



76^{ème} JTIC
3 - 4 NOVEMBRE 2026
COUVENT DES JACOBINS
RENNES

ESPIGA I+D

FR
ESPIGA I+D, CENTRE D'INNOVATION CÉRÉALIER, EST UN ESPACE DÉDIÉ AU DÉVELOPPEMENT TECHNOLOGIQUE, À LA RECHERCHE APPLIQUÉE ET À LA FORMATION SPÉCIALISÉE DANS LE SECTEUR CÉRÉALIER.



Présentation en français, anglais et espagnol

Notre mission est de servir de passerelle pour le transfert de connaissances entre la science et l'industrie, en promouvant des solutions innovantes qui transforment des matières premières de la plus haute qualité grâce au développement de produits et de procédés durables, fonctionnels et à forte valeur ajoutée.

ESPIGA I+D a démarré ses activités en 2025 dans le but de mener des activités de recherche appliquée, de développement technologique et d'innovation dans le domaine de la transformation des céréales.

ESPIGA I+D se présente comme le Centre d'innovation céréalière, situé en Navarre, avec la mission de servir de passerelle entre la recherche scientifique et l'application technologique dans le secteur céréalière. Son approche distinctive repose sur l'intégration des capacités de recherche, de développement expérimental et de transfert technologique tout au long de la chaîne de valeur, du secteur primaire jusqu'au développement des produits alimentaires finis.


Dans ce contexte, l'entité se positionne comme un centre spécialisé dans l'innovation céréalière, orienté vers la résolution des défis réels de l'industrie grâce à des solutions technologiques applicables, en menant ses activités en étroite collaboration avec l'écosystème agroalimentaire, ce qui renforce sa capacité de transfert et son impact sur le tissu productif.


ESPIGA I+D concentre son activité sur le développement de projets de recherche, de développement et d'innovation visant à obtenir des ingrédients fonctionnels et des aliments sains, la conception de produits présentant des bienfaits nutritionnels spécifiques, l'amélioration des propriétés technologiques telles que la texture, le goût et la fonctionnalité, l'optimisation des processus de transformation des céréales, la valorisation des sous-produits du secteur meunier, la durabilité dans la filière ainsi que la récupération et la validation de variétés autochtones.

Ces axes se caractérisent par leur orientation clairement appliquée, avec une forte vocation de transfert vers le milieu industriel.

Par ailleurs, **ESPIGA I+D** agit en tant que partenaire technologique du secteur céréalière à travers le développement et l'amélioration de produits et de procédés, la réalisation d'essais expérimentaux et d'analyses spécialisées, la prestation de services de conseil technique et de diagnostic des procédés, ainsi que l'optimisation d'opérations clés telles que la mouture, le nettoyage ou le séchage.

Ce modèle d'action permet à l'entité de se positionner comme un partenaire stratégique pour l'industrie agroalimentaire, en particulier dans les domaines de la farine et de la meunerie, des applications boulangères et des ingrédients.

 C/ Xalduko 1. CP 31621
(Sarriguren – Valle de Egüés /
Navarra), Spain

 +34 948 38 88 85

 info@espigaid.com

 <https://espigaid.com/>

 **Néstor ETXALEKU LÓPEZ**
Director Desarrollo Negocio

Iñaki HUALDE OLASCOAGA
Director técnico



ESPAGNE / SPAIN





76^{ème} JTIC
3 - 4 NOVEMBRE 2026
COUVENT DES JACOBINS
RENNES

ESPIGA I+D



Présentation en français, anglais
et espagnol

L'entité intègre une composante de formation distinctive, fondée sur la dispense de formations techniques sur mesure pour les entreprises, la collaboration avec des institutions universitaires, le développement de programmes de stages et de séjours, ainsi que la création de micro-certifications spécialisées dans la transformation des céréales, ce qui facilite le lien entre les connaissances scientifiques, la pratique technologique et les besoins réels du secteur.

Pour mener à bien ces activités, **ESPIGA I+D** dispose d'installations hautement spécialisées destinées à la recherche en environnement contrôlé, qui comprennent un laboratoire de caractérisation des céréales et une usine pilote pour la première transformation des céréales, équipée d'une ligne complète de mouture, de systèmes de nettoyage et de décorticage, ainsi que de technologies de traitement hydrothermique et de laminage.

Ces infrastructures sont complétées par des ateliers d'applications alimentaires couvrant différents domaines, tels que la boulangerie, la pâtisserie, la biscuiterie, les céréales pour le petit-déjeuner, les pâtes alimentaires et les boissons végétales, permettant l'étude et le développement de matrices céréalieres dans des conditions technologiquement représentatives, de l'échelle du laboratoire aux environnements semi-industriels, y compris des lignes de boulangerie basées sur les technologies les plus représentatives du secteur, telles que le laminage et le façonnage.

Il convient de souligner la ligne pilote de mouture développée en collaboration avec Bühler, qui permet de reproduire des conditions industrielles à l'échelle pilote à des fins de recherche et développement. Ces infrastructures permettent de réaliser des essais dans des conditions représentatives de l'environnement de production, ce qui réduit l'incertitude technologique et facilite le transfert effectif des résultats.

La stratégie d'**ESPIGA R&D** repose sur la production de connaissances appliquées et leur transfert vers le secteur agroalimentaire, contribuant ainsi à améliorer la compétitivité de l'industrie par le développement de produits à plus forte valeur ajoutée, la promotion de l'innovation dans la chaîne alimentaire et la transition vers des modèles plus durables.

SP

ESPIGA I+D, CENTRO DE INNOVACIÓN DEL CEREAL, ES UN ESPACIO DEDICADO AL DESARROLLO TECNOLÓGICO, LA INVESTIGACIÓN APLICADA Y LA FORMACIÓN ESPECIALIZADA EN EL SECTOR CEREALISTA. NUESTRA MISIÓN ES SER UN PUENTE DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS ENTRE LA CIENCIA Y LA INDUSTRIA, PROMOVRIENDO SOLUCIONES INNOVADORAS QUE TRANSFORMEN MATERIAS PRIMAS DE MÁXIMA CALIDAD MEDIANTE EL DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS SOSTENIBLES, FUNCIONALES Y DE ALTO VALOR AÑADIDO.

ESPIGA I+D es una entidad que ha iniciado su actividad en 2025 con el objetivo de desarrollar actividades de investigación aplicada, desarrollo tecnológico e innovación en el ámbito de la transformación de cereales.

ESPIGA I+D se configura como el Centro de Innovación del Cereal de Navarra, ubicado en Navarra, con la misión de actuar como puente entre la investigación científica y la aplicación tecnológica en el sector cerealista. Su enfoque diferencial se basa en la integración de capacidades de investigación, desarrollo experimental y transferencia tecnológica a lo largo de toda la cadena de valor, desde el sector primario hasta el desarrollo de productos alimentarios finales.

En este contexto, la entidad se posiciona como un centro especializado en innovación cerealista, orientado a resolver retos reales de la industria mediante soluciones tecnológicas aplicables, desarrollando su actividad



76^{ème} JTIC
3 - 4 NOVEMBRE 2026
COUVENT DES JACOBINS
RENNES

ESPIGA I+D



Présentation en français, anglais
et espagnol

en estrecha conexión con el ecosistema agroalimentario, lo que refuerza su capacidad de transferencia y su impacto en el tejido productivo.

ESPIGA I+D centra su actividad en el desarrollo de proyectos de investigación, desarrollo e innovación orientados a la obtención de ingredientes funcionales y alimentos saludables, el diseño de productos con beneficios nutricionales específicos, la mejora de propiedades tecnológicas como textura, sabor y funcionalidad, la optimización de procesos de transformación de cereales, la valorización de subproductos del sector molinero, la sostenibilidad en la cadena de valor y la recuperación y validación de variedades autóctonas.

Estas líneas se caracterizan por su orientación claramente aplicada, con una marcada vocación de transferencia al entorno industrial.

De forma complementaria, ESPIGA I+D actúa como socio tecnológico del sector cerealista mediante el desarrollo y mejora de productos y procesos, la realización de ensayos experimentales y analítica especializada, la prestación de servicios de consultoría técnica y diagnóstico de procesos, así como la optimización de operaciones clave como la molienda, la limpieza o el secado.

Este modelo de actuación permite a la entidad posicionarse como un partner estratégico para la industria agroalimentaria, especialmente en los ámbitos harinero/molinero, aplicaciones de panadería y de ingredientes.

La entidad integra un componente formativo diferencial, basado en la impartición de formación técnica a medida para empresas, la colaboración con instituciones académicas, el desarrollo de programas de prácticas y estancias y la creación de microcredenciales especializadas en transformación de cereales, lo que facilita la conexión entre el conocimiento científico, la práctica tecnológica y las necesidades reales del sector.

Para el desarrollo de estas actividades, ESPIGA I+D dispone de instalaciones altamente especializadas orientadas a la investigación en entorno controlado, que incluyen un laboratorio de caracterización de cereales y una planta piloto para la primera transformación de cereales, equipada con una línea completa de molienda, sistemas de limpia y descascarillado, así como tecnologías de tratamiento hidrotérmico y laminado.

Estas infraestructuras se complementan con talleres de aplicaciones alimentarias que abarcan distintos ámbitos, como panificación, bollería, galletería, cereales de desayuno, pasta alimentaria y bebidas vegetales, permitiendo el estudio y desarrollo de matrices cerealistas en condiciones tecnológicamente representativas, desde escala de laboratorio hasta entornos semiindustriales, incluyendo líneas de panificación basadas en las tecnologías más representativas del sector, como el laminado y el boleado. Cabe destacar la línea piloto de molienda desarrollada en colaboración con Bühler, que permite reproducir condiciones industriales a escala piloto con fines de investigación y desarrollo. Estas infraestructuras posibilitan la realización de ensayos en condiciones representativas del entorno productivo, reduciendo la incertidumbre tecnológica y facilitando la transferencia efectiva de resultados.

La estrategia de ESPIGA I+D se basa en la generación de conocimiento aplicado y su transferencia al sector agroalimentario, contribuyendo a mejorar la competitividad de la industria mediante el desarrollo de productos de mayor valor añadido, el impulso de la innovación en la cadena alimentaria y el avance hacia modelos más sostenibles

GB

ESPIGA I+D, THE CEREAL INNOVATION CENTRE, IS A FACILITY DEDICATED TO TECHNOLOGICAL DEVELOPMENT, APPLIED RESEARCH AND SPECIALIST TRAINING WITHIN THE CEREAL SECTOR. OUR MISSION IS TO ACT AS A BRIDGE FOR KNOWLEDGE TRANSFER BETWEEN SCIENCE AND INDUSTRY, PROMOTING INNOVATIVE SOLUTIONS THAT TRANSFORM TOP-QUALITY RAW MATERIALS THROUGH THE DEVELOPMENT OF SUSTAINABLE, FUNCTIONAL PRODUCTS AND PROCESSES WITH HIGH ADDED VALUE.