ADRIA

FOOD EXPERTISE

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2025



Sommaire



Édito 3

Anticiper et transformer les enjeux de demain

Recherche & innovation 4

Des projets au service des industriels 5

Une expertise reconnue et partagée 6

Un ancrage au cœur des réseaux de recherche 7

Être présent et faire rayonner l'expertise

Présence terrain et visibilité 8

Accompagner les entreprises au quotidien

Maîtriser la sécurité sanitaire des aliments 10

Faire face à la complexité réglementaire 11

Concevoir des produits adaptés aux contraintes d'aujourd'hui 12

Adapter les emballages aux nouvelles exigences 13

Maîtriser les process et les risques 14

Former les équipes 15

Comprendre les contaminations pour mieux agir 16

Une expertise relayée au-delà des projets 17

Ce que l'ADRIA apporte à ses adhérents

L'adhésion ADRIA 18

Reconnaissances & réseau

Reconduction des certifications & reconnaissances

ITAI INSTITUT TECHNIQUE AGRO-INDUSTRIEL

cofrac ESSAIS

CRT centre de ressources technologiques

ansm Agence nationale de sécurité du médicament et des produits de santé

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTION DE FORMATION



Le mot **du Président**

L'an passé, je vous présentais l'aboutissement de la réorganisation engagée par l'ADRIA, tant sur le plan financier que sur celui de sa gouvernance. Aujourd'hui, le Directoire et moi-même pouvons nous féliciter des premiers résultats concrets de cette transformation.

Dès le premier exercice comptable qui a suivi, notre association a retrouvé une profitabilité qui lui faisait défaut depuis les années marquées par la crise sanitaire. Ce redressement témoigne de la pertinence des orientations prises et de l'engagement collectif qui a permis leur mise en œuvre.

Sous la houlette de Nadia Le Den, la nouvelle équipe de Direction a su renforcer l'efficience de l'organisation. Les progrès sont tangibles, tant en matière de performance et de qualité des prestations délivrées à nos clients, que dans la contribution apportée aux activités de recherche opérationnelle au service de l'industrie agroalimentaire.

Dans un contexte de marché exigeant, les équipes de l'ADRIA abordent ainsi cette nouvelle période avec une mobilisation renforcée et une efficacité accrue. Elles poursuivront leur mission d'accompagnement auprès de leurs clients, avec l'ambition constante de contribuer à l'optimisation de leur performance.

Je vous souhaite une excellente lecture de ce rapport d'activité.

Daniel Sauvaget
Président du directoire de l'ADRIA

La raison d'être de l'ADRIA

« Fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain »

L'ADRIA est un institut technique indépendant au service des filières agroalimentaires. Par la recherche, l'expertise, la formation et le conseil, elle aide les entreprises à fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain

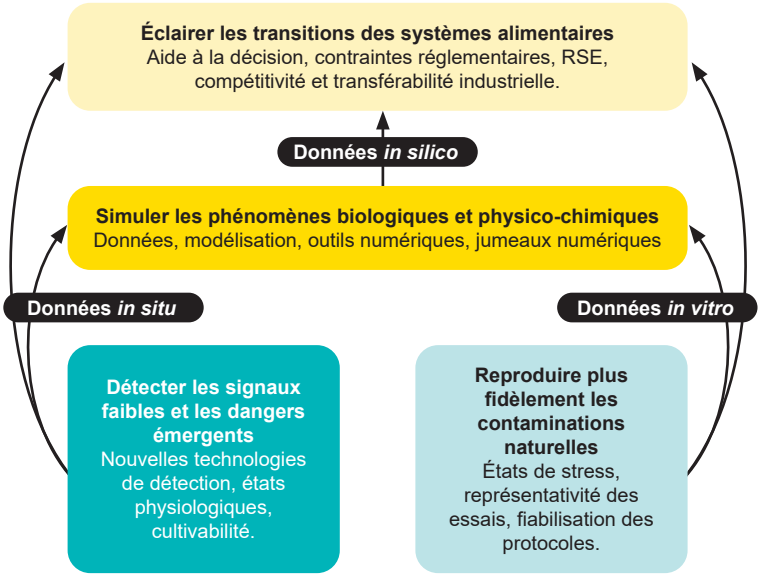




Recherche **& innovation**

Une feuille de route scientifique au service des entreprises agroalimentaires

La recherche et l'innovation constituent un levier essentiel pour anticiper les évolutions du secteur agroalimentaire et apporter des solutions concrètes aux entreprises. En 2025, cette dynamique s'est structurée autour de quatre axes complémentaires.



En 2025, l'ADRIA a structuré sa stratégie scientifique pour renforcer le lien entre expérimentation, modélisation et transfert vers les industriels.

140	**10**	**5**
projets en cours sur 2025	personnes dans l'équipe R&I	publications scientifiques

Des projets ciblés sur des enjeux clés de la filière, avec des retombées applicatives

En 2025, plusieurs projets de recherche ont permis d'apporter des réponses concrètes aux problématiques rencontrées par les entreprises : maîtrise des contaminations, compréhension des altérations, optimisation des procédés et interactions produit-emballage. Menés en partenariat avec des acteurs académiques et industriels, ces travaux visent à produire des résultats directement mobilisables en contexte industriel.



Quelques projets R&I en cours

PHYSALIS

Optimisation des challenge-tests en reproduisant au plus près les états physiologiques de Listeria monocytogenes, afin de mieux refléter les conditions industrielles (ex. saumon fumé).

HEMI

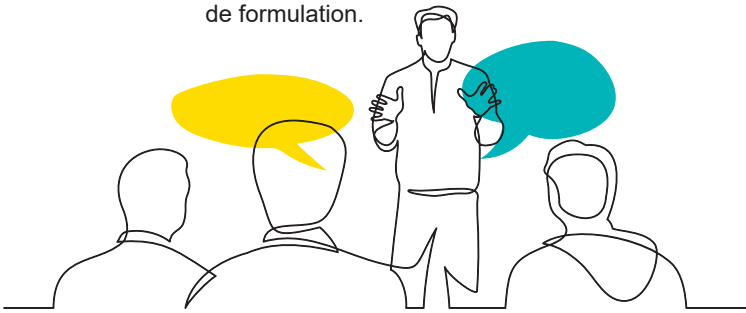
Méta-analyse et agrégation de données hétérogènes en vue de consolider des modèles de prédiction : application en microbiologie et sécurité des aliments.

NATCL'INN

Modélisation de la perception de la naturalité alimentaire, afin d'identifier les leviers d'innovation et orienter les choix de formulation.

FLUOPATH

Analyse de fluorescence unicellulaire pour développer des biomarqueurs permettant de mieux prédire la résistance au stress et la virulence des bactéries pathogènes dans les produits laitiers.



Une expertise **reconnue et partagée**



L'ADRIA joue un rôle actif dans la structuration et la diffusion de connaissances scientifiques utiles aux entreprises agroalimentaires. En 2025, cette dynamique s'est notamment illustrée à travers l'UMT TRANSISPORE et l'organisation du colloque international Spoilers in Food à Quimper.

UMT TRANSISPORE (2024–2028)

UMT TRANSISPORE
MICRO-ORGANISMES SPORULÉS ALIMENTAIRES & TRANSITIONS

L'UMT TRANSISPORE fait le lien entre recherche académique et applications industrielles sur les microorganismes sporulés.

Co-pilotée par l'ADRIA et le LUBEM, cette unité mixte technologique vise à mieux comprendre et maîtriser les microorganismes sporulés dans un contexte de transitions alimentaires, technologiques et environnementales. Ses travaux portent à la fois sur le microbiote sporulé du système alimentaire et sur la prévision des durées de vie microbiologiques, avec des projets comme CULTIBAC et PROSPER.

CULTIBAC

Étudier la perte de cultivabilité de bactéries sporulées dans des matrices végétales pour mieux détecter des micro-organismes pourtant viables dans l'aliment.

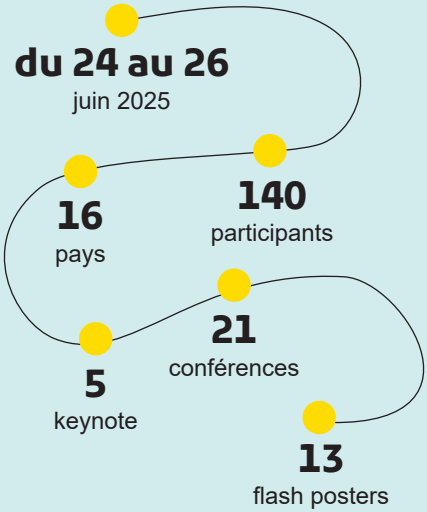
PROSPER

Mieux caractériser les risques microbiologiques liés aux protéines alternatives, notamment dans les farines de légumineuses et d'insectes.

SPOILERS IN FOOD 2025

Avec Spoilers in Food 2025, l'ADRIA confirme son rôle sur les enjeux de durée de vie, d'altération et de gaspillage alimentaire.

Organisé à Quimper du 24 au 26 juin 2025 avec le LUBEM et la Technopole Quimper-Cornouaille, le colloque a réuni 140 participants issus de 16 pays. Chercheurs, industriels et professionnels du diagnostic y ont partagé leurs travaux autour de la biodiversité des contaminants alimentaires, de leur physiologie et des technologies de maîtrise. Cette édition marque le retour d'un rendez-vous scientifique international majeur pour la filière.



Un ancrage au cœur **des réseaux de recherche**

L'ADRIA s'inscrit dans un **écosystème de recherche structuré**, en lien avec des réseaux nationaux et des partenaires scientifiques et techniques. Ces collaborations permettent de mutualiser les connaissances, de partager les résultats et d'accélérer leur transfert vers les entreprises agroalimentaires.

Réseaux de recherche (RMT)

L'ADRIA contribue à plusieurs réseaux mixtes technologiques (RMT), qui rassemblent acteurs de la recherche, centres techniques et industriels autour d'enjeux communs.

En 2025, elle est impliquée dans les RMT QUALIMA, Propack Food, rejoint le RMT CHLEAN et co-construit le RMT Juste Formulation.

Ces réseaux permettent :
- de structurer les connaissances scientifiques,
- de produire des outils et méthodes partagés,
- et de faciliter leur appropriation par les entreprises

ACTIA et écosystème

ACTIA

Membre du réseau ACTIA (Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire), l'ADRIA s'inscrit dans une dynamique collective aux côtés des autres instituts techniques agro-industriels. Cette organisation favorise la **complémentarité des expertises** et la **mutualisation des moyens** pour répondre à des problématiques techniques complexes.

SYM'PREVIUS

Sym'Previus est le fruit d'une collaboration entre des entreprises agro-alimentaires, des organisations interprofessionnelles (ACTIA, Cniel), des Instituts techniques agro-alimentaires ITAI du réseau ACTIA, des laboratoires publics français.



Présence terrain **& visibilité**

Une présence active au plus près des entreprises

Tout au long de l'année, l'ADRIA déploie son expertise sur le terrain à travers salons, webinaires, conférences et événements scientifiques.
Ces temps d'échange permettent de confronter les connaissances aux réalités industrielles, de capter les besoins des entreprises et d'alimenter les travaux techniques et scientifiques.

Mars

CFIA
Stand ADRIA (hall 4 et hall 12) et animation de deux conférences plénières
Rennes

Contamin Expo & Forum Labo
Paris

Avril

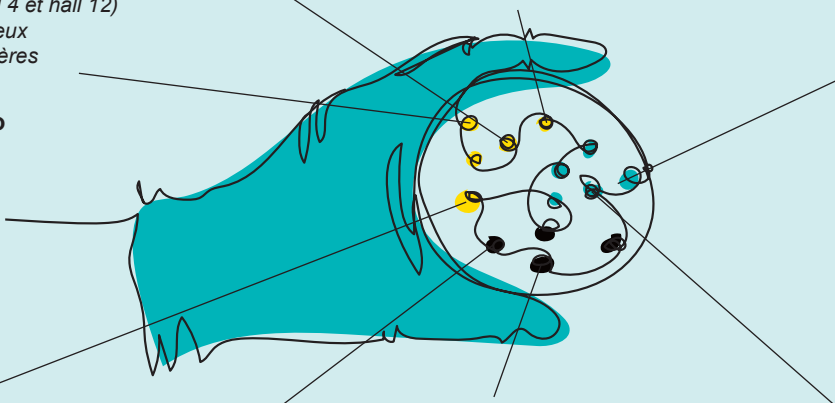
GreenFoodTech
Saint-Malo

Mai

Pint of Science
Quimper

IAFP EUROPE 2025
Madrid, Espagne

Webinaire ADRIA DGAL
Durée de vie microbiologique des aliments
En ligne



Septembre

ICPMF
Congrès scientifique international (microbiologie alimentaire)
Athènes, Grèce

Salon SPACE 2025
Avec ACT FOOD BRETAGNE
Rennes

Rendez-vous des managers de la réglementation
Rennes

Octobre

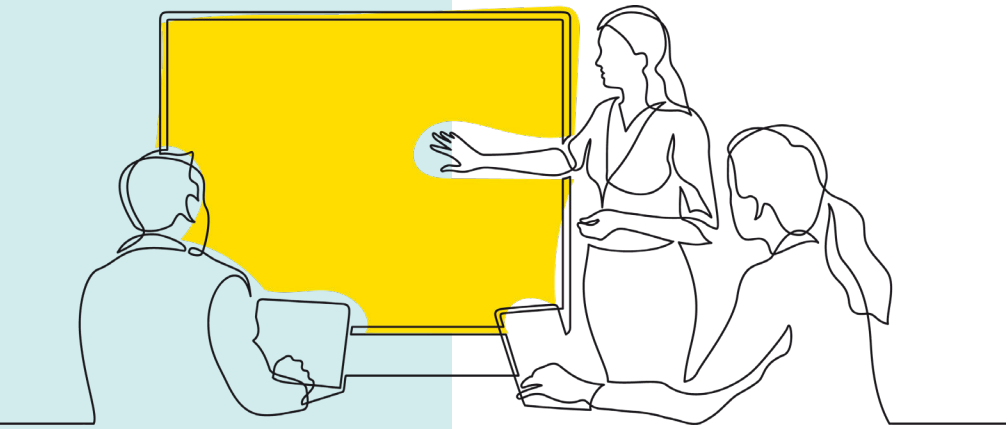
Journée « L'emballage au cœur des transitions »
Quimper

Novembre

Breizh Carnot Tech
Rennes

Forum Eau et Industrie 2025
En ligne

Prod&Pack
Le salon de l'emballage
Lyon



Juin

Innosweet
Intervention sur les enjeux R&I
Bordeaux

Salon Securfood
Qualité et sécurité des aliments
Beauvais

Food Microbiology Tour
Rennes

Spoilers in Food 2025
Flores d'altération
Quimper

Estivalorial
Innovation et mise en réseau
Rennes

Rendez-vous des managers de la qualité
Rennes

Juillet

IAFP Annual Meeting
Cleveland, Ohio

Rencontre QSE Produit en Bretagne
Gestion et maîtrise des risques microbiologiques

24 h de B4C
Rencontres de la bioéconomie
Beauvais

Démarche **RSE**

En 2025, l'ADRIA a engagé la **formalisation de sa démarche RSE.** L'objectif de cette initiative est de dépasser une approche ponctuelle, fondée sur des actions isolées, pour s'inscrire dans une démarche structurée, cohérente et porteuse d'une vision à long terme, en lien étroit avec la stratégie globale.

Dans ce cadre, plusieurs **étapes structurantes** ont été franchies au cours de l'année 2025 :

- Réalisation d'un **état des lieux initial** des pratiques existantes au sein de l'ADRIA ;
- **Définition des objectifs** en matière de structuration et de labellisation à terme ;
- Mise en place d'un **comité RSE** représentatif de l'ADRIA (parité, âge, expérience, statut, activité) ;
- Conduite d'une **autoévaluation**, basée sur un kit RSE adapté à notre activité de prestation de services ;
- **Cartographie et évaluation** des parties prenantes.

Maîtriser la sécurité sanitaire **des aliments**

Multiplication des rappels, pression réglementaire, exigences distributeurs, évolution des recettes et des procédés : **les entreprises agroalimentaires doivent sécuriser leurs produits** dans un environnement de plus en plus exigeant.
L'ADRIA les accompagne dans l'identification des sources de contamination, la validation des durées de vie, la gestion des crises et la caractérisation des flores, avec des réponses adaptées à leurs produits et à leurs conditions de production.

Identifier une contamination

Caractériser les flores, cibler les points critiques et comprendre l'origine d'une dérive microbiologique.

Valider la durée de vie

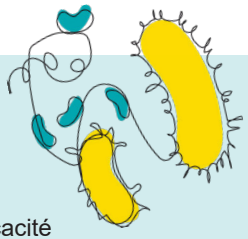
Réaliser des challenge tests, s'appuyer sur la microbiologie prévisionnelle et analyses de risques adaptées aux produits.

Gérer une situation de crise

Appuyer les équipes qualité dans l'interprétation des résultats et l'analyse rapide des risques.

Prévenir durablement

Renforcer les plans de maîtrise et les pratiques de surveillance pour limiter les risques.



Success-story : challenge-test procédé pour sécuriser un traitement thermique

Une entreprise de fabrication de plats préparés souhaitait valider l'efficacité d'un procédé de cuisson sous vide vis-à-vis du danger Clostridium botulinum, dans un contexte de maîtrise renforcée du risque microbiologique.

L'ADRIA a conduit un **challenge-test procédé** en reproduisant une contamination représentative du produit par Clostridium botulinum, en **laboratoire L3** et dans des conditions conformes aux paramètres industriels du client.
Le protocole a intégré les conditions de stockage prévues ainsi que plusieurs scénarios de mésusage consommateur.

Les résultats ont mis en évidence un risque potentiel de croissance de la souche, notamment en situation de mésusage, permettant d'objectiver les limites du procédé initial.

Sur cette base, l'entreprise a pu adapter et optimiser son traitement thermique afin de renforcer durablement la maîtrise du risque Clostridium botulinum.

Faire face à la **complexité réglementaire**

L'évolution rapide des réglementations impose aux entreprises une **veille constante et une réelle capacité d'adaptation.** L'ADRIA les aide à décrypter les textes, à en mesurer les impacts concrets et à les traduire en décisions opérationnelles.

Suivre et anticiper les évolutions

Accéder à une information fiable, comprendre les changements à venir et éviter les ajustements dans l'urgence.

- Veille réglementaire personnalisée
- Fonds réglementaires adaptés aux activités
- Mission à Bruxelles au plus près des institutions européennes

Traduire les exigences en actions

Passer du texte réglementaire à des décisions applicables dans l'entreprise.

- Analyse d'impact sur les produits et procédés
- Appui à la mise en conformité
- Réponses aux questions réglementaires spécifiques

Partager et monter en compétence

Créer des espaces d'échange pour mieux comprendre et interpréter les exigences.

- Rendez-vous des managers de la réglementation
- Webinaires et actualités réglementaires
- Animation de communautés métier

> Success-story : structurer la veille réglementaire

Une entreprise agroalimentaire souhaitait mieux organiser sa veille et fiabiliser la mise à jour de ses exigences internes.

L'ADRIA l'a accompagnée dans la **mise en place d'un fonds réglementaire** adapté à ses activités, complété par une **veille personnalisée**.

Cet accompagnement a permis de fiabiliser les informations utilisées en interne, de gagner en réactivité face aux évolutions et de mieux préparer les audits.



Concevoir des produits **adaptés aux contraintes d'aujourd'hui**

Développer un produit ne consiste pas seulement à trouver une bonne recette. Il faut aussi composer avec des contraintes de texture, de stabilité, de procédé, de conservation, de coût, de réglementation et d'industrialisation.

L'ADRIA accompagne les entreprises dans leurs projets de formulation, de reformulation, d'essais et d'adaptation produit, pour les aider à **transformer une intention de départ en solution techniquement maîtrisée.**

Success-story : passer d'une recette à un produit industrialisable

Une entreprise développait des plats préparés végétariens validés à l'échelle "recette", mais présentant des incertitudes sur sa stabilité et ses qualités organoleptiques après stérilisation.

L'ADRIA a accompagné l'analyse de la formulation, l'évaluation de la stabilité du produit et l'identification des points de vigilance liés au procédé.

Cet accompagnement a permis :

- de sécuriser les choix de formulation,
- d'anticiper les contraintes liées à l'industrialisation,
- et d'orienter le projet vers une solution techniquement viable.



Faire évoluer une recette

- Adapter une formulation à de nouvelles attentes ou à de nouvelles contraintes, sans dégrader l'équilibre global du produit.
- Reformulation
- Substitution d'ingrédients
- Ajustement de texture, stabilité ou profil produit

Tester et arbitrer

- Vérifier la faisabilité technique d'une piste, comparer plusieurs options et objectiver les choix.
- Essais
- Pré-tests
- Comparaison de scénarios
- Aide à la décision

Passer vers l'application industrielle

- Sécuriser le passage entre développement, procédé, conditionnement et mise en œuvre.
- Adaptation au process
- Prise en compte des contraintes de fabrication
- Appui à l'industrialisation

Adapter les emballages **aux nouvelles exigences**

REP, PPWR, réemploi, recyclabilité : **les décisions en matière d'emballage sont devenues plus complexes.** Les entreprises doivent désormais composer à la fois avec des exigences réglementaires en évolution, des contraintes techniques fortes et des objectifs environnementaux plus ambitieux.

L'ADRIA accompagne ses adhérents et les entreprises agroalimentaires pour analyser les impacts de ces évolutions, comparer les options et sécuriser les choix en tenant compte du couple produit-emballage.

Intégrer les nouvelles exigences réglementaires

- REP
- PPWR
- mise en conformité
- anticipation des évolutions

Faire les bons arbitrages

- choix matériaux
- contraintes industrielles
- performance et impact environnemental

Sécuriser le produit

- interactions produit-emballage
- conservation
- durée de vie
- essais et validations

Success-story : faire évoluer un emballage sans dégrader le produit

Une entreprise souhaitait faire évoluer son emballage pour répondre à de nouvelles contraintes environnementales, sans fragiliser la qualité ni la durée de vie de son produit.
L'ADRIA a accompagné l'analyse des solutions envisagées et l'identification des points de vigilance liés au couple produit-emballage.
Cet accompagnement a permis d'orienter le choix vers une **solution compatible** avec les contraintes techniques, réglementaires et industrielles.

L'ADRIA est également impliquée sur les sujets de réemploi, d'éco-conception et dans des projets collaboratifs comme Qualipack.



Maîtriser les process **et les risques**

Les entreprises agroalimentaires doivent **faire vivre leurs exigences sanitaires au quotidien**, dans des contextes de production contraints, avec des équipes, des organisations et des niveaux de maturité variés.

L'ADRIA accompagne cette mise en pratique à travers des audits, des diagnostics, des formations et des démarches de structuration, afin d'aider les entreprises à renforcer durablement la maîtrise de leurs process et de leurs risques.

Structurer les fondamentaux

- HACCP
- audits internes et audits blancs
- référentiels
- plans d'action

Faire progresser les pratiques

- Food Safety Culture
- montée en compétence des équipes
- appropriation des exigences
- animation terrain

Objectiver les situations

- diagnostics
- identification des points de fragilité
- hiérarchisation des priorités
- accompagnement à la mise en œuvre

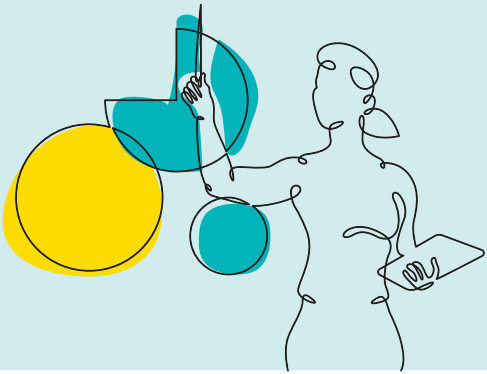
Success-story : passer d'un constat d'écart à un plan d'action structuré

Une entreprise souhaitait mieux évaluer la robustesse de son organisation sanitaire face à des exigences de plus en plus fortes, notamment en matière d'analyse des risques et d'application opérationnelle sur site.

L'ADRIA est intervenue pour objectiver la situation, analyser les pratiques en place et identifier les points à renforcer, au-delà de la seule lecture documentaire.

Cet accompagnement a permis :

- de clarifier les écarts réellement prioritaires,
- de structurer un plan d'action,
- et de donner à l'entreprise une base de travail plus solide pour renforcer sa maîtrise sanitaire.



Former les équipes

La formation est un levier essentiel pour **renforcer les compétences** des équipes et faire **évoluer les pratiques**. En 2025, l'ADRIA (certifié Qualiopi) a poursuivi le développement de formats adaptés aux besoins du terrain, tout en contribuant à la réflexion sur les compétences de demain à travers le projet Agrifoodskills.

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTION DE FORMATION**

Répondre à des besoins concrets

- formations intra et inter
- adaptation aux contextes et aux métiers
- diversité des publics formés
- montée en compétence sur des problématiques opérationnelles

Faire évoluer les formats

- formations en présentiel et à distance
- formats blended
- approches plus interactives
- escape game BPH

Anticiper les compétences de demain

- participation au projet Agrifoodskills
- réflexion sur les métiers et compétences émergentes
- adaptation des contenus aux transformations du secteur

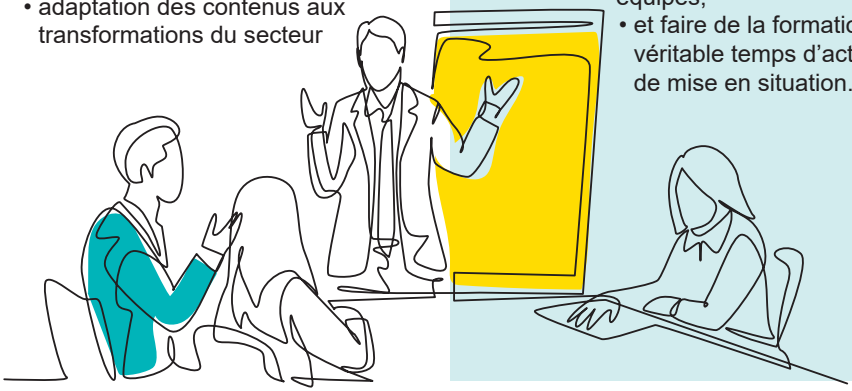
Success-story : former autrement pour mieux mobiliser les équipes

En 2025, l'ADRIA a commencé à déployer un escape game BPH comme nouveau format pédagogique autour des bonnes pratiques d'hygiène.

Cette approche permet d'aborder les exigences sanitaires de manière plus concrète, plus engageante et plus collective.

Elle contribue à :

- renforcer l'appropriation des messages clés,
- favoriser l'implication des équipes,
- et faire de la formation un véritable temps d'action et de mise en situation.



Comprendre les contaminations **pour mieux agir**

Les outils de biologie moléculaire permettent aujourd'hui d'aller beaucoup plus loin dans l'analyse des contaminations. **Ils offrent une lecture fine** des flores présentes et de leur dynamique, difficilement accessible avec les approches classiques.

L'ADRIA développe et mobilise ces méthodes pour identifier les sources de contamination, différencier des souches proches et mieux comprendre les phénomènes observés en production. Ces approches apportent des éléments objectifs pour **orienter les décisions techniques et cibler les actions** à mettre en œuvre.



Des outils pour aller plus loin dans l'analyse

- WGS (séquençage génomique)
- métagénomique
- différenciation des flores en laboratoire

Apporter des réponses concrètes aux industriels

- identification des sources de contamination
- comparaison de profils microbiologiques
- compréhension des récurrences ou dérives
- appui à la prise de décision

Success-story : mieux caractériser une contamination pour cibler les investigations

Une entreprise de transformation de produits céréaliers était confrontée à des contaminations aléatoires par Bacillus cereus, malgré la mise en place de mesures de sécurisation du process, dont certaines présentaient des contraintes économiques importantes.

L'ADRIA a conduit un travail approfondi de caractérisation et d'identification des souches de Bacillus cereus isolées.

Cette démarche a permis :
- d'affiner l'identification des isolats au sein du groupe Bacillus cereus,
- de distinguer une éventuelle implication de Bacillus thuringiensis,
- et d'évaluer le potentiel de toxicité des souches détectées.

Cette expertise a permis d'orienter les actions correctives vers des solutions maîtrisant à la fois le risque microbiologique et les coûts.

Une expertise relayée **au-delà des projets**

En 2025, les travaux et expertises de l'ADRIA ont donné lieu à **32 retombées dans la presse régionale et professionnelle**, sur des sujets au cœur des enjeux de la filière agroalimentaire.

7 articles représentatifs

Le Télégramme

> **Sentinelle HACCP**
Outil pour analyser les risques de contamination et orienter les décisions.
Anne-Laure Bequet

Revue Lamy Droit alimentaire

> **Cadre réglementaire de la réutilisation des eaux en industrie agroalimentaire**
Décryptage directement exploitable par les industriels.
Célia Soyer

RIA

> **Naviguer au cœur de la complexité réglementaire (emballage / Agec / PPWR)**
Chloë Bonnenfant

ouest france

> **Spoilers in Food à Quimper**
Visibilité grand public du colloque international sur les enjeux d'altération microbiologique.
Marie Gleonec

PROCESS ALIMENTAIRE

> **Référentiels de sécurité des aliments : ce que changent les exigences GFSI 2024**
Impacts concrets pour les entreprises.
Céline Tournier

> **L'ADRIA ouvre les portes de son laboratoire**
Florence Savin

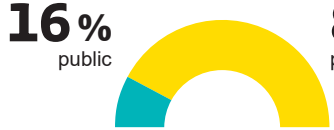
> **Mieux détecter les bactéries sporulées dans les boissons végétales**
Nicolas Nguyen Van Long

Rapport financier 2025



5 649 k€
de produits d'exploitation

> Produits d'exploitation



16 % public

84 % privé



> EBE : 231 k€

Ce que l'ADRIA apporte **à ses adhérents**

Être adhérent à l'ADRIA, c'est bénéficier d'un accès privilégié à des expertises, des ressources et des échanges pour faire face aux enjeux techniques, réglementaires et industriels du secteur agroalimentaire.

Accéder à une expertise mobilisable rapidement

Conseils, échanges avec les experts, appui sur des problématiques techniques ou réglementaires.

Monter en compétence

Accès à des formations, webinaires, événements techniques et contenus spécialisés.

Anticiper les évolutions du secteur

Veille, décryptage réglementaire, retours d'expérience et identification des tendances émergentes.

S'appuyer sur un réseau

Échanges entre industriels, rencontres métiers, partage de pratiques et retours terrain

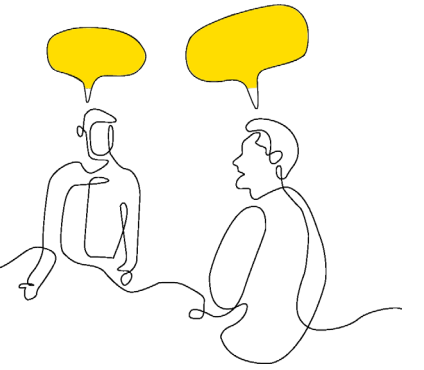


En 2025

57
adhérents accompagnés

1
événement réservé aux adhérents

64
heures de conseil mobilisées pour **152** conseils



« En 2025, l'ADRIA confirme sa place d'appui technique de référence auprès des entreprises agroalimentaires. »



Un ancrage territorial fort

L'ADRIA bénéficie d'un **fort ancrage territorial** grâce au soutien de l'**État**, de l'**Union européenne**, de la **Région Bretagne**, de **Quimper Bretagne Occidentale** et du **Département du Finistère.** Ces partenaires accompagnent ses projets de recherche, d'innovation, de transition alimentaire et de développement des compétences.
Cet appui renforce durablement la capacité d'expertise de l'ADRIA et lui permet d'anticiper les évolutions du secteur agroalimentaire, au bénéfice direct des industriels : amélioration de la qualité sanitaire, performance nutritionnelle, optimisation des procédés de fabrication et développement d'emballages durables. **Ce partenariat consolide l'implantation locale de l'ADRIA** tout en soutenant son rayonnement régional, national et international, au service d'une alimentation sûre et durable.

QUIMPER BRETAGNE OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

DÉPARTEMENT Finistère Penn-ar-Bed

Région BRETAGNE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'ESPACE

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA
L'Europe s'engage en Bretagne





ADRIA

FOOD EXPERTISE

ZA de Creac'h Gwen • 29000 Quimper
02 98 10 18 18 • **adria.fr**

in adria-food-expertise

Avec le soutien de

QUIMPER BRETAGNE OCCIDENTALE KEMPER BREIZH IZEL

DÉPARTEMENT Finistère Penn-ar-Bed

Région BRETAGNE

ADRIA est une composante de

INSTITUT CARNOT AgriFood Transition

ADRIA est membre de

ACT food BRETAGNE ALLIANCE DES CENTRES TECHNIQUES

BROCHURE BAC DE TRI