

du 21 au 25 octobre 2012 au parc des expositions de Paris Nord Villepinte - Hall 5B

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Paris, le jeudi 02 février 2012

**IPA, le salon international du process et du conditionnement alimentaire,
s'engage dans l'éco-responsabilité pour les Industries Agro-Alimentaires.**

IPA valorise la production responsable et l'éco-conception, et place sa nouvelle édition sous le signe de la recherche et de l'innovation, démultipliant ses actions en ce sens : présentation des dernières technologies « durables », mise en place d'un programme spécifique sur le Forum Innovation Recherche, organisation du concours IPA de l'Innovation...

● **Le salon où l'usine de demain se révèle !**

L'éco-conception est la voie d'avenir vers laquelle s'engagent les industriels soucieux de répondre aux évolutions de leur activité tant réglementaires qu'économiques, écologiques, ou sociales. En écho à leurs réflexions, IPA présentera pour la première fois en plein cœur du salon, **une éco-usine agroalimentaire pilote** qui servira d'exemple d'investissement dans le domaine des énergies renouvelables et de l'efficacité énergétique. L'ensemble des technologies vertes adaptées à l'univers des IAA sera présenté aux visiteurs IPA et SIAL.



L'éco-usine agroalimentaire réalisée par **Agropole** pour la société Le Sojami, a inspiré les organisateurs d'IPA. Cette usine a été réalisée dans le cadre du programme développement durable de la technopole ; elle prend en compte les contraintes économiques et techniques spécifiques du Sojami, fabricant de produits à base de soja bio lactofermenté, en cohérence avec les principes du développement durable.

La protection de l'environnement est un enjeu primordial qui pousse les industriels à concilier la réduction des coûts et l'impact sur l'environnement.

La mise en scène de thématiques sur l'énergie, l'eau et les déchets permettra aux visiteurs d'être sensibilisés aux nouvelles approches qui vont s'imposer dans les 10 ans à venir.

Des thématiques primordiales pour les IAA seront abordées :

- **Maîtrise de l'efficacité énergétique** : optimisation de l'éclairage naturel, éclairage LED sur les accès extérieurs, optimisation du fonctionnement des groupes de froid avec la Gestion Technique Centralisée du froid (GTC)...
- **Intégration des systèmes énergétiques renouvelables** : énergie solaire, chauffe-eau solaires, chaudières mixtes gaz / biomasse...
- **Optimisation de la qualité environnementale des bâtiments** : intégration paysagère avec mur végétal, structure de béton recouverte de bardages en bois afin d'améliorer l'isolation, système de ventilation naturelle dans les combles...

Le salon IPA dévoilera également d'autres techniques avancées permettant de transformer les contraintes réglementaires en avantages concurrentiels.

● **Le Forum Innovation Recherche, les clés pour innover**

Stimulées par la recherche de compétitivité et de différenciation, poussées par la mise en conformité obligatoire avec de nouvelles réglementations, les IAA produisent **de plus en plus vert**. Et ce qui est d'abord vécu comme une contrainte se révèle parfois une opportunité pour innover et générer de la croissance.

Le cycle de conférences au sein du **Forum Innovation Recherche**, fera le point sur les derniers travaux dans le domaine de **l'innovation des procédés, de la performance industrielle, des enjeux environnementaux, de l'emballage, de la gestion des matières premières et de la sécurité des aliments**. Également au programme, un volet de conférences, conjoint avec le SIAL couvrira le sujet de **l'Innovation produit**.

● **D'IPA au SIAL : le process au service du produit fini**

L'univers du process et du conditionnement alimentaire est naturellement relié à celui du SIAL. Après une précédente édition aux côtés de « The Global Food Marketplace », exposants et visiteurs ont souhaité voir se renforcer les synergies entre **IPA, SIAL et IN-FOOD**. En 2012, IPA devient **« The Global Food Factory »** et profite de sa tenue conjointe avec le SIAL pour développer des synergies autour de thématiques communes comme l'INNOVATION. En effet, le SIAL constitue le plus grand observatoire avec plus de 985 produits présentés sur l'espace Tendances et Innovations et IPA met en lumière la force de l'innovation Process dans l'industrie agroalimentaire à travers la présentation de plus de 80 nouveautés.

Pour les exposants du SIAL, pouvoir rencontrer à proximité de leur stand leurs fournisseurs est un gain de temps et une opportunité de découvrir **une offre très internationale**.

« IPA 2012 invite à regarder au-delà, à projeter les IAA vers le futur, vers les nouvelles technologies plus durables. » poursuit **Christophe PAINVIN**, directeur du salon.

« La nouvelle édition souligne cet engagement, en adoptant une nouvelle base line : The Global Food Factory. Cette édition constitue, par son foisonnement d'informations et de thèmes traités, d'animations, de produits, d'innovations, une réponse pragmatique et synthétique à tous les professionnels soucieux de relever les grands défis économiques et techniques qui les attendent » ajoute **Valérie DISSAUX**, responsable communication du salon.

www [Découvrez IPA en images](#)

www [Toutes les vidéos du salon accessibles sur la chaîne IPA 2012](#)



Pour en savoir plus, IPA met à disposition des informations sur un site Web (www.ipa-web.com), totalement repensé pour accorder une grande place aux contenus éditoriaux (articles, enquêtes, communiqués, galeries photos...). Plus de 7 500 visiteurs se sont déjà connectés au site, 50% depuis l'étranger, pour approfondir leur analyse du secteur et d'un salon qui leur annonce déjà beaucoup de nouveautés en 2012.

IPA 2012, en bref

Dates 2012	• 21 – 25 octobre 2012
Historique	• création en 1968, en même temps et lieu que le SIAL
Périodicité	• biennale
Lieu	• Paris-Nord Villepinte Hall 5B
Nombre d'exposants	• 600 sociétés
Participation internationale	• 25 pays (45 % d'exposants internationaux)
Surface d'exposition	• 24 000 m ²
2 secteurs phares	<ul style="list-style-type: none"> • IPA Matic, équipements pour la transformation des produits carnés et des poissons • IPA Multifilière, équipements pour la transformation des produits alimentaires solides (panification, chocolaterie, confiserie, fruits et légumes), liquides et semi-liquides
Profil exposants	<ul style="list-style-type: none"> • fabricants et distributeurs de matériels • équipements et technologies de transformation • machines d'emballage et de conditionnement • services et conseils pour l'industrie alimentaire
Visiteurs	• 40 931 personnes
Profil visiteurs	<ul style="list-style-type: none"> • industries agro-alimentaires • centres de recherche : Direction générale/Direction de site • fabrication/production/travaux neufs • études/R&D • achats
Origine géographique	• 180 pays représentés (45 % de visiteurs internationaux)

VOS CONTACTS EN RELATIONS PRESSE

Salon IPA

Valérie DISSAUX
 Responsable Communication et Presse
 Tél. : +33 (0)1 76 77 12 72
valerie.dissaux@comexposium.com

Agence C3M

Michelle AMIARD
 Tél. : +33 (0)1 47 34 01 15
michelle@agence-C3M.com