

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



ADIV, Association pour le Développement de l'Institut de la Viande

Les grandes Missions

✓ Mission 1

La recherche appliquée à la filière

Pour cela, l'ADIV Association dispose de laboratoires, d'une plate-forme d'essai et d'un atelier d'analyses nutritionnelles.

✓ Mission 2

La recherche et le développement de l'entreprise

L'ADIV Développement dispose de pôles émergents et de pôles opérationnels. Les pôles émergents travaillent sur l'image produits et technologies, la nutrition et l'environnement. Les pôles opérationnels travaillent sur la sécurité alimentaire, la qualité des matières (procédés de 1^{ère} et 2^{ème} transformation), la technologie des produits (procédés de 3^{ème} transformation), l'ingénierie, les aspects technico-économiques et la formation.

✓ Mission 3

Le marketing

L'ADIV Marketing dispose de laboratoires sensoriels et de sites de tests consommateurs. Ce qui lui permet de mener des études sur les marchés tests, de faire des tests de consommation, des analyses sensorielles, des analyses de marché et des tests de packaging.

Contact :

ADIV

10 rue Jacqueline Auriol
ZAC du Parc industriel des Gravanches
63039 Clermont-Ferrand Cedex 2

Tel : 04.73.98.53.80
E-mail : adiv@adiv.fr
www.adiv.fr



Description de l'organisme :

L'ADIV est une association créée en 1975 par des entreprises et des chercheurs de l'Institut de la Viande, d'où le nom « Association pour le Développement de l'Institut de la Viande ». C'est un outil collectif au service des professionnels de la viande (ensemble des espèces), de la production à la distribution, en passant par l'abattage, la découpe et la transformation. L'ADIV fait partie du Pôle Viande qui regroupe des structures de recherche, de développement et d'enseignement supérieur. Au sein de ce pôle, l'ADIV assure les fonctions de recherche appliquée, de développement, de transfert et de services aux professionnels.

Exemples de travaux :

- Aptitude à la transformation des matières premières peu valorisées (produits tripiers, muscles de l'avant des bovins...).
- Maîtrise des opérations unitaires / nouvelles technologies : élaboration d'une procédure de contrôle de la qualité du salage des jambons secs (ANR).
- Amélioration de la qualité micro biologique des viandes : guide des bonnes pratiques d'abattage, décontamination des viandes...
- Détection, maîtrise, survie et croissance des micro-organismes pathogènes classiques et émergents.
- Accompagnement des entreprises dans la mise en place d'une action de valorisation de la biomasse.

Etude de produits nouveaux pour la viande bovine et la viande ovine :

Cette étude a eu pour objectif d'apporter une contribution à l'émergence de produits nouveaux.

A partir de l'analyse de la recherche-développement et de l'innovation produit pour les filières bovine et ovine françaises entre 1975 et 1996, de l'offre de produits (à l'étranger et dans d'autres filières), et les besoins à terme (2005-2010) de l'aval des filières bovine et ovine, ont été identifiées des pistes d'innovation produit. Celles-ci ont été confrontées aux entreprises aux travers d'enquêtes chez les industriels ou artisans des filières bovine et ovine.

Les résultats de la confrontation ont permis de sélectionner 19 pistes pertinentes. 11 pistes "Innovation produit", dont les entreprises peuvent se saisir immédiatement, 7 pistes "Action groupée", où la création du produit nouveau serait facilitée par le regroupement des compétences et des moyens de plusieurs entreprises (synergies), et des pistes "programme collectif préalable de recherche", dans lesquelles l'élaboration du produit nouveau nécessite une phase préalable de recherche-développement collective, ont été élaborées. Pour chaque piste de produit nouveau, l'étude précise : le concept, les matières premières, le conditionnement, le marché, le niveau d'adaptation aux attentes à terme de l'aval, les principes de fabrication, le diagramme de fabrication. Cette action a été cofinancée par INTERBEV et l'Office de l'élevage.

Quelques chiffres clés...

85 membres

(personnes physiques ou morales)

3 domaines d'activités :

- La recherche appliquée de la filière viande
- La recherche et le développement pour l'entreprise
- Les démarches marketing du marché vers le produit

90 salariés en 2006

[INVITÉ]

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.