer la compétitivité de notre modèle, miser sur l'harmonisation des règles intra CE et avec les pays-tiers. Autres enjeux forts pour assurer la pérennité de l'agroalimentaire, la transmission

(du savoir-faire agricole et industriel), je pense notamment aux ETI en préparant les nouvelles générations. L'approvisionnement en matières premières, la structuration des filières, la relocalisation des productions stratégiques et la garantie d'une souveraineté alimentaire durable sont tout aussi importants pour renforcer notre chaîne de valeur face aux défis géopolitiques, climatiques et économiques. De plus, il est fondamental de garantir une alimentation saine, durable et accessible à tous, de promouvoir l'éducation à l'alimentation et au "mieux manger" dès le plus jeune âge (lien think et do tank - Open Agrifood Orléans).

Entre la hausse des taxes et l'augmentation du prix des matières premières, la chaîne de valeur est sous pression. Comment le secteur peut-il faire face et maintenir sa compétitivité ?

Valoriser en tout ou en partie les filières françaises de qualité est important pour renforcer l'attractivité de nos produits. La mise en place d'accords tripartites de transparence et impliquant toutes les parties prenantes permettra de construire une coopération responsable et équitable (au-delà des lois, c'est la prise de conscience et la responsabilité des acteurs qui fera la différence). Par ailleurs, pour rester compétitif, il faut accepter de revoir les modèles de production. Il est indispensable que nos entreprises puissent se battre à armes égales avec nos concurrents étrangers. Renforcer la souveraineté alimentaire passe par la relocation de nos filières et la valorisation du savoir-faire français sur les marchés internationaux. Enfin, pérenniser nos filières implique de sécuriser nos approvisionnements (Bahia, Serres du futur...).

Quel regard portez-vous sur les inquiétudes des agriculteurs français aujourd'hui ?

Les inquiétudes des agriculteurs français sont légitimes : ils subissent une concurrence internationale souvent moins réglementée, les conséquences du changement climatique, une forte dépendance aux aides de la PAC favorisant les grandes exploitations en pénalisant les plus modestes. Les filières françaises ont du mal à être valorisées à leur juste valeur... stopper l'agribashing permettrait un débat plus constructif et respectueux sur le rôle de l'agriculteur et de notre alimentation. L'agriculteur est un acteur incontournable pour LSDH. Nous avons des liens historiques, accompagnons nos éleveurs à travers des formations dédiées, des dispositifs comme Cap2'ER, Boviwell, Start Box, etc. L'agriculture est une source importante d'émission de GES (liée principalement au méthane) mais aussi une source de solutions. Elle joue un rôle important dans la séquestration du carbone (sols, haies et prairies) et la production de ressources énergétiques biosourcées, en particulier via la valorisation de ses déchets. Près de 2/3 de la biomasse mobilisée à l'horizon 2050 pourrait provenir directement ou indirectement du secteur agricole. Demain, l'agriculteur sera un producteur de biens alimentaires, d'énergie, le garant de la biodiversité et de l'entretien des territoires.

Quels sont les grands enjeux RSE et notamment en emballages et conditionnements ?

Nous faisons face à plusieurs transitions qu'il faut accompagner. La prise en compte des enjeux RSE doit permettre de fédérer les ressources pour atteindre les objectifs inatteignables pour une entreprise seule : Énergétique, Climatique et Environnementale, Sociale, Economique. Il est fondamental d'insuffler une dynamique collaborative et collective autour de ces différents enjeux. Sur le plan de la décarbonation, le rôle clé des entreprises agroalimentaire dans l'atteinte des objectifs de réduction et neutralité carbone à l'horizon 2050 s'appuie sur 5 principaux leviers : l'amélioration des pratiques agricoles, l'éco-conception produits, une logistique durable, la sobriété énergétique et le développement des énergies renouvelables. Pour les emballages, pas de dogme, c'est la science, l'évaluation des impacts, qui doivent permettre d'orienter sur les systèmes et modes de consommations à prioriser. De fait, les 3R (Réduction, Réemploi, Recyclage) ont leur intérêt.

Quelles évolutions avez-vous observées dans la perception du travail ces dernières années ?

Ces dernières années, nous avons pu observer un véritable changement dans la perception du travail : loin d'être uniquement un moyen de subsistance, il est désormais perçu comme une quête de sens, où l'on souhaite exercer des missions en lien avec ses valeurs et ses convictions au sein d'une entreprise ou d'une structure réellement engagée.

Comment se gère la transmission et l'optimisation des politiques intergénérationnelles chez LSDH ?

La transmission des compétences et l'optimisation des politiques intergénérationnelles passent par des approches variées telles que l'intégration croissante du numérique et de la vidéo dans les outils de formation (école LSDH), le tutorat, la formation au poste, ainsi que l'organisation d'activités et d'événements internes pour créer et entretenir le lien.

Qu'aimeriez-vous laisser comme héritage pour les générations à venir ?

Simplement l'écoute, le respect, la proximité et l'humilité. Aux Crudettes, 250 personnes épluchent de la salade chaque matin, et si elles ne le font pas, nous avons échoué... il n'y a pas de petites ou grandes personnes, il y a des personnes. Et puis l'audace, tout en préservant le collectif et le collaboratif, dans le respect de chacun et de l'environnement.

Quels sont les prochains axes de développement pour LSDH ?

Nos prochains axes de développement concernent les grands contenus, la consolidation de nos savoir-faire et de nos outils, tout en préparant la transmission de l'entreprise.



UNE MARQUE QUI CARTONNE : "C'EST QUI LE PATRON ?!"

Lorsque la marque "C'est qui le Patron ?!" a vu le jour en 2016, Emmanuel Vasseneix a été le premier à accepter de collaborer à ce projet. L'idée est de redonner du pouvoir aux consommateurs pour qu'ils définissent collectivement les caractéristiques d'un produit (comme le lait) et fixent un prix juste qui permette aux producteurs d'être mieux rémunérés.

Aujourd'hui, cette démarche participative est devenue un succès concret, avec une large gamme de produits co-construits, des milliers de membres sociétaires engagés, et un impact réel sur la rémunération des producteurs, montrant qu'un modèle de consommation plus équitable peut fonctionner dans la grande distribution. "Le projet du consommateur prenait ainsi tous son sens, sur la façon d'impliquer les parties prenantes pour sauvegarder une filière" souligne le Président de LSDH.

Pour en savoir plus : cestquilepatron.com

Dans votre parcours professionnel, de quoi êtes-vous le plus fier?

De ce que nous avons su créer ensemble mais surtout la manière dont nous l'avons créé ! Si l'on veut construire, il faut des fondations solides. Notre schéma est simple , rémunérer nos producteurs à la valeur de leur travail pour un juste prix aux consommateurs , investir pour toujours avoir les bons outils et gagner avec nos collaborateurs pour partager la richesse créée avec eux .

Quelle(s) rencontre(s) inspirante(s) dans votre parcours professionnel ?

Plusieurs personnes m'ont particulièrement inspiré : mon papa qui m'a appris le respect des gens, l'humilité ; Mon patron Alain Frémont qui m'a transmis le bon sens et le pragmatisme ; Antoine Riboud qui m'a appris qu'il n'y avait pas de projet économique sans projet Humain ; et enfin, Jacques Baratier qui m'a appris que si l'on ne s'occupait pas de la pauvreté, c'est elle qui s'occuperaient de nous.

Si vous pouviez remonter le temps... quel conseil vous donneriez-vous ?

Apprendre parfaitement l'anglais, voyager plus et équilibrer plus le pro, le perso, faire encore et toujours plus du sport car c'est le meilleur exemple de l'effort qui réunit.

Si vous aviez un super-pouvoir pour transformer un aspect de l'IAA, ce serait lequel ?

Je pense l'humilité, la proximité, le sens et le retour aux vraies valeurs de la terre, n'oublions pas que nous sommes là pour nourrir les gens et c'est le plus beau métier du monde !



The LSDH logo features a stylized white wave or milk drop shape above the letters "LSDH". To the right of the logo is a blue section containing text about the group's history, sites, and values, along with decorative white icons of arrows and lines.

LE GROUPE

- Groupe familial fondé en **1909** sur un savoir-faire laitier et en constante diversification depuis 50 ans.
- **15 sites** dont une serre et un site logistique.
- Près de **2600 personnes** et **1,5 Mds € de CA**.
- **ETI au capital 100% Français**, travaillant pour des clients de la Grande distribution, de grandes marques, et ses propres marques (Cidou, Les Crudettes, Hélior).
- Crédit de plus de **600 emplois en 10 ans**, ancrage territorial historique, indépendance.

Pour en savoir plus : www.lsdh.fr

DES VALEURS FORTES

- Mettre l'économie au service des Hommes.
- Passion, Ambition, Humanité... mais aussi, Curiosité, Audace, le tout avec beaucoup d'humilité.
- Pragmatisme, Porteur de sens.
- Collectif et Collaboratif.
- Mise en place des accords tripartites et des démarches impliquant les consommateurs, les citoyens comme "C'est qui le patron ?!", "Fair France", "Cantaveylot"...

Ce que vous avez aimé ces dernières années ? Et ce que vous avez moins aimé ?

J'ai adoré la création de valeurs, le collectif "C'est qui le patron ?!" les accords tripartites, voir nos enfants grandir. J'ai moins aimé la perte de sens, le manque de pragmatisme, cette folie politique, voir revenir les vieux démons de la folie humaine et surtout je déteste l'ego des Hommes. Le capitalisme (créer de la valeur pour et avec les Hommes) a été une chance. Ce qui va le détruire, c'est

l'hyper capitalisme lorsque l'on ne prend plus les décisions que sur l'autel de l'argent.

Que pensez-vous de la tenue d'un salon tel que le CFIA à Rennes ?

Il montre l'importance de faire vivre nos territoires / les salons en province / créer les points de rencontres, montrer la richesse de nos savoirs et faire se rencontrer les gens, les organisations. Il faut sortir de ce parisianisme qui nous contraint et qui fausse ce qui se passe sur les territoires.



Vitesse, précision et fiabilité des mesures au service d'un emballage plus performant !



ANEOLIA HALL 12 D-1

L'INNOVATION EST SUR NOTRE STAND !

Anéolia

Analyser pour mieux protéger

Instruments abiss

- Mesure de fuite et analyse de gaz
- Destructif et Non Destructif
- Fabriqués en France

Contactez-nous

info@aneolia.com

+33 1 85 51 05 80

TROPHÉES DE L'INNOVATION

Édition
2026



Année record !
124 innovations
déposées

Les tendances de demain avec une vision inédite de l'industrie agroalimentaire



À Rennes, le CFIA propulse l'innovation !

Pour cette 29^e édition, le salon met en lumière les entreprises qui, par leur créativité, redéfinissent la compétitivité : elles se démarquent ainsi dans un monde concurrentiel et permettent de façonner l'avenir de son secteur.

Avec les Trophées du CFIA, on passe de l'idée à l'impact concret : valoriser et fédérer les talents, les industriels et exposants qui s'engagent là où l'innovation s'invente et se déploie.

Comment s'organise l'événement ?

Douze innovations sont sélectionnées, trois par catégorie. C'est parmi celles-ci, lors de la remise des trophées **mardi 10 mars 2026 à 11H sur l'Agora (Entrée Halls 7+8)**, que les quatre sociétés lauréates se verront récompensées !

LES 4 CATÉGORIES

- Qualité, Hygiène, Sécurité
- Process, Conditionnement, Équipements
- Ingrédients & PAI
- Emballages

Les Innovations Tours : Suivez le guide !

Pour aller plus loin dans l'innovation et le décryptage des tendances, les experts du CFIA proposent des visites guidées pour chaque pôle. **Pour 2026, de nombreuses nouveautés sont au programme, notamment les innovations tours liés à la qualité.**

Par ailleurs, concernant la catégorie "Équipements & Procédés" en complément des tours déjà proposés, Funae offre des tours personnalisés à la demande !



Toutes les infos sur
www.cfia.com

La vision d'Emmanuel Vasseneix

Rédacteur en chef du Mag CFIA 2026



Est-ce qu'être innovant suffit pour être compétitif ? Il faut que les innovations trouvent leur marché, qu'elles soient en concordance avec les choix / les critères prioritaires des consommateurs... et qu'elles restent accessibles en termes de prix.

Parallèlement à la cérémonie des Trophées de l'Innovation mardi 10 mars à 11H sur l'Agora, d'autres remises de prix auront lieu au CFIA !

- **Le Prix de la "Conception hygiénique" d'EHEDG, mercredi 11 mars à 11h30 sur la scène du Hall 12**
- **Le Prix "Energ'IAA" du magazine Process Alimentaire, jeudi 12 mars à 11h40 sur l'Agora (Entrée Halls 7/8)**

Les membres du jury

L'organisation des Trophées de l'Innovation s'articule autour d'un jury, professionnels réputés issus des IAA, d'associations et de la presse spécialisée.

Jean-Luc Perrot	Directeur Valorial
Alexandre Couto	Journaliste RIA
Marjolaine Cérou	Rédactrice en chef, Process Alimentaire
Ariane Voyatzakis	Directrice innovation, Ania
François Chabrier	Directeur innovation, Agropole
Camille Crupaux	Ingénierie packaging, AgroMousquetaires
François Falourd	Responsable R&G emballage, St Michel
Christophe Morin	Dirigeant, Packagile
Mathilde Godeau	Ingénierie matériaux, Swapfood
Christophe Peck	Responsable R&D packaging, Marie
Samuel Guyomard	Expert agroalimentaire
Sophie de Reynal	Directrice marketing, Nutrimarketing
Marie Loïc Garin	Responsable Marketing & Ingénierie Culinaire, Centre culinaire
Karine Lebreton	Responsable R&D, Paticeo
Thierry Desfossez	Directeur achats prod, AgroMousquetaires
Caroline Garnier	Ingénierie développement produit, Swapfood
Raphaël Brosset	Directeur usine - Cooperl
Jean-Noël Mariette	Responsable travaux neufs, Savencia Gourmet
Erwan Divay	Responsable technique, Cyranie
Romain Courné	Directeur usine, Laïta
Pascal Rouleaux	Responsable service EA2i, AgroMousquetaire
Mikael Sterenn	Directeur usine, Grain de Sail
Rozenne Turpin Lefevre	Directrice RSE, Tendriade
Loïc Meunier	Responsable QHSE, Pâtisserie Gaillard
Sophie Renouf	Responsable qualité, Isigny
Romain Courné	Directeur usine, Laïta

SOLUTIONS INTRALOGISTIQUES OMNICANALES POUR PRODUITS ALIMENTAIRES



Nos solutions automatisées de stockage et de préparation de commandes pour la distribution et le commerce en ligne de produits alimentaires vous aident à optimiser vos processus de gestion des commandes au meilleur coût et de manière flexible et sont adaptées à toutes les températures.

Rencontrons-nous Hall 3 Stand F12



TGW
LOGISTICS



TROPHÉES DE L'INNOVATION

124 dossiers reçus cette année : un record de projets qui propulsent les Trophées sous les feux de l'innovation !

Un véritable engouement autour de l'Innovation

Le CFIA célèbre les projets les plus créatifs et les solutions avant-gardistes qui réinventent l'agroalimentaire, tout en répondant aux défis actuels et à venir, notamment en termes de durabilité, de qualité et de transition.

À NOTER

Rendez-vous le **Mardi 10 mars sur l'Agora à 11H** (Entrée Halls 7/8) pour la remise des prix aux lauréats !



Process, Conditionnement & Équipements

▲ Création
▶ Amélioration de l'existant

Les Nominés aux Trophées :

NEWHEAT Hall 6 - Stand C14

▲ Infrastructure thermique multi-procédés basée sur une boucle d'eau chaude

RESCASET Hall 10 - Stand B54

▲ Le scellage par induction des contenants réemploiables

SILEANE Hall 3 - Stand E8

▲ Replace In Place

ACOEM Hall 2 - Stand C44

▲ Acoem Wireless Balancer

CFT S.p.A Hall 7 - Stand A2

▲ Digital Tomato™

CLAUGER Hall 7 - Stand B9

▶ Hub énergétique process et son Booster décarbonation

CLAUGER Hall 7 - Stand B9

▲ L'AirPac by Clauger

ECI CONCEPT Hall 10 - Stand B39

▲ EC'INK

EGRETIER Hall 5 - Stand F63

▲ Trémie de transfert sécurisée

ENEX TECHNOLOGIES Hall 8 - Stand A16

▶ Everest290 TRIO

ERDM Hall 6 - Stand A36

▶ Ligne de désosage électrique

GOGLIO FRANCE Hall 10 - Stand F3

▶ Fres-co System®+

HOLY DROP PRODUCTION Hall 8 - Stand A44

▶ WATER DROP

INNOV'IA Hall 4 - Stand A59

▶ Lécithination par atomisation

INTRALOX LLC Hall 8 - Stand B19

▶ Pignons Intralox® CleanLock™

LORGE IMPRIMEURS Hall 1 - Stand F8

▲ Kit réemploi

MULTIVAC Hall 10 - Stand H23

▲ Sensor Gate pour peseuse associative multi-têtes

NORD Réducteurs Hall 3 - Stand C13

▲ NXD

NOVATICS Hall 10 - Stand H2

▲ SafeGripper

OCENE Hall 5 - Stand C90

▶ EKORAIN

PACKINOV Hall 10 - Stand F47

▲ Machine de conditionnement
Nouvelle génération ModuFlex

PIOVAN FOOD&POWDERS Hall 2 - Stand D37

▲ TeslaTube

PIZZATO FRANCE Hall 7 - Stand B22

▶ Série NX de dispositifs d'interverrouillage avec verrouillage RFID

SAVOIE PROCESS Hall 7 - Stand C18

▲ ECOFICIENT

SIG Hall 1 - Stand A38

▲ SIG Aseptic Recycle-ready pouch

SOPALPLAST Hall 10 - Stand F14

▶ Handle Wrap

SOTIC - VASSAL GROUP Hall 3 - Stand E4

▲ Le réducteur elliptique

STERITECH SAS Hall 5 - Stand B38

▶ Goût'stave devient Nomade

STILL Hall 3 - Stand B9

▲ AXV 12 iGo

WENGLOR FRANCE Hall 3 - Stand F7

▲ IA Lab



Ingrédients & PAI

▲ Créditation
▶ Amélioration de l'existant

Les Nominés aux Trophées :

AZELIS Hall 4 - Stand B50
▲ AngeoPro F84 - Yeast proteins

LOUIS FRANÇOIS Hall 4 - Stand A82
▲ SÜVY

SAIPOL Hall 4 - Stand A59
▲ Empreinte by Saipol® - Une nouvelle génération d'huiles végétales durables

AB TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES

Hall 4 - Stand C35
▲ From'Up

AIF INGREDIENTS Hall 4 - Stand D89
▲ Candy Starch

ALFALFA Hall 4 - Stand D88
▲ Cookie dough à la poudre de mascarpone

ALFALFA Hall 4 - Stand D88
▶ Farine de riz prégel fonctionnelle

AMI INGREDIENTS Hall 4 - Stand A75
▲ YUMGO MOUSSE / MERINGUE FRANCAISE

AMI INGREDIENTS Hall 4 - Stand A75
▲ YUMGO OMELETTE VÉGÉTALE

AZELIS Hall 4 - Stand B50
▶ Frutafit® CLR PrebiSol

BARENTZ FRANCE Hall 4 - Stand B19
▲ Extrait de vanille origine Mexique

BARENTZ FRANCE Hall 4 - Stand B19
▲ Extrait sec d'orge maltée torréfiée Torrax XD4

CORMAN Hall 4 - Stand B58
▲ Beurre allégé clean label à 60% de matière grasse pour le tourage

CORMAN Hall 4 - Stand B58
▲ CORMAN ReShape®

CORMAN Hall 4 - Stand B58
▲ NUTRIFATS - PHOSPHOLIPIDS+ 16%

CSM INGREDIENTS Hall 4 - Stand C2
▲ Gamme Nuaré

CSM INGREDIENTS Hall 4 - Stand C2
▶ SP Fresko Xtend

DAWN FOODS Hall 4 - Stand A80
▶ Crème pâtissière à froid CL

DÖHLER Hall 4 - Stand C94
▲ Molécules naturelles captives qui amplifient l'attrait gustatif

DÖHLER Hall 4 - Stand C94
▲ Drops fonctionnelles pour le snacking sain

DSM-FIRMENICH Hall 4 - Stand B14
▲ Maxiren®EVO

EPICEA Hall 4 - Stand D18

▲ Marinade à l'ail d'Arleux IGP

ESPRI RESTAURATION Hall 4 - Stand A59

▲ ESPRI CHEESY

EUROGERM Hall 4 - Stand A52

▶ ADDIGERM NUTRI A BUNS 10%

EUROGERM Hall 4 - Stand A52

▶ CO2MMITED SAVOURY SAUCE REDUC

EUROGERM Hall 4 - Stand A52

▲ LE BREITZHEL 50%

EUROVANILLE Hall 4 - Stand D76

▲ Arôme All-in-One

FLANQUART Hall 4 - Stand D3

▲ Granola salé Clean Label

GROUPE JEAN HENAFF Hall 4 - Stand D56

▲ Grains Intense

INOÉ, l'agence d'innovation

alimentaire positive Hall 4 - Stand A59

▲ GOURMET BUNS, Pains burger et buns briochés "à garnir"

INVEJA Hall 4 - Stand C3

▲ EASY MIX Substitut poudre de chocolat noir

JUNGBUNZLAUER Hall 4 - Stand B43

▲ TayaGel® Modus

KALSEC Hall 4 - Stand B88

▶ Microencapsulated Rosemary Extract - Herbalock Plus.

KREGLINGER LIFE SCIENCES

Hall 4 - Stand D66

▲ Conservateur clean label Vinaigre Sec

LALLEMAND Hall 4 - Stand A17

▶ High-Lyfe 605 A

LIMAGRAIN INGREDIENTS Hall 4 - Stand B60

▲ Flocons de blé LifyWheat

LIMAGRAIN INGREDIENTS Hall 4 - Stand B60

▲ Les Farines Engagées

MALTIVOR Hall 4 - Stand A59

▲ Wonder'powder- Emulsifiant naturel végétal, 100% upcyclé

MEURENS NATURAL Hall 4 - Stand A59

▶ Oat Barista

MILLBÄKER Hall 4 - Stand B75

▲ IGéa

NACTIS FLAVOURS (NACTAROME)

Hall 4 - Stand A84

▲ Nact'Extract Cascara

NACTIS FLAVOURS (NACTAROME)

Hall 4 - Stand A84

▲ Pâté en croûte végétal

NACTIS FLAVOURS (NACTAROME)

Hall 4 - Stand A84

▲ Pistachio Replacer

NOSSA AÇAÍ Hall 4 - Stand A59

▲ Jus d'Açaï Clarifié - L'excellence fonctionnelle

PEUREUX EXPERIENCE - Arômes-Colorants-Infusions-Extraits-Alcoolats

Hall 4 - Stand A59

▲ Extraits et infusions sans alcool

PLANTIN - L'art de la Truffe

Hall 4 - Stand A70

▲ Brisures de morilles réhydratées, aromatisées

SABAROT WASSNER Hall 4 - Stand B10

▲ FREEKEH IQF

SAUCES & CREATIONS Hall 4 - Stand B71

▲ Préparation saveur nougat

SENSIENT FLAVORS & EXTRACTS

Hall 4 - Stand C23

▲ BioSymphony™

SENSIENT FLAVORS & EXTRACTS

Hall 4 - Stand C23

▲ PureMask™

SILL Hall 4 - Stand D72

▲ RXP 5

SOLINA FRANCE Hall 4 - Stand B18

▲ L'EFFET BOEUF, vous allez en faire tout un plat !

SOLINA FRANCE Hall 4 - Stand B18

▶ Panko authentique

SONNEVELD FRANCE Hall 4 - Stand D12

▶ CREDIGEL SPRAY FR

SONNEVELD FRANCE Hall 4 - Stand D12

▲ SONGUARD

TH GEYER INGREDIENTS Hall 4 - Stand A25

▶ Fibre de cacao Foodsolute CocoaCut

TIPIAK BtoB Hall 4 - Stand C20

▶ Tapiocaline® CR 521 : Brioche Allégée & Gourmande

TIPIAK BtoB Hall 4 - Stand C20

▶ Tapiocaline® CR 521 : Burger Hybride

VALFLEURI Pâtes alimentaires

Hall 4 - Stand D21

▲ Pâtes hyper-protéinées VALFLEURI PROTEIN

VARACHAUX Hall 4 - Stand A28

▲ Maple BBQ veggie donut



TROPHÉES DE L'INNOVATION

Retrouvez tous les participants des Trophées de l'innovation sur : rennes.cfiaexpo.com/fr/les-trophees-de-linnovation-2026



Qualité, Hygiène & Sécurité

▲ Création
▶ Amélioration de l'existant

Les Nominés aux Trophées :

ATM VISION Hall 12 - Stand B3
▲ SeamXpert

CHEMDOC WATER TECHNOLOGIES
Hall 5 - Stand B68
▲ PFAS Capture

POLYSTO BVBA Hall 8 - Stand B69
▶ Banquette NextGen CleanRock

AIR LIQUIDE Hall 12 - Stand D3
▲ VENTILOBRAS

AIR QUALITY PROCESS
Hall 5 - Stand D28
▲ EasyDuct

ANÉOLIA Hall 12 - Stand D1
▶ Oxylos - Contrôle de fuite non destructif sur emballages fermés

ATALIAN GLOBAL SERVICES

Hall 5 - Stand C54

▶ Système ekeaublast (opérations de nettoyage et désinfection)

BIOSYSTEMS

Hall 12 - Stand A8

▲ Révolutionner l'analyse du gluten par immunoturbidimétrie

BIZERBA

Hall 12 - Stand C23

▲ LeakSecure, système de détection en ligne de fuites pour emballages alimentaires

CLAUGER

Hall 7 - Stand B9

▶ CTA Sodistra x Clauger

CLIMALIFE

Hall 5 - Stand A75

▲ FRIONETT® ACTIV' N

CPFI

Hall 8 - Stand D36

▲ Station de nettoyage en ingénierie process circulaire (IPC)

HYGIENA

Hall 12 - Stand B23

▶ Déetecte Salmonella et Cronobacter en un seul test par PCR en temps réel

KNECHT FRANCE

Hall 7 - Stand B2

▶ Testeur de coupe ANAGO VALID8

KPM ANALYTICS

Hall 7 - Stand A30

▶ Mixolab 300 - Analyseur universel de farine et de pâtes

KREGLINGER PRODUCT SAFETY

Hall 12 - Stand B2

▲ PCR ARN : haute sensibilité et vitesse pour la détection des pathogènes

MUTUAL AUDIT

Hall 12 - Stand C3

▲ Plateforme de formations en

e.learning Elzi pour IAA

MUTUAL AUDIT

Hall 12 - Stand C3

▶ Quasydoc, logiciel complet de gestion :

qualité, R&D, maintenance et production

RAYTEC VISION S.P.A.

Hall 7 - Stand A2

▶ Raycore - Compact X-ray Inspection System



Emballages

▲ Création

▶ Amélioration de l'existant

Les Nominés aux Trophées :

EMSUR FRANCE SPO Hall 10 - Stand D39

▲ ReKeepEat

H.B. FULLER Hall 1 - Stand F40
▲ Multipack PET Foamed Adhesive Solutions

LEYGATECH Hall 11 - Stand A8
▲ FILM BAR 256 P7

ARDEX EMBALLAGES Hall 1 - Stand F4
▲ Bol kraft MAP à bord plat

BIOPAP Hall 11 - Stand B44
▲ BIOPAP® EASY SERVE

BOLLORE INNOVATIVE THIN FILMS

Hall 11 - Stand A37

▶ LIDTEC-R2

ETPACK GROUPE EMBALLAGE TECHNOLOGIES

Hall 10 - Stand C39

▲ COMPACK®

KNAUF INDUSTRIES

Hall 1 - Stand E3

▲ Keepy® contenant réemployable

PARISLOIRE

Hall 11 - Stand A53

▲ Chips de calage 100% carton

PDG PLASTIQUES

Hall 10 - Stand G54

▲ Bidons RPET col 40/42 à poignée

SAICA

Hall 1 - Stand F19

▶ Emballage mono-papier

SAICA

Hall 1 - Stand F19

▶ Valisette 4 bouteilles en carton ondulé

SIG

Hall 1 - Stand A38

▲ SIG CleanClic Connect Bag in Box

SIG

Hall 1 - Stand A38

▶ SIG Terra Alu-Free Full barrier

TAGHLEEF INDUSTRIES

Hall 11 - Stand A64

▶ Monomaterial PP Banderoles for Yogurt Cups

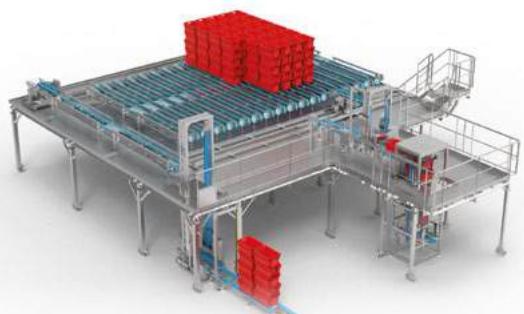
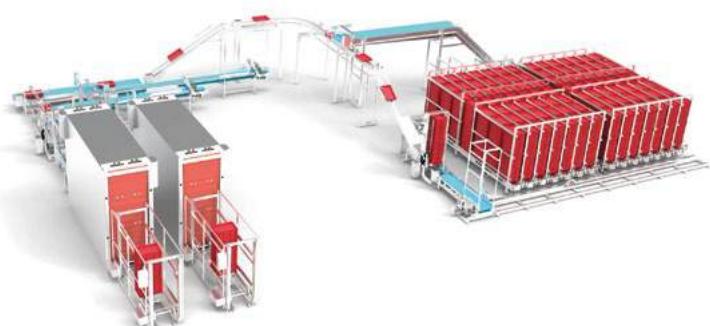
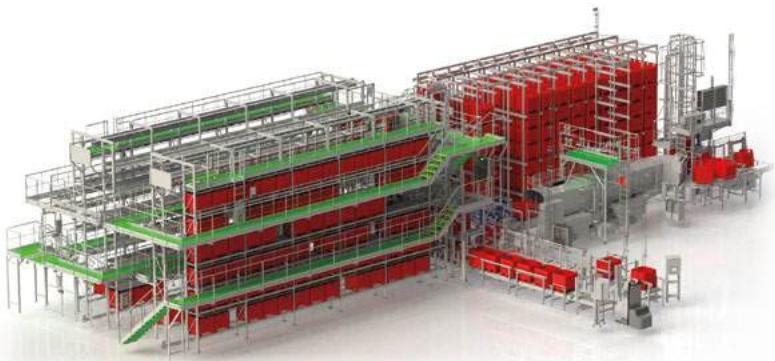
à découvrir

La vitrine de l'innovation emballages

Découvrez une vision exhaustive des tendances du secteur où vous pourrez aussi retrouver les innovations participant aux Trophées 2026. Du design circulaire aux matériaux biosourcés, chaque produit exposé illustre une avancée concrète vers des pratiques plus durables et performantes.

Hall 1
Stand A33

Solutions de stockage automatique pour bacs et caisses palettes .



system®

**CONCEPTEUR
ET FABRIQUANT
D'EQUIPEMENTS
POUR L'INDUSTRIE**
systemconception.fr

1 rue du Lavoir
79420 SAINT-LIN

Tél. 05 49 64 05 49
Fax. 05 49 64 05 04

contact@systemconception.fr



SERVICE COMMERCIAL

Jérôme Libner
Tél. 06 45 90 44 30
jlibner@systemconception.fr

**Hall 5
Stand A61**

BRETAGNE^{BE} USINE AGRO DU FUTUR




Avec le soutien de



Cap sur la performance industrielle et les transitions !

Cet événement, organisé par le CFIA en partenariat avec l'Agence Bretagne Next, Valorial, l'ABEA et le soutien de la Région Bretagne, met en lumière des solutions concrètes pour accompagner la transformation de l'industrie agroalimentaire vers l'excellence opérationnelle et pour une performance durable.

Un écosystème dynamique et inspirant !

Au CFIA en 2026, l'Usine Agro du Futur mise sur la performance industrielle et les transitions durables, en combinant technologies et bonnes pratiques !

Sur 450 m², un écosystème dynamique prend forme : industriels de l'agroalimentaire, agro-équipementiers, intégrateurs, fournisseurs de solutions technologiques..., sont au rendez-vous, sans oublier les start-ups porteuses d'innovation.

Pour 2026, préparez-vous à vivre une expérience immersive : démo en live, technologies innovantes et prises de parole inspirantes vous attendent pour transformer votre vision du secteur !

Et si l'IAA se transformait ?

Automatisation, digitalisation et pilotage énergétique optimisent la transformation et l'usage des ressources, en optimisant les coûts tout en améliorant la traçabilité et la qualité globale de l'outil industriel.

La maintenance industrielle, garantit la fiabilité des équipements et limite les arrêts imprévus. Les procédés de nettoyage, notamment via des systèmes automatisés, deviennent plus efficaces, plus économies en eau et en énergie, et renforcent l'hygiène.

Enfin, la qualité sanitaire reste un pilier, avec des contrôles intégrés et des données en temps réel assurant une conformité totale aux normes les plus strictes.

Ensemble, ces leviers rendent les usines agroalimentaires plus agiles, compétitives et durables pour relever les défis de demain... autant de thèmes que propose le plateau de l'Usine Agro du Futur 2026, et qui s'articulent autour de nombreuses démonstrations et nouveautés.



Retrouvez toutes
les infos sur
l'Usine Agro
du Futur

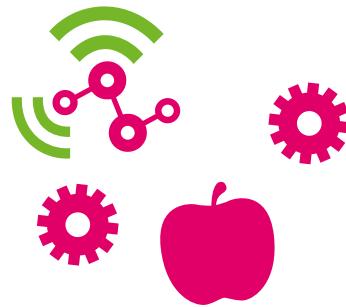




La vision d'Emmanuel Vasseneix

Rédacteur en chef du Mag CFIA 2026

Aujourd'hui, concilier environnement et performance industrielle passe par une intégration précoce des critères environnementaux dans les projets, une veille technologique active, un pilotage stratégique de la direction générale et une formation interne sur ces enjeux. Lier économie et environnement permet la pérennité de l'entreprise et donc des emplois. Il est essentiel de dire ce que l'on fait, faire ce que l'on dit, en cohérence avec bon sens et pragmatisme !



Le Showroom

Un circuit de démonstrateurs innovants explorant des innovations organisées en quatre îlots thématiques :

- Automatisation, digitalisation et pilotage énergétique
- Maintenance industrielle
- Nettoyage et économies d'eau
- Qualité sanitaire

Le Village FoodTech

Un espace plus grand composé de start-ups et d'entreprises innovantes qui dévoilent des solutions nouvelles en matière d'équipements, de procédés, d'emballages, d'ingrédients et de digitalisation.



LE SHOWROOM

1. Automatisation, digitalisation et pilotage énergétique

Imaginez des lignes de production ultra-efficaces, où les robots et capteurs connectés optimisent la production, réduisent les erreurs et garantissent une qualité béton ! Grâce à la digitalisation, les données circulent en temps réel, boostent la prise de décision et permettent d'anticiper plutôt que de subir.

Et côté énergie ? Le pilotage intelligent ajuste automatiquement la consommation pour faire des économies tout en diminuant l'impact environnemental. Bref : plus de productivité, moins de gaspillage, plus de flexibilité et une compétitivité qui grimpe... cap sur l'industrie agroalimentaire du futur !

- **Groupe API** : chaîne de production automatisée associant robot collaboratif, vision par caméra et informatique industrielle (supervision) pour illustrer les technologies du process agroalimentaire du futur.
- **Innokern avec DnR'Sys** : solutions informatiques industrielles bas carbone, avec un centre de données fonctionnant sans climatisation ni eau via un concept associé à des batteries et panneaux solaires qui fonctionne en totale autonomie, en réduisant la consommation électrique de 60% et les émissions de CO₂ de 80%.
- **JYGA** : Solution d'encaissement robotisée, full automatique, avec changement de préhenseurs (main robotisée) automatique, permettant des plans d'encaissement quasi sans limite : debout, à plat, couché... dans la caisse.
- **OKWind** : Batterie de stockage d'énergie et outil de supervision permettant un suivi des productions/consommations en temps réel.
- **SEALPAC France avec Hartmann** : operculeuse SEALPAC M-Flex démocratise l'accès au scellage professionnel en apportant, dans un format compact, des technologies jusque-là réservées aux lignes industrielles agroalimentaires. Des barquettes Fiberwise MAP pour une solution à la fois écologique, flexible et ultra-performante.





LE SHOWROOM

2. Maintenance industrielle dans l'agroalimentaire

Grâce à l'innovation sur les moyens de production, on réduit les aléas et l'impact des pannes avant qu'elles ne bloquent, voire n'arrêtent la production, on maximise la disponibilité des lignes, on réduit les coûts et on garantit une production continue et conforme aux standards de qualité et de sécurité. La maintenance est vue comme un booster d'efficacité, de fiabilité et de compétitivité, tout en limitant les interruptions coûteuses.

3 Nettoyage & économies d'eau dans l'agroalimentaire

Nettoyer est indispensable pour la sécurité alimentaire tout en restant ultra efficace à tous les niveaux ! En optimisant les procédés (CIP, jets haute pression, monitoring intelligent), il est possible de réduire drastiquement les quantités d'eau et d'énergie et ainsi diminuer les coûts, tout en maintenant une hygiène irréprochable. C'est un levier clé pour rendre les usines plus durables, plus économies et plus performantes.

4 Qualité sanitaire dans l'agroalimentaire

Garantir une production sans compromis sur la sécurité alimentaire, c'est essentiel ! Grâce aux technologies avancées, au contrôle en temps réel et au respect des normes les plus strictes, on prévient les risques et on assure une traçabilité parfaite à chaque étape de la production. C'est ainsi que l'on peut maintenir une qualité optimale tout en respectant les standards les plus exigeants. La qualité sanitaire, c'est la clé d'une production fiable et conforme à chaque instant !



- **TECH Bretagne** pour un projet collectif associant plusieurs acteurs bretons et ligériens dans une logique de coopération territoriale et d'ancrage local : Maquette fonctionnelle permettant de comparer directement deux systèmes de vis de transfert : l'une équipée d'un boîtier d'étanchéité pour arbres rotatifs CinchSeal® (absence de fuites), l'autre non équipée. Cinchseal® permet de réduire les pertes de matière et d'améliorer la performance industrielle, de prévenir les arrêts imprévus et de prolonger la durée de vie des équipements mais aussi de sécuriser l'environnement de travail.

- **Fastnaet** : Buse Cyclodom fonctionnant principalement à l'air, avec un apport en eau extrêmement réduit, pour un nettoyage économique en eau des tapis et convoyeurs
 - **Reeniu France SAS** : Acquaprocess, solution anti-calcaire de traitement de l'eau via un procédé par induction basses fréquences qui élimine calcaire et biofilm dans l'eau sans recours à des solutions chimiques agressives.
 - **Zeni** : une solution durable et naturelle, les microalgues, pour traiter les effluents de l'IAA jusqu'à la REUSE. 20 tests probants sur effluents industriels, lancement de deux pilotes dans le lait et la bière.

- ♦ **bioMérieux**: le plan d'échantillonnage intelligent de bioMérieux utilise l'IA et l'analyse de données pour identifier automatiquement les zones à risque, optimiser les contrôles et prévenir les contaminations. Il transforme des investigations longues en un processus rapide, fiable et économique. Objectif : réduire les risques sanitaires et les coûts opérationnels pour les industriels.

- ♦ CEA Bretagne :

- **Bioprod** : démonstrateur de bioréacteur intégrant un capteur unique multi-mesures pour piloter précisément la culture de bactéries ou cellules (fermentation agroalimentaire, vaccins, anticorps, etc.), remplaçant cinq capteurs et facilitant la collecte de données en temps réel.

- **Diamant** : solution électrochimique à base d'électrodes en diamant dopé au bore, très résistantes et performantes, pour la détection et le suivi de procédés (qualité, résidus, surveillance environnementale) avec intégration électronique facile et maintenance réduite.



La Baleine Essentiel est la première solution **réduite en sodium d'origine marine** offrant le même pouvoir salant qu'un sel classique. Elle réduit la consommation de sodium en le remplaçant par trois minéraux essentiels à notre organisme : le **MAGNÉSIUM**, le **CALCIUM** et le **POTASSIUM**, tous issus de la mer.

Pour plus d'informations :



www.salins-iaa.com
iaa@salins.com

Salez avec -50% de sodium



Des solutions inspirantes, techniques & durables



AMÉLIORATION DU PROFIL NUTRITIONNEL

Enrichissement en fibres végétales texturantes
Réduction des matières grasses



RÉDUCTION DE VOTRE EMPREINTE CARBONE

Alternatives aux œufs
Protéines végétales



APPORT DE PRATICITÉ ET PERFORMANCE

Solutions de conservation
Antioxydants
Bases foisonnantes
Mix prêts-à-l'emploi



Contactez-nous !



**Retrouvez-nous au salon CFIA !
Stand 4-A75**



Rennes, Parc Expo



10-12 mars 2026

**RENNES 2026
10·11·12 MARS
PARC EXPO**

Cfia
CARREFOUR DES FOURNISSEURS
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



Retrouvez nous au stand 12-D8



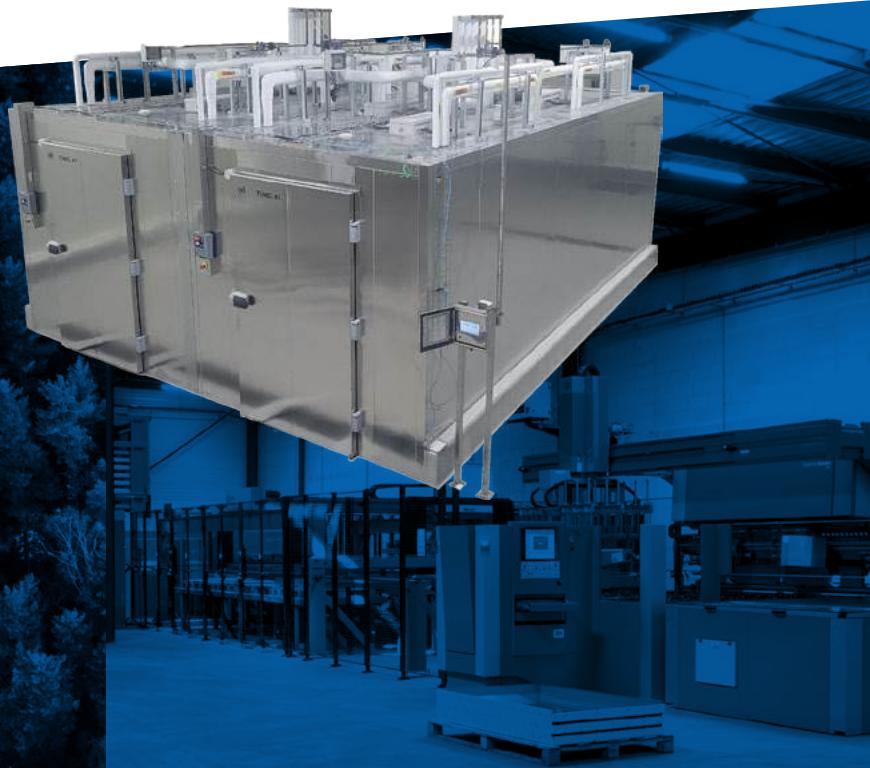
ACFRI®
Le refroidissement rapide, la surgélation

**CELLULES ET TUNNELS
DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION**

Cfia
CARREFOUR DES FOURNISSEURS
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Retrouvez-nous
Hall 5 - Stand E24

COMPATIBILITÉ TOUS FLUIDES
GreenFluid



**UNE GAMME
COMPLÈTE
POUR TOUS LES
SECTEURS DE
L'AGROALIMENTAIRE**

- ❄ REFROIDISSEMENT RAPIDE
- ❄ SURGÉLATION
- ❄ DURCISSEMENT
- ❄ DÉCONGÉLATION



PRIMEdge

CUTTING EDGES & SHARPENING SOLUTIONS



Retrouvez PRIMEdge:
Hall 5 — Stand C18/C20

Retrouvez Procoupe:
Hall 5 — Stand D24

Le spécialiste des outils tranchants. PRIMEdge - OTM assure la conception, la fabrication, la commercialisation et le service après vente des outillages tranchants mais aussi l'affutage pour l'agroalimentaire (produits carnés, produits laitiers, produits de la mer).

PRIMEdge Europe vous propose de nouveaux produits brevetés pour vos productions. Optimisation des temps de Process, économies d'énergies et Qualité des produits finis pour vos machines Cutter ou Broyeurs ou poussoirs.

PRIMEdge Europe France, nous fabriquons également à Soucy 89, Yonne des lames d'éplucheuses: Haute qualité, Acier spécial, Performance ...

Mimasa notre partenaire pour des solutions de Lavage/Désinfection. De nombreux industriels Français ont Choisis PRIMEdge-Mimasa.

PRIMEdge Europe sas

Z.A. Les Pelletiers • 89100 Soucy • France
Tel: +33 (0)3 86 86 61 61 • Fax: +33 (0)3 86 86 61 33
contact-fr@primedge.com • www.primedge.com/fr



HYDRACHIM®

L'expertise du nettoyage et de la désinfection

Retrouvez nous au **Cfia**

HALL 6
STAND B26



www.hydrachim.fr



INTERVIEW

OLIVIER DAUVERS

Journaliste spécialiste du commerce et de la grande consommation

L'éducation à l'alimentation doit d'évidence s'inscrire dans le programme scolaire...

Journaliste au parcours riche (de Linéaires à Rayon Boissons), Olivier pilote désormais sa propre maison d'édition. Dans la presse écrite, sur les réseaux sociaux ou dans les médias, M. Conso de RTL et M6 décortique sans détour les défis de notre époque, offrant un regard éclairant et engagé... Interview.

L'hypermarché : entre fermetures, agrandissements et rachats, c'est tout un modèle qui est remis en cause... celui que nous connaissons aujourd'hui est-il révolu ?

Quand on évoque l'hypermarché, la tentation est immédiatement d'évoquer sa "mort", sa "fin" sa disparition. C'est évidemment faux. L'hyper est toujours le premier circuit d'achat des Français, tous produits confondus. Ils y dépensent plus de 70 milliards d'euros tous les ans. En revanche, c'est vrai, l'hypermarché a plutôt tendance à reculer qu'à progresser parce ce format de vente est à son asymptote depuis quelques années. D'abord, parce que le maillage territorial a été réalisé pendant plusieurs décennies de développement. Donc il n'y a plus de "places" à prendre ! Ensuite, parce que la concurrence a fait son œuvre : les supermarchés dans un premier temps, les enseignes spécialisées par la suite (en alimentaire comme en non-alimentaire). Enfin, il y a un volet sociologique : le grand attire moins qu'avant. Après avoir été un facteur d'attraction dans les années 1970/80/90, la taille XXL est désormais plutôt un repoussoir.

L'origine des aliments, dans le contexte actuel, qu'est-ce que cela évoque pour vous ?

C'est une information que l'on doit aux consommateurs. Factuellement. En toute objectivité et transparence. Ensuite, chacun fera bien ce qu'il veut et ce qu'il peut. Force est de reconnaître qu'il n'y a pas aujourd'hui de transparence... Il y a juste du marketing de l'origine France et du silence quant à l'origine hors France. Voilà pourquoi je milite pour une transparence totale.

Vous avez suivi de près les États généraux de l'éducation à l'alimentation. Qu'en avez-vous retenu ?

L'éducation à l'alimentation doit d'évidence s'inscrire dans le programme scolaire. Pour de multiples raisons. En premier lieu, parce qu'il n'y a plus (hélas) de transmission intra-familiale sur ces sujets. Ensuite, parce que le lien entre santé publique et alimentation est avéré. Enfin parce que faire du consommateur un allié de la Ferme France (par ses achats) est un enjeu de souveraineté alimentaire.



à noter

Mardi 10 mars sur l'Agora (Halls 7/8) ne manquez pas la prise de parole d'Olivier à 15H !

Plaidoyer pour l'éducation à l'alimentation (obligatoire) à l'école

En dépit d'initiatives ça et là, il n'y a pas véritablement d'éducation à l'alimentation à l'école. C'est pourtant un impératif aujourd'hui et, ce, à plusieurs égards... C'est ce que nous explique Olivier à travers une prise de parole au CFIA. Dit de manière (à peine triviale), savoir manger est aujourd'hui aussi important que savoir lire ou compter !



Des solutions durables depuis
la fabrication de papier recyclé et d'emballages,
jusqu'à la valorisation des déchets

Retrouvez-nous au CFIA sur notre stand N°1-F19 / Hall 1

We Care, We Value, We Challenge



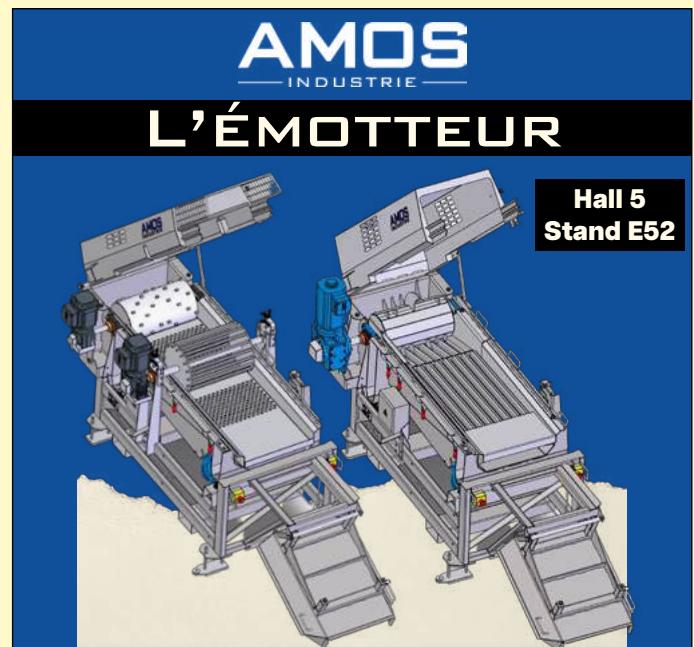
SOLUTIONS DE CUVES
PROCESS & STOCKAGE

Agroalimentaire Cosmétique Pharmaceutique Chimie fine

#tAnk iT Easy

HALL 7
STAND C54

www.eta.fr



Hall 5
Stand E52

**Efficace, produit préservé
& prévention des TMS**

- ✓ 2 modèles spécifiques : fruits secs ou produits IQF
- ✓ Débit jusqu'à 3 tonnes / heure

www.amos-industrie.com - BP50105 - 21200 BEAUNE - 03.80.22.91.65
info@amos-industrie.com

Village

HALL 2

Bienvenue dans une ruche bouillonnante d'idées où l'intelligence artificielle bouscule les codes et révolutionne l'agroalimentaire !

L'IA au cœur des usines !

Pour sa 2^e édition au CFIA, le Village de l'IA passe à la vitesse supérieure avec +30% d'exposants ! Pilotage des flux, optimisation des lignes, logistique intelligente, maintenance prédictive... l'IA s'affirme comme un levier incontournable de performance pour l'agroalimentaire. Pendant les trois jours du CFIA, les visiteurs peuvent plonger au cœur de l'IA.

Parmi les entreprises présentes...

- **Acoem** (Stand C44) : écosystème (produits et services) de maintenance prédictive
- **Centric Software** (Stand C45) : solution qui accélère, rationalise et sécurise le développement produit
- **Cognex** (Stand C39) : systèmes, logiciels et capteurs de vision - lecteurs de codes utilisés dans l'automatisation industrielle
- **Colibri** (Stand A39) : la solution d'IA pour optimiser performance, efficacité et simplicité à chaque étape de votre chaîne de valeur
- **Dametis** (Stand C46) : une offre pour améliorer le management de l'énergie, de l'eau et de la perte matière
- **Digital Predict Innovation** (Stand D40) : Hardware, Intelligence artificielle, Logiciel Software
- **Elodys** (Stand C43) : missions d'audit et d'ingénierie garantissant Qualité, coût et efficacité opérationnelle des installations
- **I-Care** (Stand A43) : Hardware, Intelligence artificielle, Logiciel / Software
- **Infor** (Stand A46) : IA, équipements et procédés, informatique, IT, réseaux, logiciels/Software, MES, Supervision, gestion, ERP, PIM, WMS,...
- **Multivac** (Stand A40) : Intelligence artificielle, Logiciel/Software, services spécifiques à l'industrie, entretien et réparations des matériels techniques
- **Optimistik** (Stand B46) : éditeur de la plateforme tout-en-un de données industrielles OIAalytics, dédiée à la gestion des opérations
- **Plato Technologies** (Stand D44) : Hardware, IA, Logiciel/Software, équipements et procédés, informatique, IT, réseaux, logiciels d'informatique industrielle (IA, MES, Supervision,...)
- **Logic Instrument** (Stand B39) : Solutions matérielles complètes spécifiques adaptées à la demande des industriels
- **CSB-System** (Stand A44) : Informatique, IT, réseaux, logiciels, outils numériques, Informatique embarquée fin de ligne, Lignes process robotisées et automatisées
- **ADM 21** (Stand B40) : Fourniture de solutions de connectivité pour les IAA, analyse de données, apprentissage automatique et autres applications avancées
- **Redzone** (Stand B45) : Plateforme digitale moderne qui connecte en temps réel les opérateurs, les équipes support et le management.
- **Ricoh** (Stand D45) : Intelligence artificielle, Logiciel / Software
- **Sigmeo** (Stand D46) : Solutions informatiques, IT, réseaux, logiciels, développement d'outils numériques, logiciels d'informatique industrielle (IA, mes, supervision,...)
- **Vif Vignon Informatique France** (Stand C40) : solutions logicielles - ERP métier complet, modulaire et évolutif, solutions gestion de production (MES/TRS) et de Supply Chain
- **Worximity** (Stand D43) : solutions numériques dédiées à l'optimisation de la performance industrielle. Accompagnement vers transition 4.0



Retrouvez toutes les informations du Village de l'IA

sur www.cfiaexpo.com
ou en flashant ce QR-code



La vision d'Emmanuel Vasseneix

Rédacteur en chef du Mag CFIA 2026

L'IA peut être un grand apport pour mieux travailler, plus vite, plus précisément, mais cela doit et ne pourra rester qu'un outil, l'Homme doit garder la main sur les décisions. Comme la souveraineté alimentaire, nous devons veiller à la souveraineté numérique cyber, etc.

Nouveau en 2026 ! Une fresque de l'IA

20 minutes pour savoir comment appliquer l'IA dans vos usines !

• Des appli concrètes pour vos usines !

Pendant 3 jours, des fresqueurs seront présents pour vous accompagner, selon votre fonction et vos enjeux, afin de transformer l'IA en un véritable outil opérationnel.

• Une prise de parole avec Alexandre Bouchet, Directeur Clarté "Opérateur Augmenté - La convergence des technologies IA, RA, Robotique au service de la performance et de la sécurité"

Les objectifs :

Intelligence appliquée à la robotique avec CLARTÉ, acteur de référence dans le domaine de la réalité virtuelle et augmentée



Optimisez la sécurité et la qualité de vos productions.

Depuis 2020, nos systèmes avancés en inspection par **RAYONS X** intégrant le **DEEP LEARNING** et la technologie de détection multispectrale **assurent une détection inégalée** des corps étrangers, **garantissant la sécurité de vos clients**.



HAWKGlass X6

L'inspection qualité par rayons X réinventée pour les contenants hauts.
Quand l'Intelligence Artificielle sécurise vos lignes.

Fruit de 5 ans de recherche intensive, le HawkGlass X6 n'est pas une simple machine à rayons X : **c'est un concentré de technologie**.



SEAMXPERT

La révolution du contrôle de serti non-destructif.
Protégez vos opérateurs, pas seulement vos consommateurs.

Sciage, découpe, manipulations de bords tranchants... Le contrôle du sertissage reste l'une des tâches les plus risquées en usine. **Le SEAMXPERT élimine définitivement ces dangers.**



SENS XRAY VRAC

L'excellence de la détection avancée pour vos produits en vrac.

Le SensXray VRAC est équipé d'une technologie X-ray multispectrale associée à l'intégration du deep learning. Il vous permet de détecter les contaminants avec une précision inégalée :

- **Détection des contaminants peu denses**
- **Os dans un environnement non homogène**
- **Identification avancée des corps étrangers**

Le design du SensXray VRAC vous garanti une nettoyabilité et une hygiène optimales.

Fabriqué en France

LA NATURALITE SIGNÉE

SNICK
EUROINGREDIENTS



Une gamme de fonds culinaires et de
mélanges naturels d'herbes aromatiques

Votre partenaire pour des formulations
clean and clear label

Un savoir-faire et une équipe technique
à votre disposition

Un concept alimentaire souple et novateur
afin de mener à bien vos développements
dans un environnement dynamique

Stand 4-D40

www.snick.be

Ensemble, décarbonons vos process thermiques

Grâce à nos ingénieurs spécialisés et à la feuille de route
Navitech, décarboner vos process industriels devient simple.
Conseil, conception, gestion et execution de projet clé
en main, Navitech vous accompagne de A à Z.

Retrouvez-nous
dans le Hall 2
Stand F37

Chemin d'Entre-Bois 29
1018 Lausanne, Switzerland
samuel.charmillot@navitech.se
www.navitech.se

navitechTM
Western Europe

BENTLEY INSTRUMENTS

STAND C15 - HALL 12

ANALYSE PHYSICO-CHEMIQUE
jusqu'à 64 paramètres simultanément



- Analyse avec grande précision le lait et les produits liquides à semi-liquides
- Jusqu'à 300 analyses par heure

Conforme aux exigences des normes ISO 9622/IDF 141:2013, AOAC et ICAR

Contrôle la qualité hygiénique du lait cru en 2 minutes

BactoCount IBCm 3.0



- Analyse avec précision germes totaux et cellules somatiques lors du dépôtage
- Jusqu'à 50 analyses par heure

Certifié ISO 16140 (MicroVal/Cecalait) équivalent ISO 4833-1 & ISO 13366-1

Automatisation pour tests de stérilité

Robot de préparation d'échantillons sur briques de lait

DairySpec FT

BactoCount IBCm 3.0

Robot de préparation d'échantillons sur briques de lait

www.bentleyinstruments.eu **contact@bentleyinstruments.fr**

PANEM
solutions de froids

Cfia 10-11-12 MARS RENNES 2026
Stand 8-A35

SOLUTIONS DE SURGÉLATION ET REFROIDISSEMENT RAPIDE

EXPERT EN FERMENTATION ET PANIFICATION

ORIGINE FRANCE GARANTIE
AFNOR Cert. 14111





- ✓ Des équipements sur-mesure pour répondre à vos cahiers des charges.
- ✓ Un savoir-faire appliqué aux domaines agroalimentaires, laboratoires, GMS...

05 49 25 50 04
panem@panem.fr
www.panem.fr
34 Allée des Grands Champs
79260, La Crèche

LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

HALL 12

Dans un contexte où la sécurité alimentaire est plus que jamais au centre des enjeux industriels et sanitaires, le CFIA se positionne comme un rendez-vous incontournable. Il réunit à Rennes plus de 200 exposants offrant une vision complète des solutions, des innovations et des bonnes pratiques du secteur

Un hall de solutions ciblées

L'industrie agroalimentaire est un pilier essentiel de l'économie mondiale, avec au cœur de cette dernière un défi majeur : garantir la sécurité sanitaire des aliments. Face à des enjeux sanitaires toujours plus exigeants, le CFIA Rennes renouvelle son offre en dédiant un hall entier à la sécurité des aliments (Hall 12).

Cet espace rassemble une offre exposante complète pour répondre aux défis actuels : assurer la qualité des produits, anticiper les évolutions réglementaires, maîtriser les normes sanitaires et réduire les coûts liés aux rappels.



Qualité-Hygiène-Sécurité du personnel :

Nettoyage & Désinfection

Les opérations de nettoyage de désinfection sont essentielles pour garantir la sécurité sanitaire des produits et éliminer les sources éventuelles de contamination. Sur le CFIA, gagnez en maîtrise tout en optimisant les consommations d'eau.

Analyses rapides

Déceler au plus tôt une contamination ou un allergène est un levier clé de réactivité pour gagner en maîtrise sanitaire. Le contrôle qualité s'enrichit de technologies délivrant des résultats le plus rapidement possible.

Retrouvez toutes les infos sur la Sécurité des Aliments



Corps étrangers

éviter toute présence de corps étrangers dans les produits alimentaires est une préoccupation centrale pour assurer la santé des consommateurs et préserver le lien de confiance. Les rayons X apportent de nouvelles avancées pour les détecter. La conception des équipements évolue ne pas en générer.

Éviter les accidents et les TMS

Prévenir les accidents du travail et les troubles musculo-squelettiques enjeu passe par des équipements pensés pour éliminer tout risque potentiel. Protéger la santé et le bien-être des employés est une exigence, et un levier pour gagner en efficacité et en engagement.



La vision d'Emmanuel Vasseneix
Rédacteur en chef du Mag CFIA 2026

Quelles actions prioritaires sont à mener aujourd'hui face à cet enjeu de la sécurité sanitaire des aliments ? Il est essentiel de s'appuyer sur les scientifiques pour tracer les voies et faire tout cela avec proximité, bon sens, pragmatisme. Il y a des vérités internationales mais aussi des vérités locales, il faut respecter les us et coutumes dans un cadre réglementaire qui fixe les limites du terrain de jeu.



“La Scène” du Hall 12

En complément de l'offre, le hall 12 se dote d'une scène où se tiendront des **conférences de spécialistes du secteur**, des **retours d'expériences**, des **décryptages réglementaires** et des échanges croisés...

Vivez une expérience enrichie avec La Scène, un tout nouvel espace dédié aux échanges et au partage d'expertises où Marion Neuville, auditrice qualité, sera présente pour animer **“le tout nouveau salon Quali-Thé”** un temps d'échange convivial sur les problématiques auxquelles vous êtes confrontées dans vos usines.

10-15 minutes suffisent, c'est facilement intégrable à votre parcours de visite !

Pendant les 3 jours du salon, Marion abordera aussi “la food fraud” !
Programme complet à retrouver sur rennes.cfiaexpo.com/fr

Les sujets abordés

- Microbiologie prévisionnelle,
- Food Safety Culture,
- Séquençage,
- Réemploi des emballages et sécurité sanitaire,
- Gestion des nuisibles à travers des études de cas en industrie agroalimentaire,
- Food Fraud.

Avec :



Prix de la Conception Hygiénique 2026 : qui sera le prochain lauréat ?

Pour célébrer ses 20 ans d'engagement en faveur de la conception hygiénique, EHEDG est fier de renouveler le PCH 2026 au CFIA : la remise du Prix de la Conception Hygiénique aura lieu le mercredi 11 mars dans le hall 12 à 11h30.



Le réseau de CO₂ biogénique®

BioCO₂ renouvelable, contribuant à la transition écologique

+ 52 000 tonnes de BioCO₂/an
capacité installée



Logistique de proximité
pour une économie circulaire



Approvisionnement
continu et fiable



**VERDEMobil
BIOGAZ**

**Hall 5
Stand E10**

USAGES

- Carbonation
- Surgélation
- MAP
- Glace carbonique
- Maraîchage
- Process de fabrication industriel
- Agroalimentaire
- Pharmaceutique...



Pureté et qualité garantie
adaptée à tous les usages



Sécurité et traçabilité

INTERVIEW

3 questions à
MARION NEUVILLE
Dirigeante fondatrice de BE QUALI

Le service Qualité, ce “couteau suisse” de l'entreprise...

Cette experte en qualité et sécurité des aliments a plus de 10 ans d'expérience en industrie agroalimentaire, en France et en Amérique du Nord. Marion a fondé BE QUALI avec un objectif clair : accompagner les entreprises dans leur démarche qualité sans complexité.



Quels sont les principales non conformités et risques que vous observez dans les industries agroalimentaires aujourd’hui ?

Les non-conformités les plus constatées aujourd’hui sur le terrain sont liées :

- au nettoyage et à la désinfection : celui-ci est insuffisant, inadapté ou inefficace. Cela entraîne soit : une contamination bactériologique car non efficace sur la destruction des microorganismes pouvant impacter le produit et la sécurité du consommateur ; soit une contamination chimique car mal utilisé (mauvais dosage, mauvais rinçage, produit inadéquat sur le matériel nettoyé).
- à la contamination par corps étrangers et mesures de maitrisées insuffisantes ou peu qualifiées ne permettant pas la maîtrise du risque.

Beaucoup d’industriels sont aujourd’hui équipés de détecteurs à métaux, de rayons X ou de trieurs optiques, mais ceux-ci ne peuvent pas détecter l’ensemble des typologies de corps étrangers et nécessitent d’être bien qualifiés pour être efficaces.

Comment accombez-vous un site de production pour qu'il passe d'une simple non-conformité à une performance durable en matière de sécurité des aliments ?

De plus en plus, les services qualité se retrouvent démunis face à l’augmentation des exigences réglementaires et des exigences clients. Il leur est demandé de gérer plus de responsabilités avec les mêmes moyens. Cela nécessite d’avoir des expertises variées et complémentaires (réglementation, hygiène et désinfection, microbiologie etc...) faisant du service qualité le “couteau suisse” de l’entreprise.

Mon rôle, c'est d'étoffer le couteau suisse en apportant une expertise complémentaire et un regard extérieur.

Auriez-vous un exemple concret pour illustrer cet accompagnement ?

Voici l'exemple d'un cas concret : une entreprise m'appelle pour sécuriser le maintien de leur certificat IFS Food + problématique Listeria monocytogenes. Je réalise un audit diagnostic de la situation et propose un plan d'action avec une priorisation. Pour la problématique Listeria monocytogenes, je les guide et les accompagne dans une enquête de plusieurs mois en mettant en place les points suivants : identification des sources de contamination possibles (ingrédients + environnement de fabrication), campagne de prélèvements, plan de contrôle environnemental et produits finis, analyse et génotypage, efficacité du nettoyage, rattachement à la réglementation applicable, étude de croissance prévisionnelle, etc...

Cet accompagnement de plusieurs mois a permis à l'entreprise : de renouveler sa certification IFS Food ; de monter en compétences sur la maîtrise du risque Listeria monocytogenes sur ses produits et de désormais maîtriser ce danger sur le long terme.

Le CFIA Rennes ?

Ce salon incontournable pour le secteur, me permet de rester à la page sur l'ensemble des thématiques qui intéressent les industriels agroalimentaires et de faire le lien avec le terrain. J'apprécie de retrouver mes partenaires et en créer de nouveaux, les échanges sont toujours riches et conviviaux.

EXPECT MORE

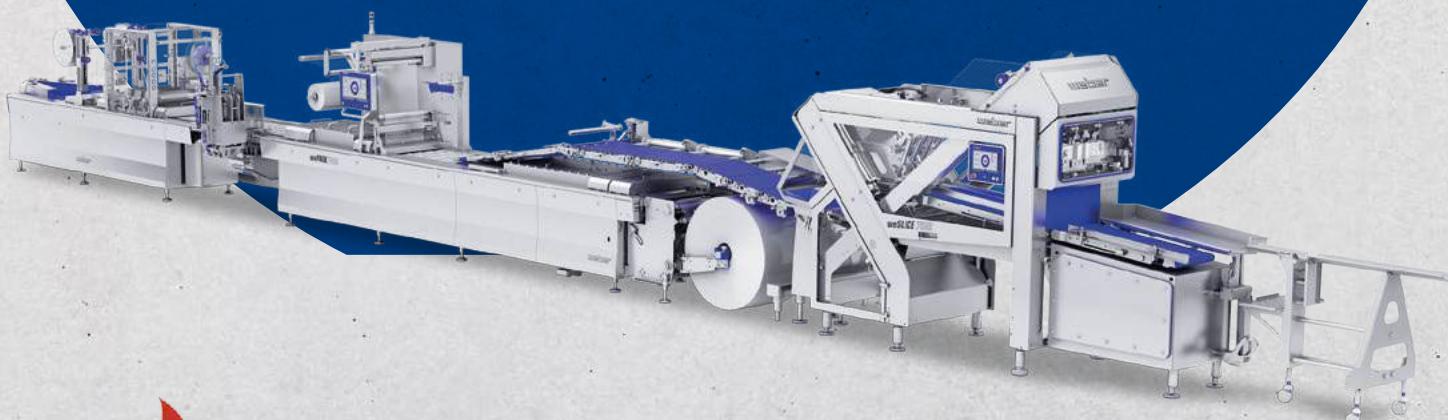
Une utilisation simple pour une rentabilité accrue.

Découvrez la nouvelle Dream Team: **weSLICE 7500** et **weLOAD 4000** dédiés au traitement de produits tels que la charcuterie embossée, salami et jambon cuit.

Simple d'utilisation avec des fonctions intelligentes comme celle de la correction latérale.

Compacte, axée sur vos configurations et vos applications et parfaitement dotée des équipements dont vous avez besoin.

LA solution minimale idéale pour faire encore plus.



INTERVIEW

PHILIPPE GILLOTIN
"Sales Coach"

Vaincre les obstacles des forces de vente : le coaching comme arme secrète.



Comment définiriez-vous le métier de "sales coach" et en quoi consiste votre mission ?

Le métier de sales coach consiste à accompagner les commerciaux sur ce qui fait vraiment la différence : leur posture, leur structure, leur écoute et leur capacité à faire émerger les enjeux clients.

Mon rôle n'est pas "d'enseigner des scripts", mais d'aider les équipes à mieux comprendre leurs prospects, mieux qualifier, mieux argumenter et mieux conclure.

Dans un contexte industriel B2B, souvent technique et exigeant, mon accompagnement permet de rendre la vente plus fluide : transformer un discours produit en discours orienté problème / impact, poser de vraies questions, et adapter son approche selon les interlocuteurs (DAF, production, achats, direction...).

Quels sont les principaux défis des forces de vente industrielles et comment le coaching aide-t-il à les surmonter ?

Les forces de vente industrielles font face à plusieurs défis récurrents :

- Un discours trop produit et pas assez orienté client
- Des découvertes trop superficielles (on informe au lieu de comprendre)
- Des cycles de vente longs avec plusieurs décideurs
- Une difficulté à gérer les objections (prix, timing, inertie, risques perçus)

Le coaching permet de structurer les rendez-vous, reformuler les besoins, qualifier réellement les projets et traiter les objections avec méthode (plutôt que de les subir).

Voici un exemple typique : un commercial industriel convaincu de "bien présenter son produit" ... mais qui ne pose presque aucune question. Après travail sur la découverte et la reformulation, il découvre que le problème réel n'était pas le produit, mais les coûts cachés et le risque opérationnel côté client. Résultat : une vente débloquée non pas par la technique, mais par la compréhension.

Avec l'évolution des outils digitaux, CRM, IA, quels impacts sur la performance commerciale ?

Les outils digitaux ont apporté plus de visibilité, plus de données et plus de traçabilité. C'est un vrai avantage pour suivre le pipe, centraliser l'information et coordonner les équipes. En revanche, l'effet de bord existe : certains commerciaux se réfugient dans les outils au lieu d'aller au contact. On analyse des dashboards plutôt que d'appeler des prospects. L'IA ajoute une aide précieuse (préparation, notes, follow-up, scoring, contenu), mais elle ne remplacera jamais la communication humaine, la nuance, la relance intelligente et la gestion de l'émotion dans la vente.

En résumé, les outils augmentent la performance quand ils soutiennent la relation, pas quand ils la remplacent.

Vous souhaitez en savoir plus ?
philippegillotin.com



CONFÉRENCE

**Jeudi 12 mars
de 11h45 à 12h30,
ne manquez pas la
conférence atelier
“Coache-moi
si tu peux !”**

(Salle de Conférences
jouxtant le Hall 10)

Durant cet atelier interactif, Philippe Gillotin partagera des techniques concrètes issues du terrain pour optimiser la découverte client et le traitement des objections. Une intervention directe, pragmatique et orientée résultat, applicable aux forces de vente B2B - industrie comprise !



» TOUTES VOS APPLICATIONS INDUSTRIELLES DE PULVÉRISATION ET DE LAVAGE

CFIA : Hall 5
Stand A96



Par le N°1 européen des buses de pulvérisation

- Qualité, fiabilité, expérience pour optimiser vos process
- Solutions sur mesure pour chacune de vos applications
- Spécialiste des têtes de lavage de cuves et réservoirs
- Une gamme de plus de 25 000 buses industrielles et systèmes de pulvérisation

Contactez Lechler France pour optimiser vos process !

www.lechler.fr Tél. : +33 1 49 88 26 00, info@lechler.fr

ENGINEERING
YOUR SPRAY SOLUTION



LE VILLAGE DU RÉEMPLOI

Le CFIA a toujours mis un point d'honneur à accompagner l'évolution du secteur de l'emballage. En 2026, un espace est dédié au Village du Réemploi en partenariat avec Le Réseau Vrac & Réemploi, pour proposer aux industriels des solutions concrètes aux défis actuels.



En partenariat avec



Réseau Vrac
& Réemploi

S'engager concrètement en faveur de la Reuse Economy

Au cœur du CFIA Rennes, une quinzaine d'exposants engagés présentent des modèles réutilisables performants pour toute la chaîne de valeur : production, distribution, consommation. Sélectionnés pour leur expertise et leur maturité opérationnelle, ils guident les visiteurs dans l'intégration du réemploi dans leurs processus, logistiques et stratégies RSE.

Bien plus qu'un espace d'exposition, le **Village Réemploi est une plateforme d'échanges entre experts, startups, institutions et visiteurs autour de la transformation de l'emballage**. Célia Rennesson, fondatrice du Réseau Vrac & Réemploi, souligne que cet espace est un signal fort en faveur de la Reuse Economy, pensé comme un lieu d'accélération pour tous ceux qui souhaitent s'engager concrètement.

“...chaque produit exposé illustre une avancée concrète vers des pratiques plus durables et performantes.”



Passer au réemploi n'est plus une option

Il réduit l'impact environnemental en préservant les ressources, diminuant déchets et consommation d'énergie, et renforce la souveraineté industrielle en limitant la dépendance aux matières premières. Au CFIA Rennes, le Village Réemploi permet de rencontrer des partenaires experts du sujet et fiables, de concrétiser des projets et de découvrir des solutions déjà testées, pour impulser rapidement des démarches durables.

Passer au réemploi n'est plus une option ! C'est une nécessité pour réduire les déchets, allonger la durée de vie des emballages et adopter de nouvelles logiques circulaires.



La vision
d'Emmanuel
Vasseneix
Rédacteur en chef
du Mag CFIA 2026



Face aux nouvelles exigences réglementaires (Françaises et Européennes) en matière d'emballage, quels axes privilégier pour y répondre efficacement ? Le vrac pour certaines denrées, le réemploi en local / national, le verre quand il est mieux disant, le plastique à condition qu'il soit effectivement collecté / recyclé (partout sur la planète), les nouveaux matériaux (compostables éventuellement) si'ils ne perturbent pas les flux en place.

INTERVIEW



“Le réemploi, longtemps perçu comme marginal ou artisanal, devient un sujet stratégique pour les entreprises.”



CÉLIA RENNESSON

Fondatrice et Directrice générale de Réseau Vrac & Réemploi

Réseau Vrac & Réemploi,
c'est l'alliance de l'expertise
terrain et du plaidoyer
stratégique pour faire du
réemploi des emballages
une norme industrielle.

**L'association fédère
aujourd'hui plus de
500 acteurs de la filière :**

**metteurs en marché, distributeurs,
opérateurs de réemploi, éco-organismes.**

L'objectif est de structurer et développer une filière française du réemploi des emballages, à la fois compétitive, durable et créatrice d'emplois. En tant que cofondatrice et directrice générale de l'association, Célia Rennesson incarne cette dynamique à travers son rôle d'interface avec les pouvoirs publics et de nombreuses actions sur le terrain...

Qu'est-ce que la Reuse Economy face aux enjeux, en quelques mots ?

La Reuse Economy, c'est une économie fondée sur le réemploi, structurée autour d'un triptyque simple : **concevoir pour l'usage multiple, organiser le retour, remettre en état** (lavage, réparation, reconditionnement). Appliquée aux emballages, elle en fait un véritable actif circulant : puisqu'il est réemployé de multiples fois, avant de devenir un déchet et d'être recyclé.

Elle permet de réduire les déchets, de sécuriser l'accès aux matières, et de créer de la valeur localement. Ce n'est pas une utopie : des modèles existent déjà, comme les palettes bois, réemployées à plus de 80% en France. Il est temps d'étendre ces logiques à l'ensemble du secteur.

Avez-vous noté ces dernières années une prise de conscience plus importante des enjeux ?

Oui, très clairement. Ces dernières années, nous avons vu une accélération de la prise de conscience, portée à la fois par la réglementation - notamment la loi AGEC et la directive européenne PPWR - et par une demande croissante des consommateurs. Le réemploi, longtemps perçu comme marginal ou artisanal, devient un sujet stratégique pour les entreprises.

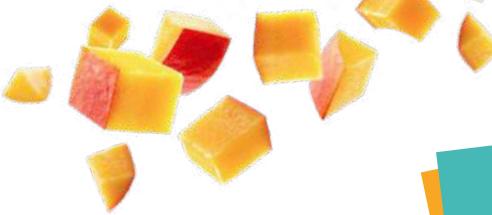
Mais cette dynamique reste fragile. Le contexte géopolitique et économique actuel peut ralentir la transition.

Il est donc crucial de sécuriser les avancées législatives, de créer un cadre stable et incitatif, et de rassurer les acteurs économiques qui souhaitent s'engager durablement.



Retrouvez toutes les infos sur le Village Réemploi





HALL 4
Stand A59

ESPACE TENDANCES

Organisé en partenariat avec NutriMarketing, l'Espace Tendances incarne l'innovation du Hall Ingrédients et PAI ! Il décode les nouvelles façons de manger : une alimentation plus saine, responsable, respectueuse de l'environnement et tournée vers l'innovation... tout en plaçant le plaisir au cœur de l'expérience.

En partenariat avec :



**Au menu,
5 tendances
fortes
décryptées
pour 2026 !**



Ingrédients engagés

Durabilité, transition alimentaire, empreinte carbone réduite, upcycling et lutte contre le gaspillage : ici, chaque ingrédient a du sens. Ce mouvement reflète une alimentation qui respecte la planète et tout ce qui y vit, sans sacrifier ni la qualité, ni le goût.



Alternatives

Cette tendance met en avant des alternatives innovantes, végétalisation, produits hybrides, réduction des coûts ou associations créatives, qui combinent goût, performance nutritionnelle et maîtrise de l'empreinte carbone pour séduire un public toujours plus large.



Exploration sensorielle

Place au plaisir ! Nous célébrons l'expérience gustative avec des créations originales, des textures séduisantes, des ingrédients premium et des inspirations d'origine ou de tradition, pour transformer chaque bouchée en une véritable découverte !



Amélioration nutritionnelle

Moins de sucre, de gras et de sel ; plus de protéines, de fibres et de bénéfices santé : voilà l'ambition de cette tendance ! Elle repense les recettes pour répondre aux attentes des consommateurs soucieux de leur bien-être tout en gardant du plaisir (toujours !) dans l'assiette.



Clean Label

Reformulation, transparence, simplification, ingrédients familiers, moins transformés... voici les maîtres mots du Clean Label. Réduire les process, simplifier les listes d'ingrédients et valoriser ce qui est perçu comme "naturel" répond à un désir croissant de clarté et de confiance chez les consommateurs.

à noter

Les Innovations Tours

Ces visites guidées permettent aux visiteurs d'avoir un panorama complet des tendances d'aujourd'hui et de demain, illustrées par les innovations en matière d'ingrédients et PAI (Départ Hall 4 - Stand A59).

Mardi 10 mars

- 10h : Ingrédients engagés
- 15h : Exploration sensorielle

Mercredi 11 mars

- 10h : Amélioration nutritionnelle
- 15h : Clean Label

Jeudi 12 mars

- 10h : Alternatives

Programme de Pitchs

Par ailleurs, un programme de pitchs sera présenté sur l'espace même : après une courte présentation d'une tendance, des exposants sélectionnés viendront présenter leurs innovations en format pitch.

Mardi 10 mars

- 11h30 : Exploration sensorielle
- 16h30 : Ingrédients engagés

Mercredi 11 mars

- 11h30 : Clean Label
- 16h30 : Amélioration nutritionnelle

Jeudi 12 mars

- 13h : Alternatives



Retrouvez toutes les infos sur l'Espace Tendances





Hall 11 - Stand B44

CFIA RENNES 2026

Groupe Novacart, fondée en 1926, leader mondial de l'emballage papier carton cuisson



une GAMME ÉTENDUE à destination des acteurs de la FILIÈRE AGRO-ALIMENTAIRE,
un SERVICE R&D pour vos développements spécifiques.



Implanté en Bretagne depuis 1998

Techno Papier France S.A.S. - 32, Route des Eaux - Z.I. de Plagué - 35500 Vitré
Tél. +33 (0)2 23 55 11 99 - E-mail : info@technopapier.fr - www.technopapier.com

Solutions systèmes et contenants alimentaires
en matériaux renouvelables, recyclables certifiés
compostables, résistants de la surgélation au four,
EN RECYCLAGE ORGANIQUE LOCAL

Hall 11
Stand B44



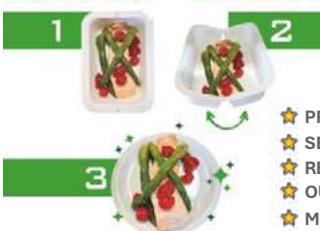
france@biopap.com
www.biopap.com

USAGE UNIQUE CONFORME AUX NOUVELLES RÈGLEMENTATIONS EGALIM / AGECA

INNOVATION D'USAGE EMBALLAGE AU CFIA 2026

Une nouvelle dimension pour vos clients FOOD SERVICE

BIOPAP® EASY SERVE



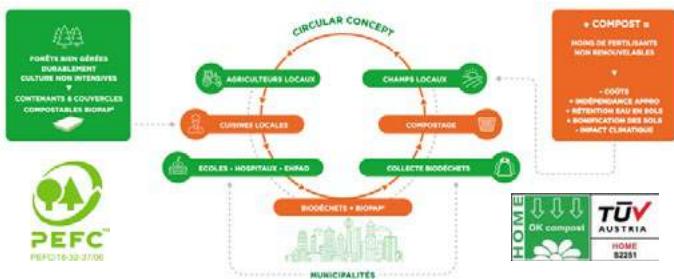
CHAQUE PLAT CUISINÉ DEVIENT
UNE EXPÉRIENCE PREMIUM
CONSOMMATEUR !

- ★ PRÉPAREZ SANS CONTRAINTES
- ★ SERVICE DIRECT ASSIETTE SIMPLE & FLUIDE
- ★ RÉCHAUFFEZ BARQUETTE EN SURGELÉE
- ★ OUVRÉZ FACILEMENT PAR LE FOND
- ★ MONTEZ EN GAMME SUR PLATS PRÉPARÉS

N'achetez plus les barquettes comme AVANT
PENSEZ GLOBAL !

Biodégradable
Barrière cellulose Sans perturbateurs
Certifiés Compostable domicile
Scellable film & carton même nature
Sans migrations fours et micro-onde
Sans Éco-toxicité & Phyto-toxicité
Performances d'usage Multi-applications

CONCEPT DE CIRCULARITÉ DURABLE



TRANSFORMER LES DÉCHETS EN RESSOURCE PRÉCIEUSE, LOCALE DURABLE

Optez dèsormais pour solutions BIOPAP® au BÉNÉFICE de

- GAINS FINANCIERS & SIMPLIFICATION D'EXPLOITATIONS
- BIEN-ÊTRE DES PERSONNELS OPÉRATEURS DE VOS FILIÈRES
- SÉCURITÉ & EXPÉRIENCES ++ CONSOMMATEURS FINAUX
- ACQUISITION NOUVEAUX MARCHÉS / CLIENTS / CA
- PERCEPTION IMAGE ACTEUR RSE SANS « GREENWASHING »
- ACTION CONCRÈTE ENVIRONNEMENT & NOTRE TERRE



SEMAQ
conditionnement

Au CFIA Rennes,
SEMAQ met son expertise du conditionnement au cœur de vos projets agroalimentaires

Bag-in-box • Pouch • Sceaux • Pots • Fûts • Bidon...

HALL 11 - STAND C33

SEMAQ - C'est votre solution emballage

The banner features a vibrant background with blue and yellow water splashes and piles of grains. It includes a large SEMAQ logo at the top left and a central graphic of a yellow oil drop falling onto a pile of grains.



**BACS
PALETTES
CHARIOTS**

**FOOD CONTACT
REUTILISABLES**

**HALL 10
STAND F16**

utzgroup.com

The banner shows various reusable plastic packaging solutions: blue and yellow crates, and stacks of white pallets. It also features the UTZ Quality Standard logo.

A photograph below the banner shows a robotic arm in a warehouse setting, lifting a green plastic pallet from a stack.



Nossa!

Le spécialiste de l'AÇAÍ!

PULPE D'AÇAÍ SURGELEE

Applications : Glaces, sorbets, smoothies, yaourts, desserts lactés, compotes, confitures.

Formats : Poches 5kg, IQF 10kg, Fût 180kg.

AÇAÍ EN POUDRE LYOPHILISÉE

Applications : Pâtisseries industrielles, compléments alimentaires, barres énergétiques, préparations pour sportifs.

Formats : Sachets 1kg, 5 kg.

JUS D'AÇAÍ CLARIFIÉ

Applications : Jus, sirops, cocktails, boissons gazeuses, bases pour smoothies, boissons énergétiques.

Formats : Fût 180kg.

RETROUVEZ-NOUS AU HALL 4 STAND A59

www.nossa-acai.com

The banner features a cluster of dark purple açai berries at the top right. It lists three product categories: frozen pulp, freeze-dried powder, and clarified juice, each with its applications and formats. At the bottom, there's a photo of various packaging options (pouches, bags, cups) and a small basket of berries.



LiftYrac

UN CONVOYEUR À LA HAUTEUR !

0 perte matière

L'exigence EHEDG intégrée dès la conception

ROI en moins d'1 an

VENEZ NOUS VOIR SUR NOTRE STAND

HALL 5 | STAND E32

Cfia 10-11-12 MARS RENNES 2026

The banner highlights the LiftYrac conveyor system, emphasizing zero material loss, EHEDG integration, and quick ROI. It features a large industrial conveyor unit with a blue belt moving through a facility.

CONFÉRENCES

Des prises de
parole durant
3 jours

menées par
des experts et
industriels de
l'agroalimentaire

Retrouvez l'intégralité
du programme
sur cfiaexpo.com

Programmation sous réserve
de modifications

CONFÉRENCES

Mardi 10 mars

MATINÉE
THÉMATIQUE

9h45 → 11h30

“Nutrition et santé : identifiez les bonnes stratégies d’innovation !”

animée par Pierre Christen

- Nutri-Score, allégations santé... : quel impact réel sur les achats ?
David Lecomte, Directeur Insight Consommateur, NielsenIQ
- Décryptez le nouvel algorithme du Nutri-Score
- Améliorez concrètement votre Nutri-Score sans tomber dans l’ultra-transformation !
Béatrice de Reynal, nutritionniste, Fondatrice de Nutrimarketing
- Fonctionnalisation de l’alimentation : promesses et ingrédients tendances pour des stratégies gagnantes
Marie Kherouf, Consultante senior, Nutrikeo
- Comment innover en nutrition santé
Pitchs d’acteurs innovants



11h45 → 12h30

L’initiative inspirante - “Handicap : les clés d’une inclusion réussie”

- Katia Tardy,
Co-fondatrice, La Biscuiterie Handi-Gaspi
- Olivier Leforgeais
Dirigeant associé, Charcuterie Leforgeais
- Xavier Quernin,
Délégué Handicap Groupe, groupe UniLasalle

APRÈS-MIDI

13h30 → 14h15

“Superchilling : vers une révolution industrielle de la conservation alimentaire”

Graciela Alvarez, Directrice de recherche,
Unité FRISE Centre de Recherche Inrae



14h30 → 15h30

“L’innovation est-elle vraiment là où on l’imagine ?”

Table ronde organisée par l’Agence de l’Eau Loire-Bretagne

- La réutilisation des eaux usées traitées : pourquoi cette solution est-elle encore peu adoptée par les industries agroalimentaires du bassin Loire-Bretagne.
- La réutilisation des eaux de process : au plus près des besoins ou comment contourner les obstacles des eaux usées traitées
- La sobriété : solution incontournable pour réaliser des économies d’eau dans la durée

15h45 → 17h

“Pathogènes alimentaires et rappels produits : comment inverser la tendance ?”

- Listeria / Salmonella : les rappels produits ont-ils augmenté ? Les données de l’Observatoire des rappels Stéphanie Perraut, rédactrice en chef adjointe, Process Alimentaire.
- Réglementation denrées prêtes-à-manger (PAM) : ce qui change en 2026
- Challengez vos challenge-tests !
Nicolas Nguyen Van Long, Responsable Recherche & Innovation, Adria.
- Identifiez les pathogènes et agissez de manière efficiente en production !
Philippe Armaing, Consultant, spécialiste source tracking et expertise pathogènes, Mérieux NutriSciences - Benjamin Kaempf, Directeur Food EMEA, BioMérieux - Marie Rocher, Responsable de marché Food Processing - Support Formation, Kersia.
- Bacillus cereus, ce qu’il faut savoir pour maîtriser le risque
Isabelle Lachella et Didier Fromentier, Experts microbiologie, Eurofins.



Cfia connect

TÉLÉCHARGEZ L'APPLI pour personnaliser votre expérience salon



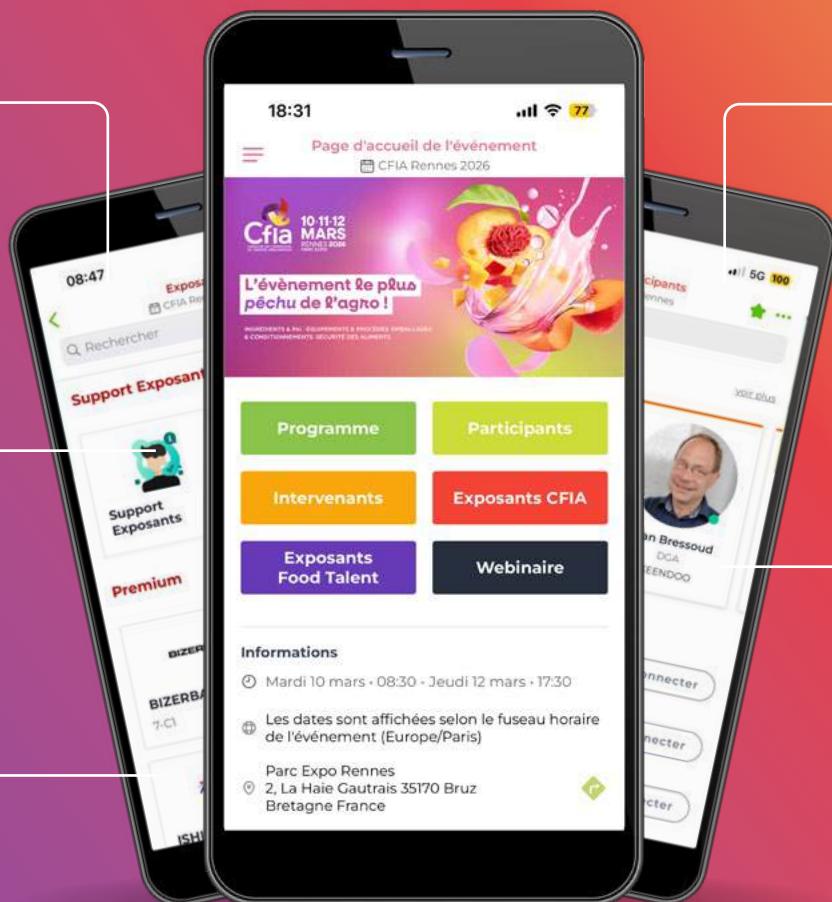
Liste des exposants et produits accessibles en un clic



Mettez en favori le contenu qui vous intéresse



Prenez contact avec les exposants



Planifiez vos rendez-vous sur salon



Scannez les badges de vos contacts pour les retrouver dans votre réseau

Téléchargez l'appli



PLUS D'INFORMATIONS:
+ 33 (0)5 53 36 78 78



DOSAGE - CAPSULAGE - SERTISSAGE - LIGNE DE CONDITIONNEMENT - TÊTES ET FINS DE LIGNES



Venez nous rencontrer au Cfia stand n°10-H37

Depuis plus de 40 ans, nos équipes et nos machines accompagnent votre développement et vous aident à gagner en efficacité



10.11.12
MARS
RENNES 2026
PARC EXPO

www.massilly-services.com

Massilly Services est agréé centre de formation N°74.19.00236.19. Prise en charge possible de vos frais de formation auprès de votre OPCO. La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION



Venez nous rencontrer - Hall 5, stand A87

La rencontre des besoins industriels et des compétences professionnelles



Depuis 1988, un réseau de techniciens freelance expérimentés et qualifiés :
Maintenance • Montage • Câblage • Automatisme • Mise en service • Suivi de projets
Bureau d'études • France et export

www.bcsfreelance.com

CONFÉRENCES

Mercredi 11 mars

MATINÉE
THÉMATIQUE

9h45 → 11h30



“Performance industrielle et transitions : allez un cran plus loin !”

animée par Pierre Christen

- **Transitions, modernisation des outils et compétitivité : on s'engage !**
Alain Terpant, Directeur général Bretagne Next - Marie Kieffer, Déléguée générale ABEA - Jean-Luc Perrot, Directeur Valorial
- **Centralisez vos données pour gagner en performance.**
Le retour d'expérience d'un industriel laitier.
Groupe API et un témoin industriel
- **Les résultats d'une vraie IA DeepLearning pour performer.**
Rman Sync et un témoin industriel
- **Allègement des emballages : comment les jumeaux numériques réduisent les risques et les essais.**
Serge Batkam, Fondateur et dirigeant Pack 3.0 et un témoin industriel
- **Image spectrale et IA : la combinaison gagnante pour les applications de comptage.**
Eric Giummarrà, Responsable développement industrie, Photon Lines et un témoin industriel
- **Pilotez votre niveau de risque, optimisez vos plans de contrôles grâce à l'IA.**
Alexia Quetille, Directrice Qualité Nutriset - Pierre Willot, Responsable produit Augmented diagnostics Data & IT, bioMérieux.
- **Les nouveaux leviers de financement : quels fonds à l'échelle régionale, nationale et européenne.**
Banque des Territoires, Valorial, Bretagne Next,...

11h45 → 12h30

“Micro et Macro-Algues : Ressources d'avenir pour l'industrie agroalimentaire”

François Baglinière, Chargé de projets agro-industrie, Biotech Santé Bretagne. Le CEVA présente ses dernières avancées sur les microalgues en alimentaire. Deux intervenants industriels partagent leur expertise : l'entreprise Algaia sur l'utilisation des algues comme auxiliaires technologiques, et l'entreprise Seaweed Concept sur l'intégration des algues comme ingrédient phare dans les formulations innovantes.

Les micro et macro-algues, véritables concentrés de nutriments et d'innovations technologiques, révolutionnent déjà l'industrie agroalimentaire. Ingrédients fonctionnels ou auxiliaires de fabrication, elles offrent des solutions durables et performantes pour répondre aux défis alimentaires de demain. Cette conférence explorera, à travers des retours d'expérience concrets, les applications innovantes de ces deux biomasses : de leur intégration comme ingrédients nutritionnels à leur rôle clé en tant qu'auxiliaires technologiques.

APRÈS-MIDI

13h45 → 14h15

“Café sous pression : s’adapter pour rester performant”

Lilian Cordette, chef de projet, Kaizen Institute France, Nicolas Peyresblanques, directeur général, Segafredo Zanetti France

14h30 → 15h15

“Biomimétisme : quand l’ingéniosité de la nature inspire l’industrie agroalimentaire du futur”

Sidney Rostan, Fondateur et CEO de Bioxegy, un bureau d’études et d’ingénierie pionnier dans le domaine du biomimétisme

En s’inspirant des mécanismes éprouvés du vivant, le biomimétisme ouvre des perspectives inédites pour relever les défis de l’industrie agroalimentaire et transformer ses procédés. De manière générale, le biomimétisme peut apporter des solutions à de nombreuses applications, telles que l’éco-conception, les matériaux alternatifs, l’optimisation des procédés, la réduction de la consommation énergétique, la durabilité des équipements ou encore le contrôle qualité. Venez découvrir certains de ces exemples lors de cette conférence inédite.

15h30 → 16h30

“IA dans l’agroalimentaire : de la promesse technologique à l’impact industriel”

Table ronde organisée par Alexandre Couto, Rédacteur en Chef Production et Conditionnement, Magazine RIA - Aurore Citerici, Innovation Impact Leader, Groupe Bel - Ariane Voyatzakis, Directrice innovation et Prospective, Ania - Sébastien Peynet, Responsable grands comptes Agroalimentaire, Siemens - Emmanuel Blazeix, Manager équipe IA, Vif Software.

De l’optimisation des procédés à l’aide à l’innovation via l’IA générative, l’intelligence artificielle s’invite progressivement dans les usines et les bureaux d’études agroalimentaires. Cette conférence propose un état des lieux des usages déjà déployés, des gains mesurables observés et des limites rencontrées sur le terrain. L’objectif est de distinguer les applications réellement créatrices de valeur des effets d’annonce, au regard des contraintes industrielles du secteur.

16h45 → 17h30

“Rejoignez l’initiative Agro Digital Ready pour accélérer la digitalisation de l’IAA !”

Ariane Voyatzakis, Directrice innovation, Ania - Benjamin Frugier, DG de la FIM - Remy Beraud, Directeur digital du groupe Bel et pilote du GT - Philippe Lubineau, Directeur R&D du Cetim, qui présente une vidéo de démonstration.

Lancement avec la Fédération de l’industrie mécanique d’un groupe de travail réunissant des industriels de l’alimentaire et des équipementiers pour produire un référentiel commun des données de production afin de favoriser l’interopérabilité de celles-ci, autour de plusieurs cas d’usages permettant d’augmenter la compétitivité du secteur.



CONFÉRENCES

Jeudi 12 mars

MATINÉE THÉMATIQUE

9h45 → 11h30

“Réduire, recycler, relever les défis de l’écocoception des emballages”

animée par Pierre Christen

- PPWR : démarrez dès 2026 pour être prêt en 2030
Vincent Colard, Directeur R&D Matériaux, Citeo.
- Réduction : pensez l'usage unique autrement !
Lola Rodriguez, Cheffe de Projet Écoconception Réduction, Citeo Focus sur les emballages promotionnels, avec un témoin industriel.
- Eco-conception : où en êtes-vous de vos spécifications packaging ?
Marina Defour, Manager ingénierie packaging, PackAvenir.
- Emballages utiles / emballages inutiles : qu'est-ce qui est acceptable ?
Christophe Morin, Expert packaging PackAgile.

11h45 → 12h30

“Coache-moi si tu peux !”

Philippe Gillotin, Sales coach

Durant cet atelier interactif, Philippe partagera des techniques concrètes issues du terrain pour optimiser la découverte client et le traitement des objections. Une intervention directe, pragmatique et orientée résultat, applicable aux forces de vente B2B, industrie comprise.

12h45 → 13h15

La parole aux Fédérations

ACN, AFCB, CAP, CNE, ELISPO, EVOLIS et POLYVIA...

L'actu des fédérations en bref, avec un zoom sur les défis et enjeux du secteur

13h30 → 14h30

“REP Emballages Pro : le réemploi des emballages, comment s'y préparer ?”

Table ronde animée par Lucia Pereira, Directrice des Affaires Réglementaires de Réseau Vrac et Réemploi

14H30 → 15H30

“Réemploi : découvrez les premiers enseignements de l'activation ReUse”

Découvrez les premiers enseignements de l'activation ReUse avec Ana Fernandez, Directrice réemploi chez Citeo et Anne-Sophie Colin, Directrice de Go!Réemploi

Merci aux partenaires du CFIA

qui contribuent à la réussite de cette édition 2026 !



L'international est au CFIA !

Kenya, Nigéria, Cameroun, Algérie, Espagne, Pologne, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni et Turquie...
De nombreuses délégations internationales seront au rendez-vous !



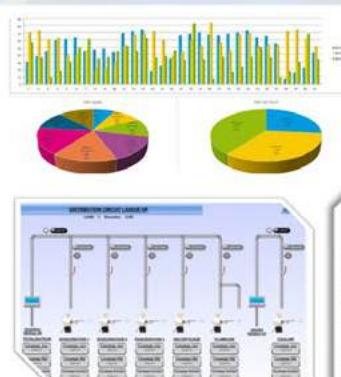
LECTURE DES
DONNÉES SUR PAGE WEB

SYNOPTIQUE

COURBE

RAPPORT
EXCEL ET PDF

LA SOLUTION OPTIM'O : SÉCURISATION DES DEBITS D'EAU ET OPTIMISATION DES PHASES DE LAVAGE



Cfia
Hall 5-A17

Expertiser le suivi des phases de nettoyage (temps de contact, température, débit d'eau, nombre de phases ...) et les débits en production.

Contrôler la conformité des bonnes pratiques des équipes de nettoyage, de production. **Mener les actions correctives**

Éditer les rapports de consommation d'eau sous format Excel ou PDF à la journée, semaine, mois ...

Piloter les installations de nettoyage (capteur de débit, température...) suivi en temps réel des débits, des alertes...
(ils sont clipssables et non intrusifs sur les canalisations)

L'objectif d'OPTIM'O ?

Expertise
et Audit

Choix de matériel
et installation
sur site

Optimisation
et récupération
des DATA

Sécurisation des
phases de lavage
(P.V. de lavage)

= Économie d'eau

Retrouver également nos gammes de nettoyeur I.A.A. et nos solutions de lavage sur-mesure

www.west-arc.com et www.linkedin.com/company/west-arc



Suivez-nous
sur les réseaux

GUELT

MACHINES
DE **CONDITIONNEMENT**
ET **FIN DE LIGNE**

CONCEPTION FABRICATION FRANCE

HALL 10

RETROUVEZ-NOUS

STAND H25

FORMEUSES
DE CAISSES ET PLATEAUX
EN **CARTON ONDULÉ**

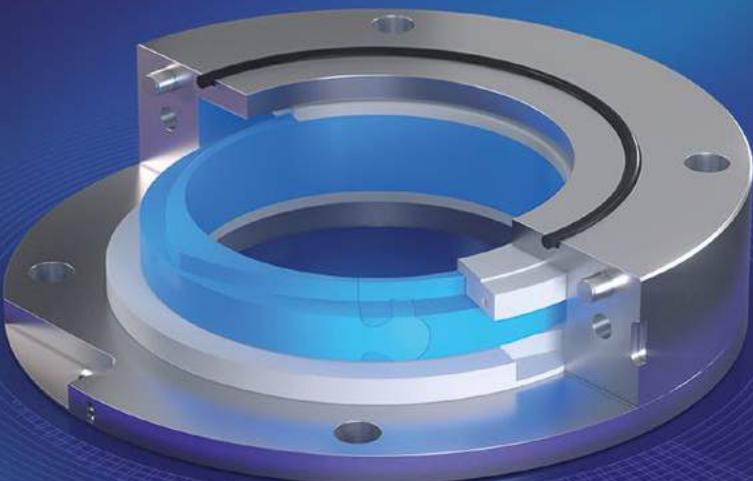
MECA
S Y S T E M E
M U M

Suivez-nous
sur les réseaux



Performance First

SDF Series - A new generation of seals



Visit us at CFIA
stand N° 7-A29 Hall 7.

STASSKOL

Stand N° 4-B46



SETHNESS ROQUETTE
EXCELLENCE IN CARAMELS

SETHNESS ROQUETTE, leader mondial des caramels colorants, a été fondée en 1880 afin de se spécialiser exclusivement dans ce domaine : la production de caramels colorants de la plus haute qualité.

Aujourd'hui, grâce à des capacités de fabrication étendues et à la production d'une gamme plus large de produits aux États-Unis, en France, en Inde et en Chine, **SETHNESS ROQUETTE** est l'un des très rares fournisseurs de caramels à disposer d'une empreinte industrielle mondiale.

Dans le cadre de notre participation au salon CFIA Rennes 2026, nous mettons en avant notre gamme de Caramel de Spécialité (Caraness) :

Coordonnées :

Sethness-Roquette
Adresse : Route d'Estaires, 59660 Merville
Téléphone : 03 28 50 00 50
Mail : sales@sethness-roquette.com
www.sethness-roquette.com



CARANESS VEGAN

La gamme Caraness Vegan répond aux attentes croissantes du marché en matière de formulations 100 % végétales, sans compromis sur la performance. Ces solutions permettent d'apporter couleur, goût caramélisé et notes gourmandes tout en s'inscrivant dans une démarche clean label et adaptée aux régimes végétaliens. Elles offrent une excellente reproductibilité industrielle et une grande polyvalence d'application (chocolaterie, boulangerie, pâtisserie, desserts, etc.).



CARANESS BAKE STABLE

Les solutions Caraness Bake Stable sont spécifiquement développées pour résister aux fortes contraintes thermiques des process de cuisson. Elles garantissent une excellente stabilité de la couleur et des arômes après cuisson, permettant aux industriels d'obtenir un rendu constant, homogène et visuellement attractif, même après des cycles de cuisson prolongés. Ces ingrédients sont particulièrement adaptés aux applications de boulangerie industrielle et de produits céréaliers.



CARANESS ÉCLATS

Les Caraness Éclats apportent une dimension sensorielle et visuelle supplémentaire grâce à leur texture et leur aspect visuel distinctif. Ils permettent de créer des inclusions gourmandes, avec un contraste de textures, tout en conservant une bonne tenue dans les mélanges alimentaires. Ces éclats sont idéaux pour valoriser des recettes premium et renforcer la différenciation produit en rayon.



L'AGORA

Préparez-vous à vivre une expérience inoubliable !

Durant trois jours non-stop, rendez-vous sur l'Agora ! Plongez au cœur d'un espace qui bouillonne d'énergie : masterclass captivantes, grandes annonces, échanges inspirants et une avalanche de surprises le jeudi après-midi ! Florilège de quelques interventions...

ENTRÉE
HALLS 7.8



Programme animé par
Barbara Haddad,
Journaliste animatrice

MARDI 10 MARS

10h15 à 10h45

Attractivité et souveraineté industrielle

Virginie Saks,
vice-présidente
des Influstriels,
Entrepreneure,
Auteure et
Enseignante,
Réindustrialisation et
ancrage territorial
de l'industrie



14h à 14h45

Réinterrogez vos approvisionnements à l'aune du changement climatique !

Serge Zaka, Ingénieur agronome, Docteur en agroclimatologie et Fondateur d'AgroClimat2050

Expert reconnu de l'impact du changement climatique sur l'agriculture, Serge se consacre à l'analyse scientifique des grandes cultures, du maraîchage, de l'arboriculture, de la viticulture et de l'élevage. Face aux bouleversements climatiques majeurs - gel d'avril 2021, sécheresse et canicules de 2022, excès d'eau entre 2023 et 2024..., il décrypte les évolutions, propose des stratégies d'adaptation et d'atténuation...



désormais sa propre maison d'édition. Il partage aujourd'hui ses diverses activités et partage son expertise à travers des formats variés, que ce soit dans la presse écrite, les réseaux sociaux, ou même la radio.

15h45 à 16h30

IA et robotique : l'humain augmenté, entre mythe et réalité

David Fofi,
Directeur du
département
Robotique et
Directeur adjoint
de Polytech Dijon

Cette conférence présente un état de l'art des avancées en intelligence artificielle et en robotique industrielles.



À travers des exemples tels que la cobotique, les exosquelettes et les systèmes d'assistance intelligents, elle analyse leur contribution effective au travail humain. Elle propose enfin un regard critique sur la notion d'"humain augmenté", en confrontant l'imaginaire technologique et la réalité scientifique.

En plus de son statut de Directeur, David enseigne aussi à l'Université Bourgogne Europe, est membre du laboratoire ImVia et coordinateur du programme international Vision and Robotics (VIBOT).

Ses travaux de recherche portent sur la géométrie multi-vues, l'imagerie non conventionnelle et les applications robotiques. Il a contribué à de multiples projets appliqués, (systèmes d'inspection automatisée de pièces moteurs fondés sur des réseaux de neurones, de plateformes multi-capteurs pour l'analyse de sites viticoles, capteurs multimodaux intégrant des modalités RGB-D, multispectrales ou omnidirectionnelles,... etc.) mais aussi de nombreux projets français et internationaux en vision par ordinateur et en robotique...)

11h à 11h30

Trophées de l'Innovation : Les lauréats 2026 enfin révélés !

11h45 à 12h15

Réemploi des emballages : où en est réellement la filière en 2026 ?

Célia Rennesson,
Co-fondatrice et
Directrice Générale
de Réseau Vrac
et Réemploi



15h à 15h30

Plaidoyer pour l'éducation à l'alimentation (obligatoire) à l'école

Olivier Dauvers,
Journaliste

En dépit d'initiatives ça et là, il n'y a pas véritablement d'éducation à l'alimentation à l'école.

C'est pourtant un impératif aujourd'hui et, ce, à plusieurs égards...

C'est ce que nous explique Olivier à travers une prise de parole au CFIA. Dit de manière (à peine triviale), savoir manger est aujourd'hui aussi important que savoir lire ou compter !

Journaliste et auteur, Olivier a collaboré avec de nombreux médias spécialisés, tels que le Linéaire ou Rayon Boissons, pour diriger



MERCREDI 11 MARS

10h30 à 11h15

Ces recettes qui font le buzz

Quels impacts peuvent avoir les recettes virales des réseaux sociaux (TikTok, Insta, Facebook, etc) sur notre alimentation ?

11h30 à 12h

Quel Futur pour l'agroalimentaire ?

Jean-François Loiseau,
Président de l'Ania

Première industrie de France, l'agroalimentaire face aux défis de demain : quand durabilité, compétitivité et innovation redéfinissent un secteur en transition.



Jean-François est reconnu pour sa capacité à fédérer les structures qu'il préside. Engagé pour le collectif, il préside la filière céréalière -Intercéréales- depuis 2016 et l'ANMF depuis 2019. Il a animé en 2017 le groupe "export" des États Généraux de l'Alimentation lancés par le Président de la République. À l'ANIA, il rassemble les acteurs des IAA pour défendre et promouvoir l'excellence du secteur agroalimentaire.

12h15 à 13h

Réemploi des emballages de consommation : pourquoi c'est le moment de rejoindre la dynamique !

Valentin Fournel, Directeur Innovation Eco-conception & Réemploi, Citeo et Sylvie Vaissaire, Directrice Qualité, Sécurité, Sociétal et Environnement, Coopérative U

13h45 à 14h30

La réindustrialisation française face au nouvel ordre mondial

Vincent Vicard,
Économiste

Alors que les chaînes de valeur se recomposent et que les tensions internationales redessinent la carte économique mondiale, la France se trouve à un carrefour : saura-t-elle transformer le défi de la réindustrialisation en conciliant compétitivité, transition écologique et souveraineté ?

Vincent est économiste, adjoint au directeur du CEPII et responsable du programme scientifique d'Analyse du Commerce International. Ses recherches portent sur les entreprises multinationales, l'intégration européenne, la politique industrielle et la géoéconomie. Il est l'auteur de "Faut-il réindustrialiser la France ?" (Éditions PUF 2024). Il intervient régulièrement dans les médias et enseigne le commerce international à Sciences-Po.



14h45 à 15h30

Ce que nous mettons dans nos assiettes : un vrai choix ? (Est-on libre de choisir ce que l'on mange ?)

Laura Lange,
Docteure en philosophie pratique

Laura bouscule les idées reçues en mariant rigueur philosophique, créativité et humour. Sommes-nous réellement libres de choisir ce que nous mangeons ? A coups d'arguments aiguisés et des mots choisis la philosophe nous invite chacun à prendre du recul et penser autrement. Son approche ludique et poétique incite à s'étonner, à questionner et à sortir du cadre pour mieux agir. Sa devise : "Je n'ai qu'une philosophie : celle d'en avoir plusieurs !"



15h45 à 16h30

Export : alignez votre offre avec les consommateurs internationaux !

Margot Le Guernigou,
Coordinatrice au service Etudes sur mesure, Business France

Export agroalimentaire français en 2025 : comment l'offre française s'aligne avec les attentes des consommateurs internationaux ? Bilan des exportations françaises agri / agro en 2025 : ce que disent les chiffres (marchés matures et à potentiel, les secteurs moteurs, les grandes évolutions depuis 2020) - Les nouvelles tendances de consommation sur les marchés matures et émergents - Quelques leviers pour optimiser sa réussite à l'export.



16h45 à 17h30

Financements européens : quelles opportunités pour les entreprises agroalimentaires ?

Agence Bretagne Next

Lors de cette conférence, les partenaires régionaux présenteront les opportunités existantes ainsi que l'écosystème d'accompagnement mobilisable pour structurer et réussir des projets et partenariats européens.

JEUDI 12 MARS

10h30 à 11h30

Agro breton : raconter ou laisser dire ?

Reprendre la main avec des faits, rien que des faits !

Quand on évoque les IAA, chacun a son avis (qu'il connaisse ou non le sujet). Entre préjugés et idées fausses, contre-vérités et mauvaise foi, l'agroalimentaire alimente beaucoup de fantasmes... Pour en savoir plus, l'ABEA vous donne RDV le jeudi à 10h30 sur l'Agora !



11h40 à 12h40

L'électrification comme levier de décarbonation et de compétitivité.

Quelle capacité et quelle stratégie d'électrification pour le secteur agroalimentaire ?

Table ronde organisée par Marjolaine Cérou, Rédactrice en chef du magazine Process Alimentaire

Entre prix plus compétitifs, application de la stratégie RSE des entreprises et alignement avec la SNBC (Stratégie nationale bas carbone), Frédéric Thébault, Directeur EDF Commerce Ouest, Marie Porteu de

la Morandiére, Cheffe de projets performance industrielle de l'ABEA (Association bretonne des entreprises agroalimentaires) et un témoin industriel apporteront leur éclairage sur la situation et sur les pistes enclenchées par les acteurs.

Cette conférence sera suivie par la remise du Prix Energ'IAA 2026, le prix de la décarbonation en agroalimentaire organisé par Process Alimentaire et son partenaire EDF.

Retrouvez l'intégralité du programme de l'Agora 2026 sur cfiaexpo.com

Programme sous réserve de modifications.

Le Jeudi, c'est PARTY !

Un moment hors du commun, une vibe totalement surprenante !

Entre ambiance musicale, dégustations savoureuses et invité mystère, on casse les codes pour une expérience inédite dans une ambiance festive.

Le jeudi, on lâche prise, on sort du cadre... c'est party !

Qui sera notre grand invité 2026 ?

Suivez nos réseaux sociaux... et rendez-vous sur l'Agora à 14h !

FOOD TALENT

NOUVEAU
HALL 14

L'event dédié aux métiers de l'alimentaire

Le jeudi 12 mars de 9h à 17h

Après une troisième édition réussie en 2025, Food Talent voit plus grand à Rennes. Profitez de cette journée pour découvrir les métiers, les environnements de travail et les entreprises de l'agroalimentaire !

Un programme 2026 riche en nouveautés !

Les 20 000 entreprises de l'agroalimentaire emploient près de 520 000 personnes réparties sur tout le territoire national (Ania).

Mais travailler dans ce secteur, ce n'est pas juste un job : c'est contribuer à nourrir le monde, aujourd'hui et demain !

Cette industrie ultra diversifiée regorge de défis passionnants : sécurité alimentaire, respect de l'environnement, innovation, optimisation des ressources, ... ce qui explique l'engouement, en 2025, de plus de 1 800

collégiens, lycéens, étudiants et demandeurs d'emploi venus découvrir Food Talent au CFIA avec des rencontres d'acteurs clés de l'agroalimentaire, des formations, des job dating...

Pour 2026, on monte encore d'un cran !

Le programme riche propose de nombreuses animations fun, la découverte des métiers, des formations autour de l'agroalimentaire... et surtout l'occasion de discuter avec des entreprises qui recrutent, même des stagiaires dès la seconde !



La vision

d'Emmanuel Vasseneix
Rédacteur en chef du Mag CFIA 2026

Quelles actions mettre en place pour moderniser l'image du secteur et le rendre encore plus attractif ?

- Ouvrir nos portes (stages, visites, journées portes ouvertes...) et présenter inlassablement nos métiers, la technicité de nos process, la richesse des parcours de vie professionnelle possibles avec les formations associées, l'ambiance et l'importance accordée aux conditions de travail et de vie en commun...)
- Les entreprises doivent être porteuses de sens, donner un cap clair, offrir des perspectives d'évolution aux collaborateurs.
- "Réenchanter le travail par du concret !" On fait ce que l'on dit : incarner les valeurs qui sont portées.
- Valoriser, former, proposer des évolutions.
- Proposer des moments conviviaux, fédérateurs aux équipes, les associer aux projets structurants de l'entreprise.
- Rendre compte et partager, ce que nous faisons avec les différentes AG, conventions...

Co-organisé avec :



En partenariat avec :



FOOD TALENT

Collégiens, lycéens ou post-bac... leur avenir commence ici !

NOUVEAU !

Cap sur l'avenir : saisir les opportunités

Des champs à l'usine, de la R&D à la logistique, du contrôle qualité au marketing, l'agroalimentaire offre une palette impressionnante de métiers pour tous les goûts et tous les profils.

Jeudi 12 mars, les professionnels en poste dans l'agroalimentaire viennent parler de leur quotidien, de leurs parcours et témoignent de ce qui les anime.

Les élèves peuvent ainsi découvrir les fonctions en Production, Maintenance, Qualité Hygiène Sécurité Environnement, Recherche & Développement, Fonctions support...

En complément, des démonstrations sont proposées pour créer de l'interaction et se projeter sur les métiers.

La grande nouveauté cette année, ce sont les parcours de visite qui se déclinent pour les collégiens d'une part, les lycéens et post-bac d'autre part.

Rendez-vous Hall 14, jeudi 12 mars !



Ils parlent de nous...

"Sur les jobdating au CFIA durant la journée Food Talent, je vois que de nombreux rendez-vous sont pris, il y a beaucoup d'engouement, c'est bien pour nous, de pouvoir se démarquer et d'être recrutés !"
Sandrine, étudiante M2 Science des aliments, école d'ingénierie.

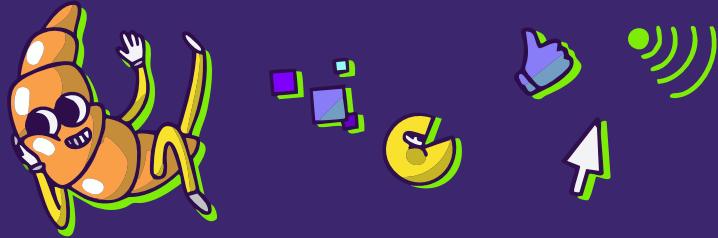


"Si j'ai un conseil à donner à un jeune qui veut se lancer dans des études agro, je lui dirais de foncer ! Il faut être curieux de tout, ne pas hésiter à poser des questions, être ouvert à toutes les opportunités que l'on te donne, il y a énormément à découvrir, c'est un secteur passionnant !"
Laura, étudiante en BUT Génie des procédés.

"Je travaille en tant qu'apprenti ingénieur production dans une entreprise de salaisons en Bretagne. Ce qui me plaît en agroalimentaire, c'est que c'est un secteur dynamique, d'une grande diversité, qui offre un tas de possibilités de missions et de carrières !"

Antony, étudiant en première année de cycle ingénieur agro à Rennes.





2 parcours au programme :

Pour les collégiens

Mise en situation, jeux de table, réalité virtuelle & quiz interactif !

- **Nouveau ! L'association Isogone** propose un jeu kaléido cycles portant sur les étapes de fabrication du fromage. L'objectif ? Réaliser les différentes étapes en respectant le cahier des charges, le niveau de qualité et le délai de production, le travail en équipe et l'amélioration continue.
- **L'Ifria** propose un jeu de l'agro sur table et un atelier pratique de fabrication de smoothie. L'objectif de ces 2 animations est de découvrir les différentes étapes de production de la matière première au contrôle qualité.
- **Anefa et Agri** permettent de découvrir l'univers alimentaire en s'amusant à travers un jeu sur table, en plongeant dans la réalité virtuelle et en testant ses connaissances avec un quiz pour découvrir de façon ludique tous les métiers de l'agriculture.



Pour les lycéens ou post-bac

Comment mettre toutes les chances de son côté ? Découvrir, rencontrer, échanger et trouver une formation ou un emploi

- **Des ateliers métiers** proposés par Secimep avec des machines en démonstration (Multivac, Ima Food, Domino Marquage, etc) ;
 - **Nouveau !** Secimep propose des visites guidées du CFIA, offrant ainsi l'opportunité de rencontrer en direct des pros de la Maintenance, R&D, QHSE, Fonctions support, Production...
- Emploi et formation**
- **Une dizaine d'écoles et entreprises spécialisées dans l'emploi** (exemple, Adequat Interim, Ifria, Esepac, Université de Rennes, Université de Brest...), sont au rendez-vous de Food Talent ;
 - **Quelle orientation ?** Grâce à l'espace formation, des acteurs de l'emploi et des établissements scolaires post-brevet et post-bac proposent leurs services et conseils pour orienter et informer ;
 - **Un espace Job Dating** idéal pour trouver un stage, une alternance, un emploi saisonnier ou encore échanger en direct avec des entreprises de la région, une quarantaine d'entreprises agroalimentaires sont au rendez-vous !

Parmi les entreprises présentes :

ARDO • BRIENT / MAITRE JACQUES (BRANCHE VIANDE AGRIAL) • LAÏTA • LDC GROUPE • LACTALIS • ARMOR PROTEINES • JEAN FLOC'H • TRAITEUR DE PARIS • THAI UNION • MERALLIANCE • GELDELIS • MARIE MORIN • MIX BUFFET • SBV,... et bien d'autres !

- **Des offres d'emploi** sont affichées sur le mur dans le Hall de Food Talent mais aussi mises en ligne sur le site web de Food Talent.

Pour tous :

Espace ludique : affronter des robots et explorer l'agroalimentaire

Au programme : Affronter la robotique agro sur une partie de morpion ou de babyfoot (Fanuc), Visiter une usine grâce au casque de réalité virtuelle d'Agro Mousquetaires, Affronter des adversaires sur un quizz agro (Ajir).

- **La parole aux experts avec les pitchs** : sur place ont lieu des prises de parole : des écoles, pour présenter leurs formations, une présentation de l'association Isogone "40 ans d'innovations dans l'agro" ;
- **Nouveau !** Rendez-vous à 14H pour la remise de prix à l'équipe gagnante du concours Iscom sur la thématique "Travailler sur l'attractivité des métiers de l'agro".



Vous souhaitez en savoir plus ?

Rendez-vous sur le site Food Talent !
<https://foodtalent.cfiaexpo.com/fr>
ou directement via ce QR Code :



INFOS PRATIQUES

Comment venir au CFIA ?

Les horaires



Mardi 10 mars 8h30 > 18h
Mercredi 11 mars 8h30 > 18h
Jeudi 12 mars 8h30 > 17h

En avion



Bénéficiez de **tarifs préférentiels** sur vos billets d'avion Air France / KLM
Accédez aux conditions d'éligibilité sur les infos pratiques du site www.rennes.cfiaexpo.com

AIRFRANCE **KLM**

En taxi



Taxi Rennais + 33(0) 2 99 30 79 79
Rennes Taxi 35 + 33(0) 2 30 02 51 39

Les navettes gratuites

Des navettes gratuites sont mises à votre disposition pendant toute la durée du salon.

Elles desservent:

- › la gare SNCF de Rennes
- › l'aéroport Saint-Jacques
- › le Parc des Expositions.

- Durée du trajet gare SNCF > Parc des Expositions: 30 minutes
- Durée du trajet aéroport Saint-Jacques > Parc des Expositions: 10 minutes
- Fréquence des navettes: 30 minutes

Retrouvez les horaires des navettes en ligne sur le site [www.rennes.cfiaexpo.com/infos-pratiques](http://www.rennes.cfiaexpo.com/)



En bus



La Ligne 13 qui relie Chantepie à Bruz dessert le "Parc Expo" en semaine et le samedi. Accéder au plan de la ligne 13 sur www.star.fr

En métro



De la gare: **Métro Ligne B** direction St Jacques Gaité, puis prendre le **bus Ligne 13** direction Bruz, porte de Kerlann et descendre à l'arrêt de bus "Parc Expo"

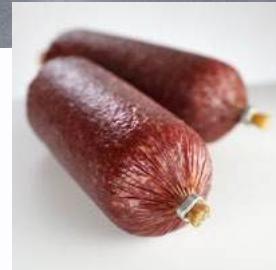
Du Parc Expo: Prendre le **bus Ligne 13** direction Chantepie Cucé; descendre station Saint-Jacques Gaité. Prendre le **métro Ligne B** direction Cession Viasilva et descendre à la gare

+ d'infos sur www.star.fr



FCA 90 - DOUBLE CLIPPEUSE AUTOMATIQUE

poly-clip®
SYSTEM



CADENCE ÉLEVÉE
pour des lignes de production intensives

LARGE COMPATIBILITÉ
de calibres et de types de boyaux
Ø 38 à 160 mm

CONCEPTION EN INOX
robuste et facile à nettoyer

La **clippeuse automatique FCA 90 de Polyclip** combine performance, simplicité et robustesse pour répondre aux exigences des lignes de production modernes. Elle est conçue pour traiter aussi bien des **produits secs que cuits, ronds ou moulés, de petit ou gros calibre**, elle permet la production de **produits moulés à haute cadence** et intègre une **fonction d'étirage** assurant une mise en forme optimale des produits à texture fluide, tels que les fromages et les émulsions.

Grâce à sa conception intuitive, la machine est simple à utiliser et **accessible à tous les opérateurs**.

Polyvalente par excellence, la FCA 90 garantit une productivité optimale, une qualité uniforme et une utilisation sûre et ergonomique.

