



ADRIA Développement, Institut Technique Agroalimentaire Des solutions sur-mesure en formation-audit et activités d'expertise pour les IAA de demain

ADRIA Développement, Institut Technique Agro-Industriel (ITAI) qualifié par le ministère de l'Agriculture, est un centre d'expertise, leader en qualité et sécurité des aliments. Basé en Bretagne à Quimper (29), il est reconnu comme un acteur majeur de l'innovation agroalimentaire, mais aussi un vecteur puissant de transfert et de diffusion des savoirs et savoir-faire. L'industrie agroalimentaire et ses fournisseurs, la distribution, la restauration ou encore la cosmétique sont ses principaux marchés.

Ses activités s'organisent autour de deux métiers :

- Recherche & Innovation : sécurité et qualité des aliments, innovation produits, produits/procédés ;
- Formation - Audit - Conseils : transfert de compétences & savoir-faire.

Leader Européen en validation des méthodes alternatives en microbiologie des aliments, avec plus de 40% du marché

Depuis déjà plus de 10 ans, ADRIA et méthodes d'analyses riment à l'oreille de l'industrie du diagnostic, des organismes de certification et de normalisation, mais aussi à l'oreille des IAA et des partenaires R&D. L'ADRIA occupe depuis 2011 plus de 40% du marché Européen dans le domaine de la validation des méthodes alternatives en microbiologie des aliments, alors que sept laboratoires opèrent. C'est le seul laboratoire à réaliser des études pour AFNOR Certification, MicroVal, l'AOAC-RI, mais également pour des IAA qui souhaitent valider leurs méthodes internes. Cette activité comprend aussi de nombreux services de consulting, en soutien au développement de méthodes, ou encore à la validation et vérification de méthodes internes aux IAA. Et c'est bien sur cette expertise que plusieurs programmes de développement de méthodes moléculaires ont été effectués en partenariat avec les IAA, programmes ayant bénéficié des connaissances en validation de méthodes pour définir les limites et avantages des nouveaux outils.

Ainsi, qu'il s'agisse de méthodes internes aux IAA ou de méthodes développées par les industries du diagnostic, il est primordial de garantir la qualité dans les résultats analytiques. L'ADRIA contribue au développement de méthodes et à la validation des performances de ces dernières selon les référentiels appropriés, le plus souvent ISO ou AOAC.

Fort de l'Unité Mixte Technologique PHYSI'Opt, l'ADRIA développe des expertises clés sur les bactéries thermo-résistantes, et en analyse des dangers visant à intégrer le stress microbien post-process...

Dans le cadre de l'UMT Physi'Opt avec l'Université de Bretagne Occidentale, une expertise désormais reconnue a été développée pour améliorer l'analyse des dangers microbiens que sont les bactéries sporulées, et des outils sont désormais à disposition des IAA.

Des orientations récentes ont également été prises pour quantifier l'état physiologique des bactéries indésirables lors d'une exposition à un stress et permettre l'intégration de ces données dans la prévision du comportement microbien. L'approche est, de plus, facilement transférable car les biomarqueurs sélectionnés sont génériques, et impliqués dans le métabolisme général et la réponse au stress bactérien.

C'est en tant que véritable partenaire des entreprises agroalimentaires et cosmétiques que se positionne l'ADRIA. Avec pour cœur de métier la gestion des compétences, son équipe dispense formations, conseils et audits, tout en poursuivant une activité de R&D intense, fondement même de son expertise en qualité, sécurité des aliments et innovation produits-procédés.

Premier centre français de formation professionnelle agroalimentaire, fort de quarante années d'expertise et d'un réseau de 25 formateurs - consultants... plus de 5200 stagiaires par an, 38 000 heures de formation et un catalogue d'une centaine de stages

Les experts de l'ADRIA au service de votre équipe et de vos projets sur l'ensemble du territoire national

Depuis 40 ans, l'ADRIA milite pour le développement des compétences des salariés au service de la compétitivité. L'équipe de formateurs-consultants ADRIA Développement sillonne la France et travaille dans les entreprises à la formation des salariés, à la réalisation d'audits et à l'accompagnement des équipes projets.

La force de l'ADRIA repose sur un réseau d'expertises capable de répondre aux problématiques industrielles. Ses formateurs et collaborateurs sont

ingénieurs, enseignants-chercheurs en microbiologie, technologues, experts en réglementation (DGCCRF, DGAL, ANSES...), formulateurs, consultants en qualité & sécurité des aliments, en communication & marketing, ou encore, nutritionnistes, sociologues, spécialistes du management, ergonomes, industriels...

Une centaine de stages au catalogue Formations inter-entreprises

L'ADRIA investit dans l'innovation pédagogique pour offrir aux entreprises des parcours de compétences au travers de formations terrain, en phase avec les problématiques industrielles. Son catalogue donne accès à une palette de formations inter-entreprises et séminaires en prise directe avec l'actualité agroalimentaire et en lien avec les fondements du secteur agroalimentaire.

Parmi les thématiques développées : Réglementation alimentaire, Management, Formulation, Evaluation Sensorielle, Développement Produits - Innovation, Production, Emballages alimentaires, Technologies & Process, Laboratoire, Hygiène & Sécurité des Aliments, Nutrition, Qualité & Environnement...

Une offre de formation laboratoire

Notez que dans le domaine du Laboratoire, et tout particulièrement de la validation des méthodes alternatives et de la microbiologie, l'ADRIA vous fait profiter du savoir-faire mondialement reconnu de ses experts. Sa gamme de formations techniques se décline à la demande, de l'initiation au perfectionnement, sur des thématiques telles que les pratiques de laboratoire, les méthodes alternatives, les analyses moléculaires...

Parmi les stages proposés :

- « Bactéries sporulées : recherche et débordement », les 29 et 30 mai prochains à Quimper ;
- « L'expression des résultats d'analyses microbiologiques », le 11 juin à Quimper ;
- « Concevoir son plan d'échantillonnage », le 13 juin à Paris ;
- « Levures et moisissures : identifier et maîtriser les contaminants fongiques dans les aliments », du 25 au 27 juin à Brest ;
- « Traçabilité des bactéries : réalisation d'empreintes génétiques par électrophorèse en champ pulsé (Pulsotypage) », les 17 et 18 septembre 2013 à Quimper ;
- « Pratique de la métrologie en laboratoire », le 27 novembre à Quimper...

Des formations intra-entreprise sur-mesure pour répondre à vos besoins spécifiques

A l'écoute de vos attentes, l'équipe d'experts de l'ADRIA prend également en charge vos demandes spécifiques pour élaborer à vos côtés des projets de formation personnalisés. Une méthodologie rigoureuse est alors mise en place, depuis l'analyse des besoins au regard des objectifs de l'entreprise, l'étude des compétences actuelles et des compétences cibles, jusqu'à l'élaboration d'un projet de formation concret sur-mesure (objectifs, moyens au service de la formation, outils, évaluation) et la réalisation de ses actions de formation sur site, suivies d'un bilan complet (qualifications, savoirs, évaluation).

L'amélioration et la gestion des compétences est au cœur de l'approche Formation de l'ADRIA. Les projets



d'ingénierie s'inscrivent dans une démarche de développement des qualifications, sur le terrain, avec des engagements concrets : mobiliser les stagiaires (tout niveau) dans une volonté de progrès, assurer la pérennité de l'action de formation et améliorer les performances de l'entreprise. Le programme établi est le fruit d'une collaboration étroite entre le responsable de la formation et les responsables techniques, appuyé par des outils pédagogiques modernes et adaptés tels que films, photos, reportages dans l'usine, affiches sur les bonnes pratiques, book formation, jeux...

Adhérer à l'ADRIA pour profiter d'une offre complète de services

Au-delà de ses formations, ADRIA Développement propose à ses adhérents une large gamme de services pour rester au fait de l'actualité réglementaire alimentaire française et communautaire.

→ **La veille** scientifique et technologique (E@tech'news), la veille réglementation alimentaire communautaire et française (12 numéros par an), et Sentinelle HACCP (une base de données, sur les dangers biologiques, physiques, chimiques, allergènes en agroalimentaire).
→ **Conseils** en réglementation alimentaire communautaire et française (sécurité des aliments, paquet hygiène, contaminants, étiquetage, étiquetage nutritionnel, allégations...), ingénierie et gestion de projets d'innovation (recherche de partenaires, projets collectifs, ANR, Europe, Oséo Anvar, VALORIAL...), sécurité des aliments (identification des dangers, méthode d'analyse, durée de vie), innovation produits/nutrition (formulation, stabilité, valeurs nutritionnelles...),
→ **Le Club réglementation** : le réseau des spécialistes de la réglementation alimentaire.

ADRIA Développement vous donne également rendez-vous...

→ **les 10 et 11 avril 2013 à Rennes pour le 11ème rendez-vous des Managers de la Qualité en IAA** : Actualités des référentiels SDA, Maîtrise des corps étrangers, Food Defense, Contaminants chimiques, Responsabilités juridiques
→ **les 19 et 20 juin 2013 à Rennes pour le 7ème RDV des Managers de l'Innovation en IAA** : des journées d'information et d'échanges utiles et pragmatiques, dédiées à l'innovation en agroalimentaire.
→ **du 1^{er} au 3 juillet 2013 à Quimper la conférence scientifique Microbial Spoilers in Food** : l'altération microbienne des aliments

Pour en savoir plus :
www.adria.tm.fr
et www.adria-formationagroalimentaire.fr
Marie GLEONEC - Chef de projets
marie.gleonec@adria.tm.fr - 02.98.10.18.61

