



74^{ème} JTIC
6 - 7 NOVEMBRE 2024
ESPACE ENCAN
LA ROCHELLE



INNOVATIONS 2024



ASSERTIS
ANALYSE TECHNIQUE
Matières Premières Agricoles
Merci à notre sponsor.

6-7 novembre 2024

Sommaire

- 01 Bien Stocker-PartnerSCo :
L'objet publicitaire issu de l'agriculture Bio
 - 02 Bien Stocker-PartnerSCo :
De la viennoiserie pour votre com
 - 03 Foss :
Evaluer rapidement le risque Hagberg pour valoriser chaque lot de blé tendre
 - 04 Institut Agro Rennes :
La baguette trilogie
 - 05 Omas :
Economies d'énergie grâce à Omas
 - 06 OriginAll :
Des process innovants chez vous ou en prestation à façon pour vos ingrédients
 - 07 OriginAll :
Vos ingrédients 200% uniques grâce à la D.I.C.
-
-

01

L'objet publicitaire issu de l'agriculture Bio

Bien Stocker-Partner&Co

Auteur : Thomas HAZEBROUCK

En partenariat avec Partner & Co (revendeur de Matières premières et semences Biologiques) et Bien stocker (site de vente en ligne Français) ont développé une nouvelle génération d'objets publicitaires : Les Objets Verts Personnalisés.

Comment avoir un objet publicitaire personnalisé de qualité pour offrir à ses clients, salariés ou prospects, tout en restant dans une démarche éco-responsable ?

L'objet publicitaire doit transmettre vos valeurs, tout en étant dans un budget contraint et à forte valeur ajoutée. Il doit aussi promouvoir votre marque de façon impactante et récurrente. Idéalement rentrer dans le quotidien de votre prospect.

Idéalement, il doit être présent dans le quotidien de l'interlocuteur, lui donner en vie d'en parler, de le montrer et d'assurer votre notoriété sur le long terme.

Partner & Co vend des sachets de graines de petites tailles en gros volumes : commandes longues à produire avec un ticket d'entrée élevé.

Bien stocker, grâce à son imprimerie Bien encré sait produire des visuels en petite série et rapidement.

En combinant les savoirs faire de l'industrie Biologique et de l'artisanat, on a pu développer une gamme de sachets de graines issues de l'agriculture biologique et personnalisés en petites séries (à partir de 1 sachet).

Nos sachets sont en vente sur : <https://bien-stocker.fr/collections/sachet-de-graines-personnalise-a-offrir>

Cette nouvelle approche a permis de développer une gamme mellifère pour cadeau d'entreprises et faire-part, de sensibiliser à la pollinisation quelques milliers de personnes qui ont déjà planté en 1 an plus de 5 Km² de fleurs pluriannuelles pour les insectes pollinisateurs partout en France

Des clients comme Orange, SNCF, l'ont adopté.

02

De la viennoiserie pour votre com

Bien Stocker

Auteur : Thomas HAZEBROUCK

En partenariat avec un boulanger local, Bien stocker a développé une plateforme d'achat de pain au chocolat personnalisé.

L'idée est simple, celle de pouvoir marquer avec une image, un logo, un texte court sur votre viennoiserie lors d'un buffet d'accueil.

A offrir, partager, pour une animation, nous imprimons sur votre viennoiserie votre marque.

<https://bien-stocker.fr/collections/produits-regionaux-viennoiseries-boulangerie>

De la boulangerie artisanale et traditionnelle à de la communication haut de gamme et personnalisée.

Technologie compatible avec les QR-codes et livrable partout en France.

03

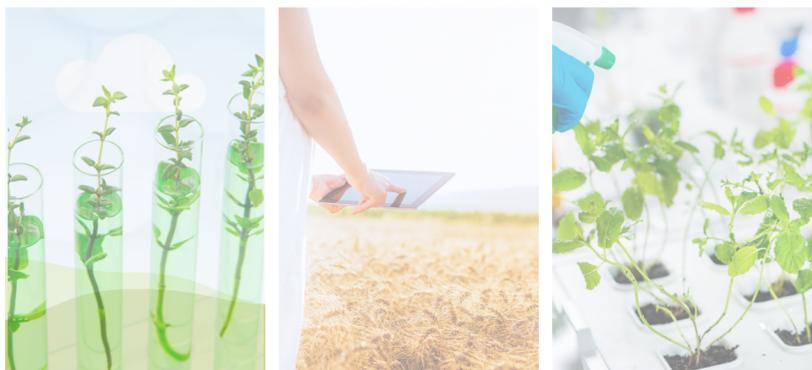
Evaluer rapidement le risque Hagberg pour valoriser chaque lot de blé tendre

FOSS

Découvrez la nouvelle calibration développée par ARVALIS en collaboration avec AGRORESO.

Grâce à cette nouvelle calibration :

- 1/TRIEZ rapidement selon le temps de chute de Hagberg
- 2/AMÉLIOREZ votre plan de contrôle
- 3/RÉDUISEZ vos coûts



Institut Agro Rennes

Auteur : Clara GODARD

Face aux modes de vie de plus en plus rapides et à la difficulté de maintenir une alimentation équilibrée, l'innovation alimentaire vise à développer des solutions pratiques et nutritives. La baguette « Trilogie » est conçue pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques de chaque repas de la journée. Ce pain est divisé en trois parties distinctes, chacune contenant les apports nutritionnels adaptés pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. L'objectif principal est de proposer un aliment unique, pratique à consommer tout au long de la journée, tout en respectant les recommandations nutritionnelles de référence.

« Trilogie » fournit des apports nutritionnels optimaux à chaque moment de la journée :

- Partie petit-déjeuner : Riche en glucides complexes, fibres et vitamines, cette portion apporte de l'énergie pour bien commencer la journée. Enrichie en céréales complètes, fruits secs et graines, elle couvre les besoins en fibres et en micronutriments comme les vitamines B et E.
- Partie déjeuner : Conçue pour être plus protéinée, elle contient des protéines végétales (légumineuses, soja) ou animales, des acides gras essentiels et des légumes déshydratés, favorisant une bonne satiété et l'apport de nutriments clés comme le fer et le calcium. Cette partie fournit l'énergie nécessaire pour maintenir l'activité physique et cognitive durant la journée.
- Partie dîner : Plus légère, cette section est riche en fibres et en nutriments favorisant la digestion. Composée principalement de légumes et de graines oléagineuses, elle est pensée pour être faible en calories et aider à un sommeil réparateur grâce à des nutriments tels que le magnésium et des acides aminés comme le tryptophane.

À l'avenir, des essais produits seront réalisés pour évaluer la faisabilité technique et industrielle de cette nouvelle baguette. Ces tests seront accompagnés d'analyses sensorielles afin d'optimiser le goût, la texture et l'acceptabilité du produit auprès des consommateurs. Parallèlement, des études d'achats auprès de consommateurs ciblés permettront de mieux comprendre les attentes et la perception du produit, assurant ainsi son adaptation aux préférences du marché. Ces étapes seront déterminantes pour confirmer le potentiel commercial de la baguette « Trilogie » et sa capacité à s'imposer comme une solution innovante et nutritive dans le secteur alimentaire.

05

Economies d'énergie grâce à Omas

Omas

Auteur : société Omas

Grâce à la technologie innovante d'Omas Industries, la réduction considérable des coûts énergétiques et des émissions de CO souligne l'engagement de l'entreprise envers des solutions écologiques dans l'industrie de la meunerie.

Les technologies les plus récentes dont le système breveté KERS d'Omas permettent une économie d'énergie électricité de 30% par rapport aux moulins traditionnels.





**Des process innovants chez vous ou en
prestation à façon pour vos ingrédients**

Origin'All

Auteur : Jean-Philippe FASQUEL

Focus sur la torréfaction continue

Ce procédé innovant et écologique permet de griller, toaster ou torrifier tous produits y compris des produits fragiles : pavot, graines malts, céréales, café, fèves de cacao, cacahuètes et fruits secs.

Transport doux par vibration. Economise 40% d'énergie 100% électrique



07

Vos ingrédients 200% uniques grâce à la D.I.C.

Origin'All

Auteur : Jean-Philippe FASQUEL

FOCUS sur le DIC (Détente Instantanée Contrôlée). Le procédé de D.I.C. crée des ingrédients et snacks déshydratés aux textures uniques de croquant et de croustillant avec une garantie bactériologique inégalée.

- 5 log en quelques secondes
- destruction des spores et des bactéries
- la désactivation enzymatique détruit les facteurs antinutritionnels
- sans huile ni additif
- 100% sain, longue durée de vie naturelle et process économe en énergie





www.jtic.eu

- +33(0)6 15 26 18 82
- roselyne@aemic.com

#JTIC2025

15 & 16 OCTOBRE 2025 - AUXERRE

ENVIE DE PARTICIPER ?

UNE QUESTION ?

CONTACTEZ-NOUS

roselyne@aemic.com



AEMIC
66 rue la Boétie
75008 Paris

