

SALON IPA 2012 : VOYAGE AU COEUR DE L'ÉCO-CONCEPTION

Du 21 au 25 octobre 2012 au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte - Hall 5b

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 03 octobre 2012

IPA ouvre les portes de « The Global Food Factory », le dimanche 21 octobre. Pendant 5 jours, le Salon International du Process et du Conditionnement Alimentaire entre dans une nouvelle dimension, plus durable et internationale. La production éco-responsable étant l'un des enjeux majeurs de l'industrie agroalimentaire mondiale, IPA place cette nouvelle édition 2012 sous le signe de la recherche et de l'innovation avec :



Un cycle de conférences sur les derniers travaux de recherche dans le domaine de l'innovation procédé, de la performance industrielle, des enjeux environnementaux, de l'emballage, de la gestion des matières premières et de la sécurité sanitaire.



L'ECO-USINE - usine de demain - installée au centre du Hall 5b, présente une plateforme pédagogique dans le domaine des énergies renouvelables et de l'efficacité énergétique et met en scène les dernières innovations sur l'énergie, l'eau et les déchets. Les visiteurs pourront ainsi découvrir les nouvelles approches qui vont s'imposer dans les 10 ans à venir.



Reflète de l'excellence technologique des exposants d'IPA, le Concours IPA de l'Innovation démontre la force de l'innovation de l'industrie agroalimentaire dans 4 domaines : « Qualité Hygiène », « Procédés », « Equipement et Contrôle » et « Eco-innovation », avec un prix du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

« IPA 2012 invite à projeter les IAA vers le futur, vers de nouvelles technologies plus durables avec une véritable offre adaptée et internationale », explique Christophe PAINVIN, Directeur du salon.

« La nouvelle édition de The Global Food Factory souligne cet engagement et constitue une réponse pragmatique à tous les professionnels soucieux de relever les grands défis économiques et techniques qui les attendent », ajoute Valérie DISSAUX, Responsable Communication du salon.

LE PROGRAMME DES ÉVÉNEMENTS PHARES, JOUR APRÈS JOUR :



● **Dimanche 21 octobre à 9h00 : OUVERTURE DU SALON**

80 nouveautés présentées en avant-première, identifiables sur le salon avec le logo. Soucieux de répondre aux problématiques des industriels, les exposants ont investi dans la recherche et l'innovation, ainsi que dans le développement durable, réelle source d'inspiration pour innover et se différencier. Ainsi, un book référencant toutes ces nouveautés sera remis en salle de presse.

[Découvrez les nouveautés produits en avant-première](#)

● **Lundi 22 octobre à 12h00 : L'INNOVATION RÉCOMPENSÉE**

Le Concours IPA de l'Innovation récompense l'excellence technologique au travers des équipements, machines et technologies de ses exposants.

Le lundi 22 octobre à 12h, sur le Forum Innovation Recherche, les prix seront remis aux différents lauréats en présence d'un représentant officiel du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt qui remettra le prix spécial du Ministère, dévoilé lors de la cérémonie.

- **Prix « Qualité Hygiène »** – *Lauréat* : **IBL SPECIFIK** pour son STAMBIO - Stand n°5b G 085.
2 Nominés : **BIZERBA**, pour sa nouvelle balance iL professionnelle SPM - Stand n°5b F 090 et **INDUSTRADE**, pour son DEVROVA C NM - Stand n°5b F 115, 123 et E 115.
- **Prix « Eco-Innovation »** – *Lauréat* : **SERVINOX** pour sa vanne de lavage affleurante LPA - Stand n°5b C 016.
Nominé : **JRI MAXANT**, pour son Mini SPY RF Green - Stand n°5b B 133.
- **Prix « Équipement et Contrôle »** – *Lauréat* : **HANDTMANN** pour son logiciel de contrôle de poids et de fonctionnement machine - Stand n°5b E 043.
2 Nominés : **SPECTRALYS**, pour son analyseur de fluorescence conventionnelle AMALTHEYS - Stand n°5b A 055 et **NEOGEN**, pour son système ANSR - Stand n°5b G 096.
- **Prix « Procédés »** – *Lauréat* : **CLEXTRAL** pour son procédé d'Extrusion Porosification Technology (EPT) - Stand n°5b E 072.
2 Nominés : **JBT FOODTECH**, pour son Dry-Fry - Stand n°5b G 133 et **CLAUGER**, pour son conditionneur d'air Bio Control Cyclonique - Stand n°5b F 036.

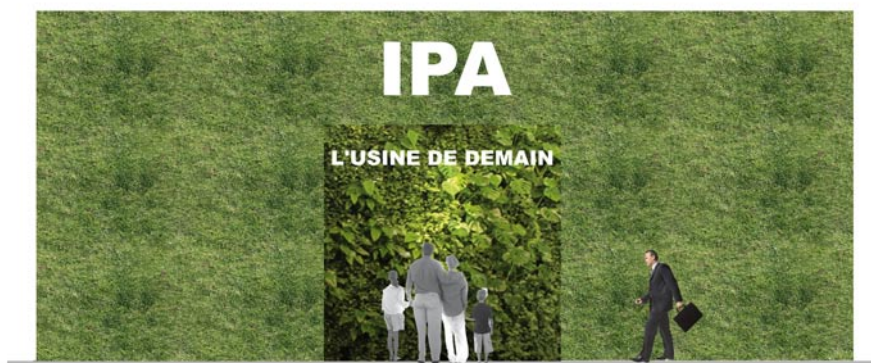


Le Forum Innovation Recherche est en accès libre pour les visiteurs professionnels, du lundi 22 au jeudi 25 octobre.

Un cycle de conférences sur « **l'Innovation procédé** » est proposé par des représentants de l'ANIA, l'ACTIA, l'AgroParisTech, l'INRA...

● **Mardi 23 octobre : INAUGURATION DE L'ÉCO-USINE ET SOIRÉE DÉCOUVERTE D'IPA**

Conçu comme un véritable colloque, le Forum Innovation Recherche propose des conférences sur « **Les nouveaux enjeux environnementaux** » et « **La performance industrielle** » animées entre autres par des représentants de RMT ECOVAL - ITERG, l'ADEME, l'ANIA, l'ADIV, le CRITT PACA.



L'Eco-usine de demain

Une plateforme d'éco-usine du futur scénarisera l'ensemble des technologies vertes avec l'éco-usine du Sojami d'Agropole, la maquette d'éco-usine conçue par le CETIAT, la valorisation des co-produits et de la gestion durable des fluides par l'ACTIA, la mise en valeur des innovations dans la catégorie « Eco-Innovation » du Concours IPA de l'Innovation et les exemples à suivre de l'ADEME.

DES DÉBATS CONFÉRENCES SONT PROPOSÉS

De 10h00 à 12h00 : l'usine du futur pour les IAA par M. TRYSTAM, Directeur Général d'AgroParisTech et M. DAL PONT, Président de SFGP/SECF.

De 14h00 à 15h00 : l'usine très basse consommation par M. RICHE, Président d'OKAVANGO-ENERGY, M. ROBICHON, Président de FOOD FOR LIFE FRANCE et Mme GORGA, Responsable Recherche de l'ANIA.

DE 18H00 À 20H30 - INAUGURATION DE L'ECO-USINE DE DEMAIN

A cette occasion, M. GARREAU, Directeur du **Sojami** fera part de son expérience et de son expertise aux visiteurs du salon IPA.

Un cocktail « découverte » de la nouvelle édition rassemblera les exposants et visiteurs du SIAL et d'IPA.

SALLE 504 - LES AGORIALES

L'ACIA, Association des Chimistes, Ingénieurs et Cadres des Industries Agricoles et Alimentaires, organise son forum pour promouvoir la recherche et l'emploi scientifique dans les industries agroalimentaires. Les posters de leurs travaux de thèse seront exposés sur le Forum Innovation Recherche.

● **Mercredi 24 octobre : CONFÉRENCES ET DÉBATS**

Les conférences du Forum Innovation Recherche aborderont « **La maîtrise des consommations d'eau et d'énergie : facteurs de compétitivité** », animées par l'ADIV et TECALIMAN, et leurs experts.

SUR L'ESPACE DE L'ECO-USINE DE DEMAIN :

10h30 à 11h30 – Limiter l'utilisation d'eau : un challenge pour la transformation des produits, par M. BENEZECH, Directeur de Recherche de L'INRA.

Salle 504 - 14h00 – Conférence annuelle de l'Association Française du Froid : « Frigoporteur, une technologie pleine d'avenir », suivie d'un cocktail amical.

● **Jeudi 25 octobre : EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE**

Dans le cadre du Forum Innovation Recherche, « **Les solutions innovantes au service de l'emballage** » seront à l'honneur, une conférence organisée par le LNE et le RMT – Propackfood.

Découvrez le Programme du Forum Innovation Recherche

CHIFFRES CLÉS

41 000 industriels agroalimentaires ont rendez-vous pour découvrir une offre complète de matériels et équipements pour la transformation de produits alimentaires, de technologies, machines et matériels d'emballage présentés par :

- 450 exposants.
- 53% des exposants sont internationaux soit une augmentation de 8% par rapport à 2010.
- Top pays exposants : France, Italie, Belgique, Allemagne, Royaume-Uni, Espagne.
- Les plus belles progressions 2012 vs 2010 : Belgique, Royaume-Uni, Suède.

INFORMATIONS PRATIQUES

Tous les badges visiteurs IPA donnent accès au SIAL

Pour toute demande d'accréditation, veuillez contacter l'agence C3M

- Accès au salon : www.ipa-web.com/Infos-pratiques/Acces-Paris-Nord-Villepinte/
- Hébergement et transport : <http://www.ipa-web.com/Infos-pratiques/Transports-et-hebergement>

Découvrez toute l'actualité sur : www.ipa-web.com

VOS CONTACTS EN RELATIONS PRESSE

Salon IPA

Valérie DISSAUX
Responsable Communication et Presse
Tél. : 01 76 77 12 72
valerie.dissaux@comexposium.com

Contact presse

Michelle AMIARD - Agence C3M
Tél. : 01 47 34 14 42 – 06 60 97 24 00
michelle@agence-c3m.com