



MDCIADB

Conception d'une machine automatisée pour la préparation de boyaux de porc à base de chaudin (gros intestin)



■ Les boyaux naturels utilisés dans la confection des saucissons et saucisses sont aujourd'hui exclusivement importés à cause de coûts de production, et notamment de main d'œuvre, trop élevés en France.

A travers son projet MDCIADB, l'entreprise INNOVTEC INDUSTRIES souhaite concevoir et réaliser une machine automatisée pour dégraisser, calibrer, identifier et attacher les chaudins (gros intestin du porc). Il s'agira de mettre en ligne les opérations de travail de préparation de ces chaudins, avec une cadence suffisante pour être compétitif sur un marché exclusivement porté par des pays tiers aujourd'hui. L'objectif est de permettre aux entreprises de salaisons françaises d'intégrer une matière d'origine française dans leurs produits et d'apporter ainsi de la valeur à la filière.

L'objectif est de passer de 0 à 30% de bouts de chaudins en production française dans la globalité du circuit de commercialisation. En outre, la machine permettra une réduction de la consommation d'eau par rapport aux procédés existants.



- La phase de R&D se tiendra de mars à décembre 2017
- Projet piloté par INNOVTEC INDUSTRIES
- Sous-traitance : Boyauderie Christian Duclos, Octafood
- Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 124 K€ (pour un montant du projet de 248 K€)

