

**EXPERT**  
depuis  
**25 ans**

Faire confiance  
aux partenaires  
appropriés

De la lumière pulsée  
contre les mycotoxines



**RIA - Juillet 2010**  
*Lumière pulsée*

Les mycotoxines n'aiment pas se faire flasher et c'est tout l'intérêt qu'y voient les promoteurs de la lumière pulsée comme outil de détoxification.

L'Agro-Hall d'Évreux travaille depuis 2002 sur la technologie de lumière pulsée au sein de la plateforme régionale Normandie Sécurité Sanitaire.  
(Tirage 10 000 ex.)

**PROCESS**  
Juin 2010  
*Start-up KIT FOOD*

Nous avons mis au point avec Agro-Hall un procédé de transformation des bananes plantain fraîches en produit précuit surgelé.

**Le journal des entreprises - mai 2010**  
*Se donner les moyens de ses ambitions*

Agro-Hall appartient au grand réseau de recherche régional CBS, Site Sécurité Sanitaire. Dans ce cadre le Centre Technique travaille depuis 2002 sur la recherche de technologies innovantes pour décontaminer les aliments et les liquides. Un prototype unique a ainsi pu être développé avec le concours de la région Haute-Normandie, de l'Etat et du FEDER. « Cela nous permettra d'étudier la décontamination chimique et microbiologique des solides divisés et de nous rapprocher d'un mode d'application industrielle »  
(Tirage 120 000 ex)

**Décontamination**  
par lumière pulsée  
des polymères d'emballage

**Salles propres n°62**

*Décontamination*  
Éliminer les micro-organismes pathogènes ou d'altération des emballages sans altérer les qualités organoleptiques et sanitaires des aliments : une balance que peu de techniques parviennent à atteindre. Athermique, la lumière pulsée permet de traiter significativement certains polymères d'emballage et même, si ce dernier est compatible, d'envisager une décontamination de l'aliment à travers son conditionnement.  
(Tirage 4500 ex.)

**BIBA - mai 2010**

*Cahier de tendances select*  
« Une boisson naturelle forte en goût. Un mélange de jus de gingembre et d'infusion d'hibiscus préparé de manière artisanale par des femmes sénégalaises de l'association Mama Bissa et mise en bouteille en Normandie »  
(Tirage 300 000 ex)



Lettre d'information n°1 - février 2011

## Partenaire de votre innovation

**AGRO-HALL en quelques chiffres\***

- 145 entreprises** visitées en moyenne par an (dont 85% de PME)
- 80%** de projets de R&D menés avec les PME
- 10** créateurs d'entreprise accompagnés par an
- 120** interventions par an
- 25 ans** d'expérience

\*moyenne des trois dernières années

**Label CRT**

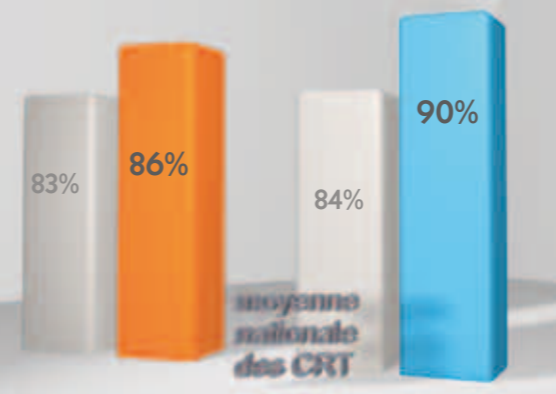
2010, Label CRT renouvelé

Agro-Hall renouvelle pour 3 ans son label CRT confirmant ainsi son statut de CRT agro-alimentaire de Haute-Normandie parmi les 4 CRT labellisés de la région.



## Enquête de satisfaction AFNOR/Opinion Way

Satisfaction globale : **86%**  
Satisfaits de la qualité des conseils et de l'écoute : **90%**



« Le positionnement de la structure dans son domaine est fort. Elle anime le secteur agro-alimentaire dans la région et fait le lien avec de nombreux autres acteurs : RDT, PFT d'Évreux, appartenance au réseau ACTIA, partenaire avec l'AHNORIA... »  
*Conclusion audit AFNOR*

**Pourquoi avez vous fait appel à Agro-Hall ?**

**65% Expérience dans le domaine**  
(Vs 53% moyenne nationale)



**AGRO-HALL**  
55, rue Saint Germain - 27000 EVREUX - Tél. : 02 32 39 49 66 - contact@agrohall.fr  
[www.agrohall.fr](http://www.agrohall.fr)



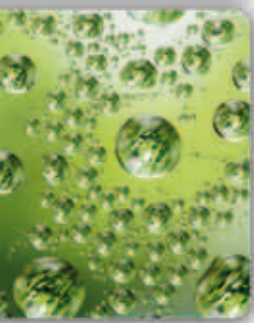
# FOCUS sur l'activité de R&D

## Technologies de décontamination athermiques



Agro-Hall a développé en 2010 un **prototype de décontamination de solides divisés** (poudres, granulés) par **lumière pulsée** avec le soutien de la Région, de l'État et de l'Europe (fonds FEDER).

Ce pilote unique en Europe permet d'avancer une piste de recherche prometteuse pour développer une alternative aux technologies thermiques et ionisantes dont les industriels de l'alimentaire et de la cosmétique cherchent à s'affranchir.



Dans le cadre du GRR CBS, Agro-Hall noue des partenariats avec les acteurs de la décontamination athermique. Nous disposons depuis 2010 d'une unité de décontamination de liquides par **UVc continu**.

Cet équipement, dont seuls **3 exemplaires sont disponibles en Europe** à des fins de R&D, permet de décontaminer sans élévation de température les liquides les plus complexes (lait, jus de fruit, saumure, eaux turbides).

## Agromatériaux biodégradables



Au travers de sa collaboration avec l'ESITPA et le LECAP, Agro-Hall s'investit dans la mise au point de matériaux fonctionnels pour le conditionnement des produits exsudants (viandes, fruits et légumes).

Ce travail s'inscrit dans le cadre du projet AMI-AMIE du Grand Réseau de Recherche VATA.

## A venir en 2011



### Projet Européen SALUS :

Agro-Hall représentera la France en observant les bonnes pratiques de reformulation des produits alimentaires sur le territoire national. Le projet, sélectionné dans le cadre de l'appel d'offre annuel de l'EAHC regroupe 13 pays européens.

### Actions collectives PME agro-alimentaires 2011 :

L'AHNORIA, et Agro-Hall en partenariat avec la DIRECCTE proposent aux PME régionales d'améliorer leur rentabilité au travers de 2 diagnostics stratégiques : La Performance industrielle et les Achats.

### Consortium Produits Sucrés :

Le Consortium Produits Sucrés regroupe 3 CRT français (Agro-Hall, ADRIANOR et AGIR) afin d'apporter, à partir de 2010 des solutions concertées aux problématiques de ce secteur, dépourvu d'acteur technique de filière.



# AGROHALL

Evreux

### Les rendez-vous d'Agro-Hall en 2011

Athermic Process Workshop (Nestlé), SINGEN Allemagne 10/01/2011

Journées technologiques, Pôle AQUIMER, 22 mars 2011

Colloque GRR Site Sécurité Sanitaire, Evreux, 23 mars 2011

Fruit & Vegetable Processing, l'innovation pour les professionnels des filières fruits et légumes transformés, INRA Avignon 21/04/2011

-PROFOOD, Nantes, 27/28 Septembre 2011

-Secure Food, Issy-les-Moulineaux, 29/30 Novembre 2011

-ICEF 11 (publication en partenariat avec LMDF) International Congress on Engineering and Food, Athènes, GRECE 22-26 mai 2011

-POLYCHAR 19 (abstract en partenariat avec LECAP/LGMA) World Forum on Advanced Materials, Kathmandu, NEPAL 20-4 mars 2011

# Témoignages

## Cookista

Cookista  
Cuisinez, c'est facile !

EXPERT  
depuis  
25 ans

Comment concilier l'envie de cuisiner des produits frais, le manque de temps et des talents culinaires limités ? Eric FLEURANCE a trouvé la réponse avec ses produits « prêts à cuisiner ».

Les sachets Cookista ([www.cookista.com](http://www.cookista.com)) contiennent de la viande crue sous vide, une barquette de légumes frais émincés, des sachets de féculents, de sauces et d'épices, accompagnés d'une fiche recette.

« Le procédé de fabrication et la transposition industrielle ont été mis en place avec la collaboration d'Agro-Hall, qui a également valorisé mes produits par la réalisation d'un étiquetage nutritionnel.



## Fourche et Fourchette

Suite au plan social du site Glaxo Smith Kline d'Evreux, MM LAMY et ORVAUX ont décidé de créer un service de livraison à domicile de produits locaux, frais et de saison, issus de l'agriculture biologique ou raisonnée et sélectionnés chez des producteurs de Haute-Normandie.

« Ce projet de reconversion représentait pour nous un challenge sur les plans réglementaire et de maîtrise de risque, nous avons fait appel à Agro-Hall pour une mise à niveau nécessaire et obligatoire dans ce nouveau domaine. Nous avons également pu optimiser la durée de vie des différents produits proposés afin d'assurer une gestion des stocks plus sereine. »

L'activité a démarré en décembre 2009, l'entreprise Fourche et Fourchette compte aujourd'hui près de 500 clients et a effectué plus de 1900 livraisons par tous les temps.



## Fresh B

Un chirurgien dentiste sur l'île de la Réunion, a eu l'idée d'un nouveau concept pour l'hygiène bucco-dentaire hors domicile, qui n'a pas d'équivalent sur le marché.

Ce produit innovant se présente sous la forme d'un gel dessert, acariogène, conditionné en stick auquel est associée une brosse à dents : « Agro-Hall a permis de mettre au point la texture souhaitée, les différentes aromatisations citron, fraise, orange, menthe, fruits rouges, la sélection de colorants naturels, ainsi que la stabilité microbiologique ».



## DOZ

Lancer une boisson différente qui reprenne les codes de la culture urbaine et se détache d'un marché de la boisson assez peu dynamique?

Le concept d'une « street drink » a donc germé chez MM.JOSEPH et TALL afin de développer la culture urbaine, tout comme l'a fait le street wear dans le domaine du textile.  
« Agro-Hall nous a permis de mettre en application ce concept en développant une formule originale supplémentée en vitamines tout en validant la stabilité microbiologique et les différents aspects réglementaires. »

