



75^{ème} JTIC
15 - 16 OCTOBRE 2025
AUXERREXPO
AUXERRE

Innovations 2025



ASSERTIS
ANALYSE TECHNIQUE
Matières Premières Agricoles

15-16 OCTOBRE 2025



Sommaire

1. **AGRO CAMPUS DIJON**
Tartin'hall
2. **AIT INGREDIENTS**
Vital paine : un prémix qui remplit un triple objectif (nutritionnel, environnemental, économique)
3. **ALIMENTERE**
Ingrédients naturels stabilisés et traitements innovants à façon
4. **GRAINOBLE® BIO**
Gamme Biscor® : des farines à haute valeur nutritionnelle pour la fabrication de pains au levain
5. **INARIX**
INARIX
6. **KPM ANALYTICS**
Mixolab 300
7. **LEGUMIPULSE**
Farine de féveroles
8. **LEMPA-CNAM**
Farine à faible volatilité
9. **POLYTECH SORBONNE**
Plush'n'pulp : création de crackers à base d'épluchures et de pulpe de légumes
10. **PROGNOSIS**
Gamme QUANTUM
11. **ZORTH**
Microdeep



1. Tartin'hall

AGRO CAMPUS DIJON



Proposition d'une pâte à tartiner chocolatée formulée avec argumentations nutritionnelles parmi lesquelles une revalorisation de la valeur biologique du pain c'est à dire une amélioration des protéines et une meilleure utilisation de celles-ci quand elles sont consommées.



2. Vital pain : un prémix qui remplit un triple objectif (nutritionnel, environnemental, économique)

AIT INGRÉDIENTS



Ce prémix permet d'atteindre l'allégation « riche en fibres »* pour tout type d'applications : buns, pain de mie, pain spécial...

*sous réserve de respect strict de la recette recommandée.

Les farines de drêches de brasserie présentes dans ce prémix sont d'origine céréalière, et permettent de s'affranchir de l'ajout de fibres non céréalières dans les produits, tout en apportant les bénéfices recherchés.

La farine de drêche de brasserie émet moins de GES* que la farine de blé**, ainsi, l'empreinte carbone des produits est diminuée. Nos matières premières sont d'origine Europe, et les farines de drêches de brasserie d'Origine France !

*Gaz à Effet de Serre

** Comparaison entre l'analyse du cycle de vie de la farine de drêche et celle de la farine de blé T55

Ce prémix permet d'augmenter l'hydratation de vos recettes, avec un impact direct sur le coût de revient.

Il permet aux boulangers d'économiser du temps de préparation, grâce à un mélange de matières premières déjà réalisé, d'optimiser les coûts en limitant les pertes de matières premières et de s'assurer d'une facilité de remise en œuvre grâce à l'expertise d'AIT Ingrédients dans les mélanges technologiques.

AIT Ingrédients s'est appuyé sur sa connaissance des céréales afin de créer un produit au délicieux goût toasté, associant diverses matières premières, tout en respectant l'orientation environnementale de ce produit.



3. Ingrédients naturels stabilisés et traitements innovants à façon

ALIMENTERE



Cette gamme d'ingrédients naturels présente des caractéristiques uniques grâce à l'utilisation de procédés physiques innovants :

- 1- Sensorialité puissante et remarquable proche de l'ingrédient frais
- 2- Qualité/Prix exceptionnel : le meilleur de la lyophilisation au prix du simple séchage
- 3- Bactériologie : totalement maîtrisée, y compris sur spores et bactéries
- 4- Garantie normative : acide cyanhydrique (lin), alcaloïdes (ergot, pavot), FAN, enzymes

Disponibles : mangue en poudre, vanille gousse ou poudre, cannelle, gingembre, curcuma, fèves de cacao stérilisées, café Robusta désamérisé, crevette en poudre
Autres ingrédients : nous demander

Prestation de traitement à façon de vos ingrédients, matières premières et produits finis

Conditionnement vrac, big bag, sac, sachet - Production à façon France, Mexique et Vietnam



4. Gamme Biscor®

Des farines à haute valeur nutritionnelle pour la fabrication de pains au levain

GRAINOBLE® BIO



La gamme Biscor® met en avant des variétés de blés anciens et ou de sélection BIO avec des partenaires locaux impliqués pour garantir une qualité et une transformation optimisée pour une valorisation de tous acteurs : des agriculteurs aux boulangers, avec l'appui des meuniers et des assembleurs stockeurs.

Une marque portée par Grainoble® BIO

La filière GRAINOBLE® BIO innove du champ à l'assiette.

En valorisant des blés anciens, des mélanges de variétés de sélection biologique associés à des variétés inscrites au catalogue français BIO dans un terroir identifié, la démarche explore de nouvelles voies pour une agriculture résiliente, nourricière et durable.

Elle soutient des filières BIO, courtes et traçables, où chaque acteur s'engage pour la qualité, la transparence et la santé. Les farines expriment la richesse des terroirs et des variétés, avec des profils sensoriels et nutritionnels uniques.



5. Inarix

INARIX



Inarix est une entreprise française spécialisée dans l'analyse de la qualité des grains grâce à l'intelligence artificielle. Elle développe une solution mobile qui permet, à partir d'une simple photo prise avec un smartphone, d'identifier les caractéristiques des grains (variétés, taux de protéine, humidité, PS etc .) en temps réel. Inarix s'adresse aux acteurs de la filière agricole — collecteurs, coopératives, transporteurs, transformateurs — pour leur fournir des données précises, rapides et objectives, directement sur le terrain.



6. Mixolab 300

KPM ANALYTICS



Mixolab 300 : Une nouvelle ère pour l'analyse de la farine et de la pâte

Le Mixolab 300 est le premier analyseur capable de caractériser à la fois la farine et la pâte, offrant aux professionnels de la boulangerie et de la meunerie des données objectives et exploitables.

Dans un contexte de complexité croissante, de formulations changeantes et de renouvellement accru du personnel, il apporte la clarté nécessaire pour prendre des décisions en temps réel en toute confiance.

En analysant la pâte réelle—plutôt que de se fier uniquement à la farine—il permet aux utilisateurs d'anticiper le comportement des ingrédients en production, garantissant une qualité constante, réduisant les déchets et assurant un contrôle total du processus.

Un outil indispensable pour les boulangers, les meuniers, les fabricants d'ingrédients et les centres R&D en quête de fiabilité et de performance.



7. Farine de féveroles

LÉGUMI'PULSE



La farine de féveroles est une farine de légumineuse. La graine a donc poussé sans apport d'azote.

Grâce à notre processus, nous obtenons une farine à grosse teneur en fibres et protéines ($\approx 20\%$).

De plus, l'ensemble (graines+processus) est extrêmement décarboné.

- le résultat étant une réduction de 15% du CO2 pour 20% d'incorporation dans une farine de blé
- côté nutrition, il est grâce à cette farine nettement plus facile de gagner une à deux lettres de Nutri-score.



8. Farine à faible volatilité

LEMPA-CNAM



Farine à faible Indice de Pulvéulence : ces farines permettent de diviser par 3 le niveau d'exposition aux poussières de farine. Le boulanger-pâtissier est donc moins exposé aux risques d'allergies (rhinites allergiques, asthme, conjonctivites, dermatites).

Son usage permet de respecter plus facilement les Valeurs Limites d'Exposition au Poussières fixées par décret (*).

A ce jour, 20% des boulangers-pâtisseries présentent des symptômes allergiques et 1/3 des boulangeries-pâtisseries ne respectent pas les VLEP prévues dans ce décret. L'usage de ces farines, testées par le laboratoire de la CARSAT-Normandie est une solution efficace pour protéger les professionnels. //

* Décret n° 2021-1763 du 23 décembre 2021 portant modification des concentrations moyennes en poussières totales et alvéolaires dans les locaux à pollution spécifique.



9. Plush'n'pulp : création de crackers à base d'épluchures et de pulpe de légumes

POLYTECH SORBONNE



Ce projet s'inscrit dans une démarche éco-responsable visant à valoriser les coproduits issus de la fabrication de soupes et de jus de fruits bio.

L'objectif est de proposer des crackers savoureux et à valeur nutritionnelle ajoutée intégrant dans leur composition des épluchures et des pulpes avec pour conséquence une réduction d'empreinte carbone et une lutte contre le gaspillage alimentaire.



10. Gamme QUANTUM

PROGNOSIS



Participez à notre compétition au Centre d'Innovation lors des JTIC en utilisant la série de kits Quantum Mycotoxines : des tests à bandelette pour la détection rapide et quantitative des mycotoxines dans les grains et les céréales.

Ces tests innovants utilisent une méthode d'extraction écologique, sans solvants organiques, rendant l'analyse des mycotoxines plus sûre, plus simple et plus durable.

Grâce à leur système de lecture Quantum à double-scan, les résultats négatifs s'affichent en quelques secondes, et les résultats finaux en seulement quelques minutes.

Grâce à leur simplicité d'utilisation, tout le monde peut réaliser ces tests facilement. Chaque participant réalisera un test à l'aide de notre lecteur compact 3PR mini, et les résultats seront affichés à l'écran pour une transparence totale. Venez essayer et découvrez par vous-même à quel point le processus est rapide et facile !

Et ce n'est pas tout : les trois participants ayant obtenu les résultats les plus précis remporteront un lecteur 3PR mini gratuit !

Ne manquez pas cette opportunité unique de tester notre solution tout en tentant votre chance de repartir avec un prix !



11. Microdeep

ZORTH

Z O R T H

Microdeep est un système d'analyse intelligent de la qualité de l'eau, alliant microscopie automatisée, microfluidique et intelligence artificielle embarquée.

Conçu pour fonctionner de manière autonome sur Raspberry Pi, il permet la détection et l'identification en temps réel et en continu de micro-organismes (comme les cyanobactéries) et de micropolluants (microplastiques, spores, etc.).

L'innovation réside dans l'intégration compacte et modulaire de technologies habituellement réservées à des laboratoires, dans un format accessible, portable et à faible coût.

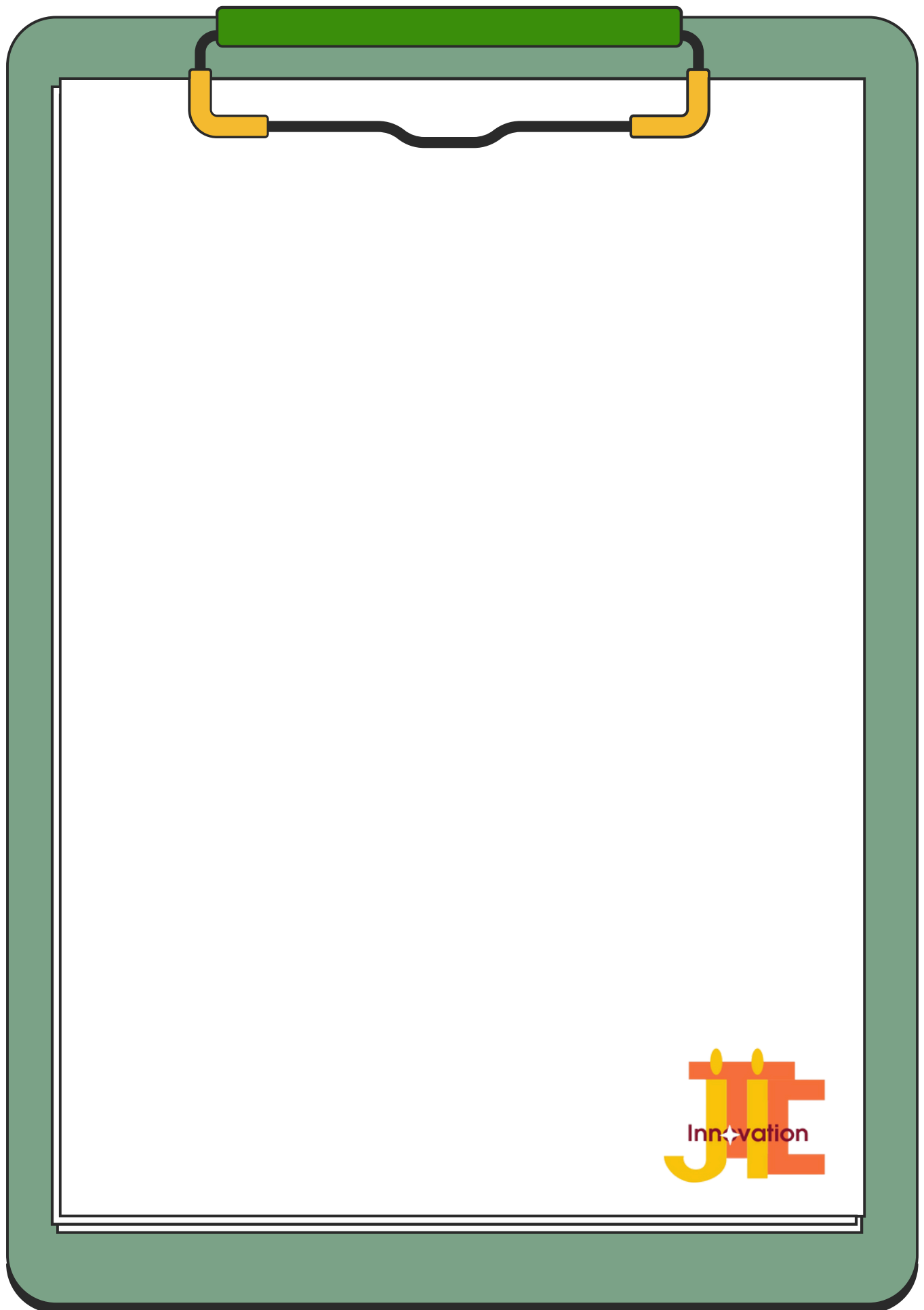
Contrairement aux systèmes concurrents, Microdeep offre une analyse multi-niveaux : image, taille, spectre optique, comportement dynamique et reconnaissance de forme par IA.

Grâce à une base de données enrichie et une traçabilité complète des mesures, Microdeep est capable d'évaluer la qualité de l'eau sur plusieurs critères physico-chimiques et biologiques, produisant un indice synthétique de "Water Health Score" (WHS).

Le système est produit en France, protégé par deux brevets, et adaptable à des contextes industriels, agricoles, urbains ou environnementaux.

Il constitue une alternative crédible aux laboratoires mobiles traditionnels, en démocratisant l'accès à une surveillance fine de l'eau, avec un impact direct sur la santé publique et l'environnement.







LES JTIC MOTEUR DE L'INNOVATION

Vous pouvez dès à présent réserver
votre participation à
**la 3^{ème} vitrine de l'innovation
pour les JTIC 2026**

RENNES - les 3 et 4 novembre 2026

Contact

roselyne@aemic.com

clarisse@aemic.com



CONTACTEZ-NOUS



AEMIC

66 rue La Boétie - 75008 Paris
+33(0)1 47 07 20 69



luna@aemic.com
+33(0)6 16 82 70 32



Retrouvez-nous sur
www.aemic.com
www.jtic.eu

Pour vous,
professionnels
du marché des matières
premières agricoles



Virginie Ciesla-Maudet
02 41 20 96 95

Conseil personnalisé à la décision
pour vos stratégies de vente et d'achat

Expertise analyse technique
Accompagnement personnalisé
Approche réactive
Contrats adaptés à vos besoins



contact@assertis.fr - www.assertis.fr