

**NOM DE LA VISITE :** Visite ADIV (Centre technique et de recherche de l'industrie de la viande)

**DATE DE LA VISITE :** 02/10/2024

**ADRESSE :** 10 rue Jacqueline Auriol, 63039 CLERMONT FERRAND Cedex 2

**NUMERO DE CONTACT :** +33 (0)4 73 98 53 80

## ACCOMPAGNER LES INDUSTRIES DANS LEUR RECHERCHE DE PERFORMANCES

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.*

### Ces 3 dernières années :

**500** prestations  
sur mesure  
menées pour des  
entreprises

**45** programmes  
de recherche  
partenariaux &  
collectifs

R&D  
AUDIT  
CONSEIL  
EXPERTISE  
FORMATION



**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

**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



## 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**.

