



Parmi les produits déjà traités par hautes pressions: les crevettes et encornets cuisinés, proposés par Miti pour la restauration, et les dés de tomates de PP Fruits, vendus en GMS et en RHD.

● ● ● Dans l'installation, les quatre pompes permettant une montée en pression de l'eau ont été déportées dans une pièce à part, ce qui limite le bruit dans l'atelier de production où travaillent les opérateurs. L'investissement s'élève à un million d'euros. « Nous avons monté un consortium car il était important d'accéder à cet outil, et la mutualisation s'imposait vu le montant de l'investissement », explique Pierre Roffino, dirigeant de Miti et président de HPP Atlantique. L'entreprise avait déjà expérimenté les hautes pressions en 2011 sur un pilote basé à l'Oniris, à Nantes. « Avec le procédé de bioconservation que nous avons développé en partenariat avec Biocéane, les DLC obtenues atteignent 15 à 17 jours. Mais ce n'est pas suffisant pour la restauration hors foyer, marché que nous souhaitons développer. Les hautes pressions

appliquées aux crevettes, moules et céphalopodes cuisinés permettent d'atteindre des DLC de 28 jours, sans ajout de conservateur », souligne Pierre Roffino. « Maintenant que l'outil est disponible, nous allons aussi proposer des gammes pour les GMS traitées par hautes pressions. Cette technologie offre un développement à l'export possible. Et nous allons travailler sur la conception de nouveautés dans le domaine des produits de la mer car les hautes pressions ont une fonction de texturation. Par exemple, les crevettes sont plus croquantes », remarque encore Pierre Roffino. Pour un des autres partenaires du projet, PP Fruits, les hautes pressions s'imposaient d'emblée. « Le traitement hautes pressions est la raison d'être de PP Fruits, qui existe depuis un an et demi, et propose en GMS et collec-

tivités une gamme très qualitative de dés de tomates pleine terre », explique Marc Pajotin, directeur de PP Fruits. Jusqu'à présent, ces fabrications étaient sous-traitées à un autre industriel qui détenait un matériel hautes pressions. Un an a été nécessaire pour régler les paramètres de traitement garantissant une qualité organoleptique optimale, ainsi qu'une conservation de dix mois au frais. PP Fruits a également travaillé sur l'emballage afin d'obtenir un produit parfaitement adapté à la HPP. Et la jeune entreprise ne s'arrête pas là puisqu'elle s'apprête à lancer le premier jus de tomate frais traité par hautes pressions. « L'outil est aujourd'hui disponible pour faire des essais. Les hautes pressions permettent d'innover et d'ouvrir de nouveaux marchés », conclut Pierre Roffino.

ISABELLE GATTEGNO

REPÈRES

- **Création:** février 2015.
- **Localisation:** Min de Nantes (44).
- **Actionnaires:** Fleury Michon, Miti, Tallec, PP Fruits.
- **Investissement:** 1 M€, pour une machine HPP Avure, représenté en France par Lassoudry, groupe BFR.



De gauche à droite : Alexandre Lautru, responsable industriel chez Miti, Marc Pajotin, directeur de PP Fruits, Jean-Sébastien Tamisier, responsable du développement du projet, et Pierre Roffino, dirigeant de Miti.

EN BREF

**CAP ALIMENT UN CENTRE DE TRANSFERT À NANTES**

■ Début juin, la première pierre de ce bâtiment a été posée à Nantes. Créée en 2012, la plateforme régionale d'innovation (PRI) Cap Aliment rassemble l'association des industriels de l'agroalimentaire des Pays de la Loire - Ligeriiaa -, et les organismes de recherche et de formation fédérés au sein de Ponan. Le centre de transfert implanté sur le site de la Géraudière sera opérationnel à l'automne 2016 avec 2 200 m<sup>2</sup>. Objectif : concevoir les produits de demain plus respectueux de l'environnement et meilleurs pour la santé en synergie avec les acteurs de la filière. Le projet de plus de 7 M€ est soutenu par la région des Pays de la Loire, Nantes métropole et l'Europe (fonds Feder).

**JBT CORPORATION ACHAT DE STORK FOOD & DAIRY SYSTEMS**

■ Le groupe américain a annoncé l'achat du fabricant hollandais de solutions de stérilisation et remplissage aseptique. La transaction sera finalisée au troisième trimestre pour un montant prévu de 47 M€. Cette acquisition suit celle d'ICS Solutions, Formcook AB and Wolf-tec.

**Aco Agrandissement**

Aco, spécialisé dans les systèmes de drainage des eaux, a installé sur son site de Notre-Dame-de-l'Isle (27), un atelier de 550 m<sup>2</sup> de production de pièces de chaudronnerie en acier Inox pour la fabrication de siphons et caniveaux pour le secteur des IAA.

**PRODUITS CARNÉS RECHERCHES SUR DES ALTERNATIVES AUX ADDITIFS**

■ Combiner l'utilisation des bactéries lactiques en cultures de protection et des hautes pressions pour stabiliser les produits carnés réfrigérés, tel est l'objectif du programme de recherche BlacHP. Ce dernier associe dix partenaires : des laboratoires de recherche publics [UMR PAM à Dijon, UMR Secalim et UMR Gepea à Nantes, UMR Micalis à Jouy-en-Josas], des entreprises [Hiperbaric, Chr. Hansen France, société BioValeur, 5 Degré Ouest] et des instituts techniques [Ifip et CTCPA] pendant quatre ans. Cette approche pourrait constituer une alternative à l'ajout d'additifs conservateurs tels que les nitrites.