



R&D  
AUDIT  
CONSEIL  
EXPERTISE  
FORMATION

## ACCOMPAGNER LES INDUSTRIES DANS LEUR RECHERCHE DE PERFORMANCES

TECHNOLOGIQUE – INDUSTRIELLE – ÉCONOMIQUE – STRATÉGIQUE

Forte de 48 ans d'expérience et de conseil auprès des industriels des filières viandes, l'ADIV met chaque jour son **expertise métier multi-espèces** au service des outils **d'abattage, de découpe et de transformation**, sur tous les territoires.

Spécialistes de la viande et des produits carnés, ses équipes prennent en compte les réalités et les contraintes inhérentes à vos métiers, un gage d'efficacité et la garantie d'un projet maîtrisé sur les plans **techniques, économiques, stratégiques et humains**

### SAVOIR INVESTIR EN R&D...

Les **compétences des experts ADIV** sont sans cesse **ressourcées** grâce à **un partenariat scientifique fort et entretenu** au travers notamment de projets de recherche **partenariaux et collectifs**. Ces programmes ont vocation à **créer des méthodes, savoir faire et outils innovants** qui permettent d'accompagner les entreprises dans leur recherche de performances et d'appuyer leurs développements et leurs innovations.



**Des prestations personnalisées et modulables** pour soutenir, structurer et accompagner les projets des entreprises selon leurs besoins.

- Positionnement marché
- Stratégie d'entreprise
- R&D innovante
- Conseil technologique
- Audit technique, sanitaire et économique
- Amélioration des performances industrielles
- Accompagnement à la construction ou à l'aménagement de lignes industrielles ou outils de production
- Formations professionnelles

### ■ Ces 3 dernières années :

500

prestations sur mesure menées pour des entreprises

45

programmes de recherche partenariaux & collectifs

32 500

heures de formations dispensées

2 000

stagiaires en formation continue



■ Une organisation autour de 5 Pôles d'activité, carrefour de compétences sans cesse enrichies et renouvelées, au service des industriels pour co-construire leurs développements



Technologie & Microbiologie



Pré-Ingénierie



Formation



Mécatronique



R&D, Marché-Innovation

## ■ Des outils exceptionnels au service des filières viandes

Une plateforme d'essais de 1000 m<sup>2</sup> agréée CE pour les activités de découpe et de transformation

- Salle de découpe,
- Locaux de fabrication de charcuterie-salaison,
- Zone dédiée au conditionnement,
- Installations de séchage,
- Installations de cuisson,
- Installations frigorifiques (froid positif et négatif)

Une **Cellule robotique** polyvalente permettant de réaliser les développements technologiques et les tests de prototypes mécaniques et robotiques en conditions pré-industrielles (température, hygiène, etc.)

Un **Laboratoire /atelier de manipulation des pathogènes P2+** pour la réalisation de challenge tests sur des pathogènes, seule installation en France permettant de reproduire des process de fabrication complets en conditions maîtrisées de niveau P2+

Un **atelier d'analyses nutritionnelles**, outil d'excellence utilisant des modes opératoires sous licences INRA, avec des techniques d'analyses spécifiquement développées et adaptées aux matrices viandes et produits carnés issus de toutes les espèces.

Des bases de données **Pré-Ingénierie** et des **outils de conception et traceurs**

L'ADIV est également doté de **laboratoires d'analyses microbiologiques et chimiques**, d'un **laboratoire de mesure physique** (couleur, texture, viscosité, photographies) et d'un **atelier de mécanique /chaudronnerie**.

