



ORIGINALL SOLUTIONS FOOD & PROCESS



18 impasse Racine
21800 Chevigny-St-Sauveur

+33 (0)6 61 69 27 36

jp.fasquel@originall.fr

www.originall.fr



FRANCE / FRANCE



Jean-Philippe FASQUEL
Directeur

SPÉCIALISTE DE LA FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN ET FORT DE 30 ANNÉES D'EXPÉRIENCE, ORIGINALL PROPOSE DES SOLUTIONS PRODUITS & PROCÉDÉS POUR FINANCER & ACCOMPAGNER VOS INNOVATIONS, VALORISER VOS COPRODUITS ET CRÉER VOS ATELIERS DE TRANSFORMATION.

NOS 3 OFFRES D'ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIÈRE :

1/ Financer et accompagner vos développements Produits et Procédés

- ✓ **Audit et plan stratégique d'innovation**
- ✓ **Financement** de vos programmes R&D et innovation (subventions, CIR, CII...)
- ✓ **Structuration et réalisation** : équipes, formation et accompagnement

Réalisations : Centre de R&D appliqué à la filière Blé-Farine-Pain ; TVP- Protéines Végétales Texturées ; pain sénior G-Nutrition remboursé par la SS ; pains et biscuits Sans Gluten ; formulations Clean Label & populations spécifiques ...

2/ Valoriser vos coproduits pour développer vos marges et votre RSE

- ✓ **Etude de vos gisements**
- ✓ Proposition de **voies de valorisation à forte valeur ajoutée**
- ✓ **Preuve de concept** : réalisation de prototypes

Réalisations : Gamme d'ingrédients alimentaires issus de drêches de brasserie ; objets en biomatériaux issus de ces ingrédients, céréales petit-déjeuner à base d'invendus de pains...

3/ Créer vos ateliers de transformation

- ✓ **Définition, cahier des charges et choix des matériels de vos futures lignes**
- ✓ **Validation de l'adéquation procédés/produits**
- ✓ **Installation et démarrage**

Réalisations : Ligne de cuisson extrusion ; biscuiterie artisanale ; micro-brasserie ; extraction de gluten ; lignes d'alimentation animale ; stabilisation de drêches à faible coût...

Nos + métier :

✓ Grâce à nos réseaux académiques et professionnels, nous proposons la **validation Produit & Procédé avant tout investissement** par du prototypage ou des préséries industrielles

✓ Boulanger, technologue, nutritionniste, et riche de 30 années d'expérience, nous disposons d'une **connaissance fine des ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques, ainsi que des procédés artisanaux et industriels.**

Retrouvez-nous sur le stand N°

STARTS UP

49

