



2i2A

Initiatives innovantes dans
l'agriculture et l'agroalimentaire

YUKI

Mise en place d'un procédé de fabrication en continu d'un produit de substitution au jambon



Le projet YUKI, développé par la société ANDRÉ BAZIN, a pour objectif de développer un produit de substitution du jambon grâce à la mise au point d'un procédé innovant de fabrication en continu.

Le programme de R&D doit permettre de lever les verrous technologiques pour l'adaptation d'un procédé continu d'origine asiatique à la fabrication de ce type de produit à base de porc. Ce procédé innovant doit permettre une baisse des pertes matières associées aux processus de fabrication actuels et une substitution des conservateurs par une pasteurisation. Le nouveau produit sera également sans additifs, et présentera une teneur en sel fortement réduite et une durée de vie étendue par rapport au jambon traditionnel.



La durée du projet est de 12 mois. La concrétisation du projet de R&D démarrera en 2019 avec le lancement à grande échelle de la nouvelle gamme de produits sur la nouvelle ligne de production résultant des investissements réalisés.

Projet porté par la SA ANDRÉ BAZIN

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 200 K€ (pour un coût total du projet s'élevant à 426 K€).

