



Nourrir l'Innovation  
Façonner l'Avenir  
avec les Huiles et Protéines Végétales



# Qui sommes-nous ?



Centre Technique Industriel  
des Huiles et Produits apparentés  
Canéjan (33).

ZA Pessac – Canéjan, 11 Rue Gaspard  
Monge, CS 20428  
33610 Canéjan FRANCE

(+33) 5 56 36 00 44  
iterg@iterg.com  
www.iterg.com



98 collaborateurs



7,8 M€ de chiffre d'affaires



400 clients à travers le monde



+ de 5 000 contrats à l'année



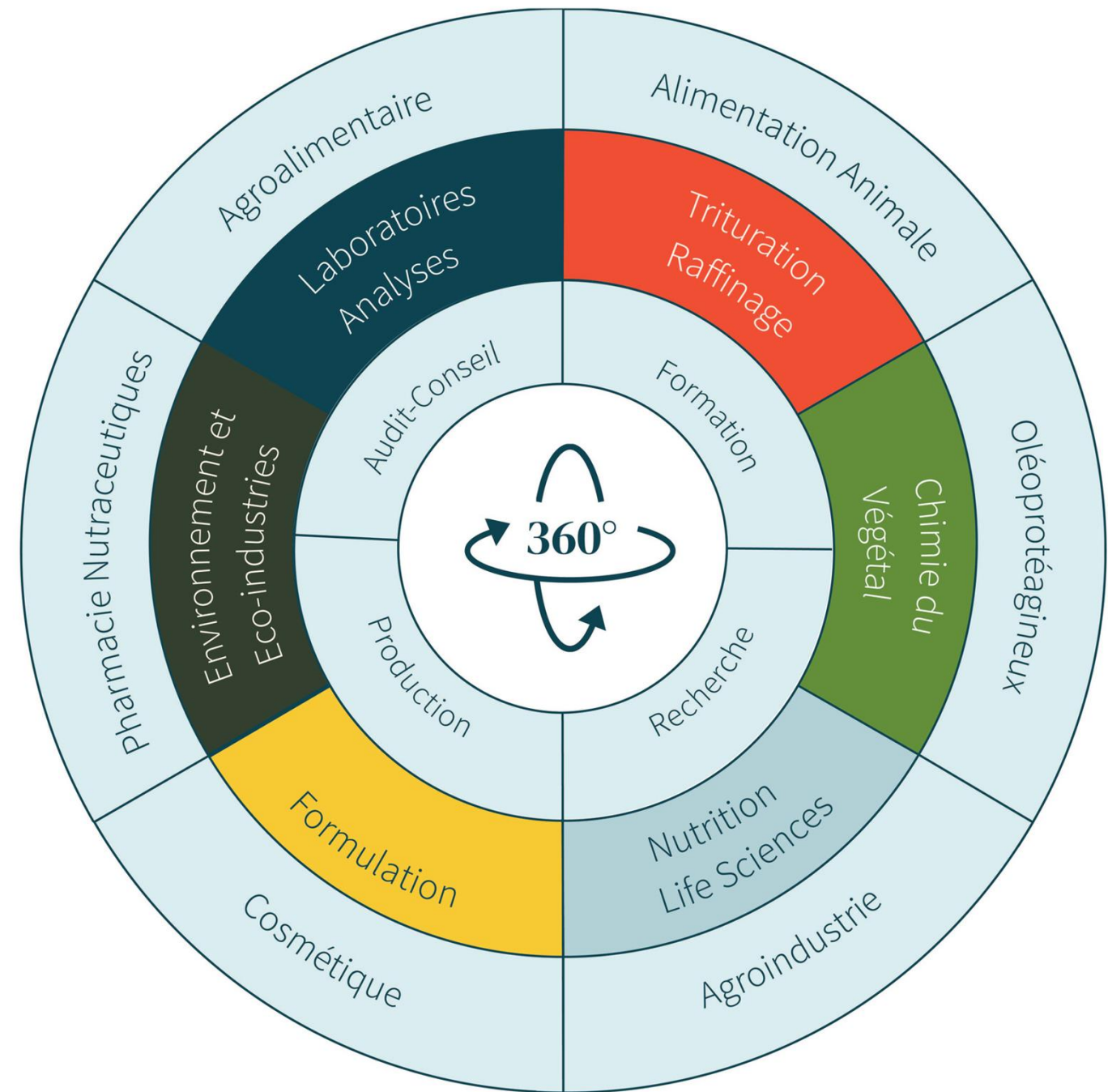
+ de 250 tonnes de matières végétales traitées  
chaque année



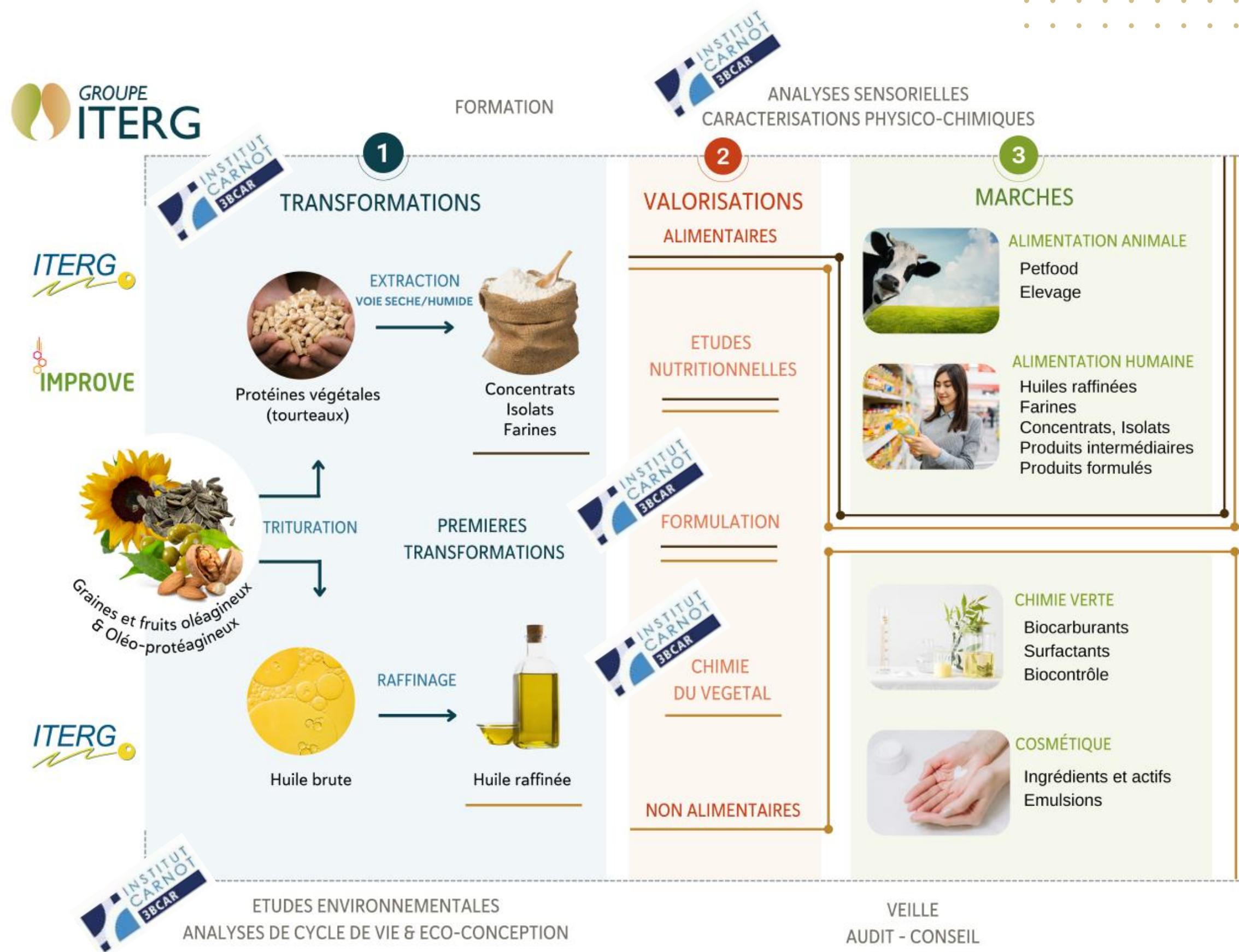


# Sur un même site Une synergie de compétences

- Pour la transformation, la valorisation et la caractérisation des ressources agricoles liées aux huiles et protéines végétales.
- Pour réaliser vos projets, du Kg à la tonne,
- Pour des applications sur des arches très diversifiés.



# Un positionnement tout au long de la chaîne de valeur des filières biosourcées





# Services proposés

- **Analyses** physico-chimiques, fonctionnelles et sensorielles des huiles, protéines et produits complexes.
- Qualification et **formulation** de matrices lipidiques et protéiques à visées nutritionnelle, cosmétique ou bio-industries.
- Développement de produits pour une **alimentation saine** et durable à haute valeur nutritionnelle
- Développements technologiques et **procédés** de transformation éco-responsables (trituration, raffinage).
- **Chimie du végétal** et du carbone renouvelable – étude du laboratoire à l'échelle industrielle.
- Accompagnement des industriels dans leurs processus d'innovation.
- Formation continue, audit-conseil, veille documentaire.

# Plateformes



Chimie du végétal  
Etudes pilote



Chimie du végétal  
Echelle industrielle



Formulation biosourcée



Expertise analytique



Nutrition, Santé



Pression - raffinage





# 1ères transformations

Optimiser les procédés d'extraction et de raffinage d'huiles végétales

Transformation de graines

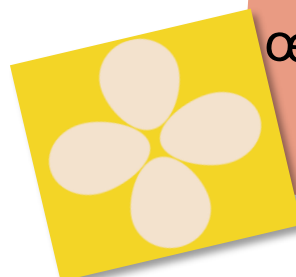
Assurer le raffinage et la désodorisation de matières premières biologiques

Des prestations de Recherche & Développement  
Conseil ou Production

- **Décorticage, cuisson et pression** de graines oléagineuses
- **Aplatissage**, et **extraction au solvant** de graines de niche
- **Délipidation** à froid de graines pour préservation des activités enzymatiques
- **Neutralisation** alcaline, **décoloration** et **désodorisation** d'huile cosmétique
- **Raffinage** de petits lots d'huiles végétales (2 kg à 1 tonne)
- Etudes sur **matières premières biologiques** : pression, raffinage, désodorisation
- **Désodorisation** de beurres végétaux
- **Traitement aux charbons actifs** de matières grasses contenant des traces de produits indésirables
- **Broyage de matières grasses solides** pour faciliter leur mise en œuvre



10 personnes





# Laboratoires d'Analyses et d'Expertise

Garantir la sécurité de vos produits



Caractériser finement la matière grasse



Réaliser l'analyse sensorielle de vos huiles et protéines



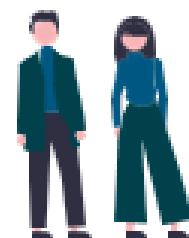
Etudier les comportements rhéologiques de vos phases grasses



CONSEIL  
OLÉICOLE  
INTERNATIONAL



FOSFA  
INTERNATIONAL



32 personnes



Corps gras  
Huiles



Produits laitiers



Produits  
alimentaires



Alimentation  
animale



Cosmétique



Nutraceutique  
Pharmacie



Produits Biosourcés



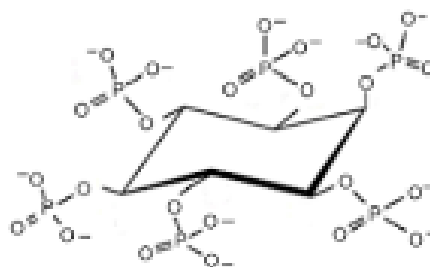
Protéines végétales



# Développement analytique – exemples récents

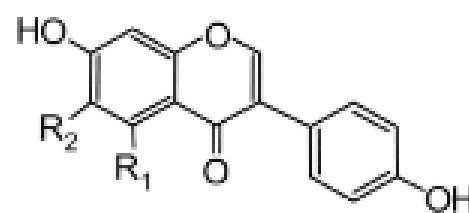


Détermination de l'acide phytique dans les tourteaux



→ Accréditation COFRAC  
*Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

Détermination des isoflavones(12 forms) dans les produits à base de soja



Formes aglycones

→ Accréditation COFRAC  
*Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

Amélioration des méthodes de détermination des contaminants

→ Etude sur les facteurs de transfert-  
maïs / pesticides / huiles minérales

Détermination des glucosinolates et de leurs dérivés enzymatiques

→ Etude en cours



**Présidence de la Commission AFNOR T60C & ISO/TC34/SC11 Huiles et Graisses  
(Lionel LAGARDERE)**





Laboratoire



Pilote



Echelle industrielle



# Chimie du végétal

Du Kg à la tonne



● Innover à partir de ressources naturelles lipidiques ou protéiques

● Concevoir de nouveaux procédés durables

● Développer de nouvelles fonctionnalités issues des corps gras et protéines végétales

● Réduire les matières premières d'origine pétrolière

La plateforme de chimie du végétal est distribuée en 3 secteurs:

- les laboratoires (échelle de 1-2kg),
- la plateforme pilote (10-100kg)
- et la plateforme semi-industrielle (500kg- Campagnes possible, plusieurs tonnes par semaine)





Laboratoire



Pilote



Echelle industrielle



# Chimie du végétal

Du Kg à la tonne



● Innover à partir de  
**ressources naturelles**  
lipidiques ou protéiques



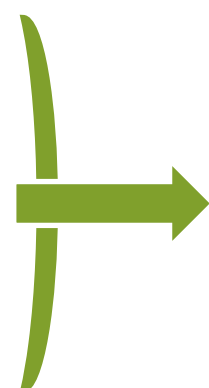
## Nouvelles matières premières originales

- Nouvelles variétés de graines
- Ressources biotech
- Autres types de ressources

## Fractionnement de matière première végétale

- Oléine vS Stéarine
- Coupes de mélanges d'acides gras et dérivés

● Concevoir de nouveaux  
procédés durables



## Procédés intensifiés

- Procédés sans solvants
- Chimie verte
- Procédés enzymatiques



15 personnes







Laboratoire



Pilote



Echelle industrielle

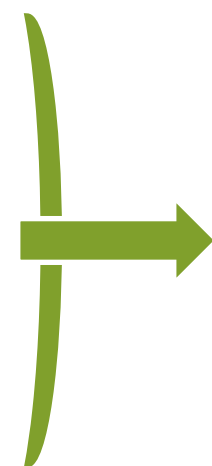


# Chimie du végétal

Du Kg à la tonne



**Développer de nouvelles fonctionnalités issues des corps gras et protéines végétales**



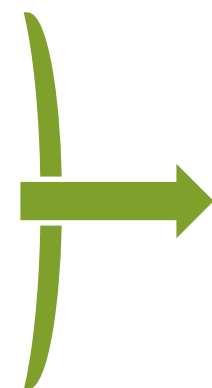
## Fonctionnalisation chimique de dérivés Acides Gras

- Hydrogénation
- Epoxydation
- Hydroxylation
- Autres fonctions : acrylates, phosphore, ...

## Nouvelles fonctionnalités applicatives

- Polymères et matériaux
- Evaluations performancielles
- Mises en formulations

**Réduire les matières premières d'origine pétrolière**



## Procédés plus vertueux

- Si possible verts
- Eco-conception

## Nouvelles ressources

- A bases végétales
- Nouvelles propriétés





# Formulation

- **Formuler au naturel sans ingrédients de synthèse**
- **Substituer un ingrédient**
- **Encapsuler un composé bioactif**
- **Trouver de nouvelles textures et fonctionnalités**

 **3 personnes**



Corps gras  
Huiles



Tourteaux



Protéines végétal



Produits  
alimentaires



Cosmétique

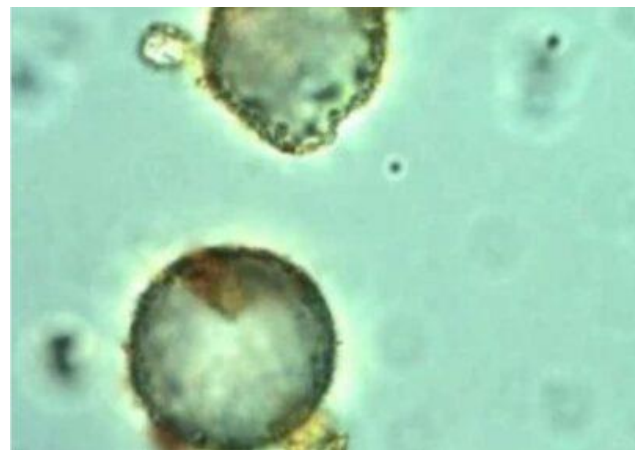


Produits Biosourcés



Biocontrôle

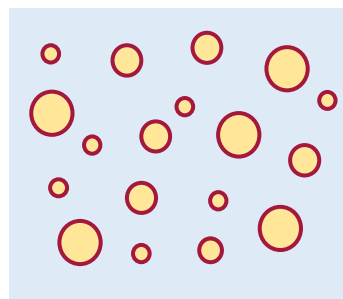




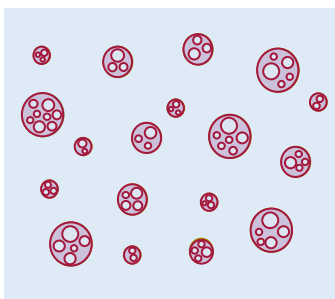
# Formulation

## Différents systèmes dispersés

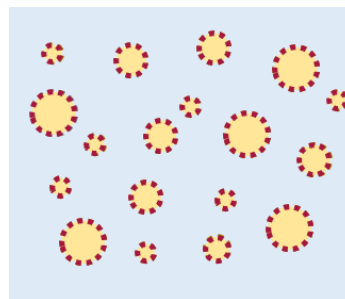
Émulsion Huile dans Eau



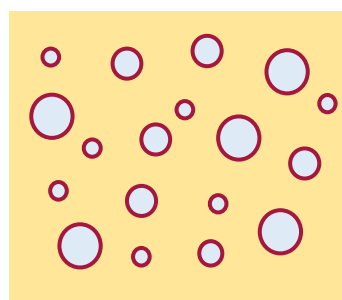
Émulsion Multiple



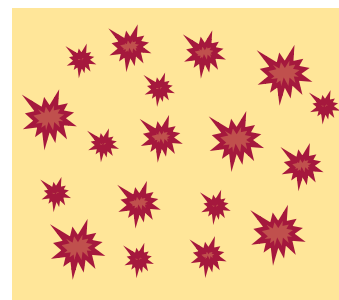
Émulsion de Pickering



Émulsion Eau dans Huile

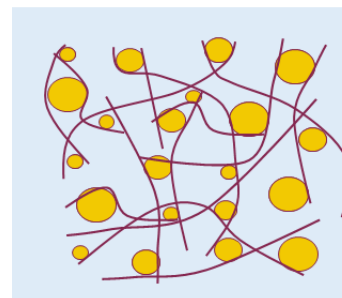


Oléogels

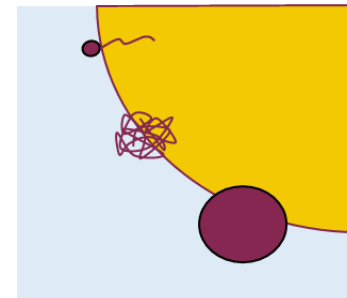


## Et modes de stabilisation

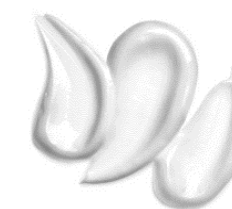
Gouttes immobilisées

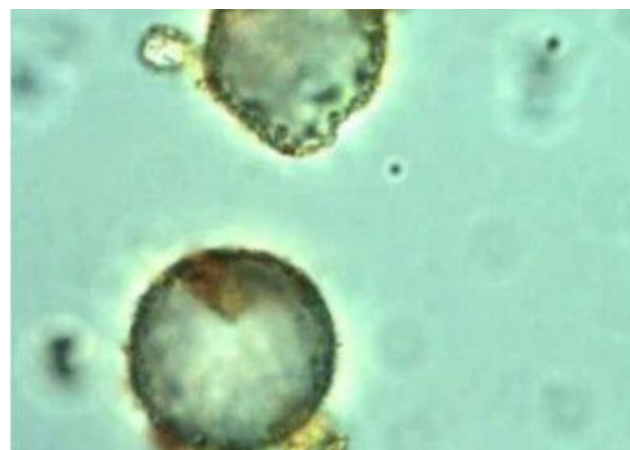


Adsorption aux interfaces



## Pour de nombreux produits & textures





# Formulation

## Les propriétés des formules dépendent

### Ingrédients : utilisation et optimisation des fonctionnalités

**Des corps gras** : huiles, beurres, cires, lécithines, dérivés lipidiques, bioproduits etc.

**Des produits apparentés** : protéines, poudres végétales

### Problématiques adressées

**Stabilité** : déphasage, crémage, oxydation des lipides

**Encapsulation** : actif sensible, goût indésirable, libération contrôlée etc.

**Texturation**

**(Re)Formulation et substitution** d'ingrédients

De la phase  
grasse

- Nature et Qualité
- Propriétés
- Quantité

Des  
stabilisants

- Nature
- Proportion
- Mise en œuvre

Du procédé  
de  
fabrication

- Cisaillement
- Température

Des  
gouttelettes

- Taille
- Agrégation
- Morphologie



# Environnement & Eco Industries

## LES PROJETS D'INTERÊT :

- Connaître sa performance environnementale
- Réduire son impact environnemental
- Développer des produits éco-responsables

## NOS SOLUTIONS:

- Bilan d'émissions de GES
  - BEGES réglementaire, Bilan Carbone®
- Décarbonation
- Diagnostics sur site industriels
- Analyse de Cycle de Vie
  - ACV produit, process, filière
  - Revue critique & expertise méthodologique
- Accompagnement à l'éco-conception



Filière  
Oléoprotéagineuse



Chimie du Végétal



Cosmétique



Alimentation  
Animale

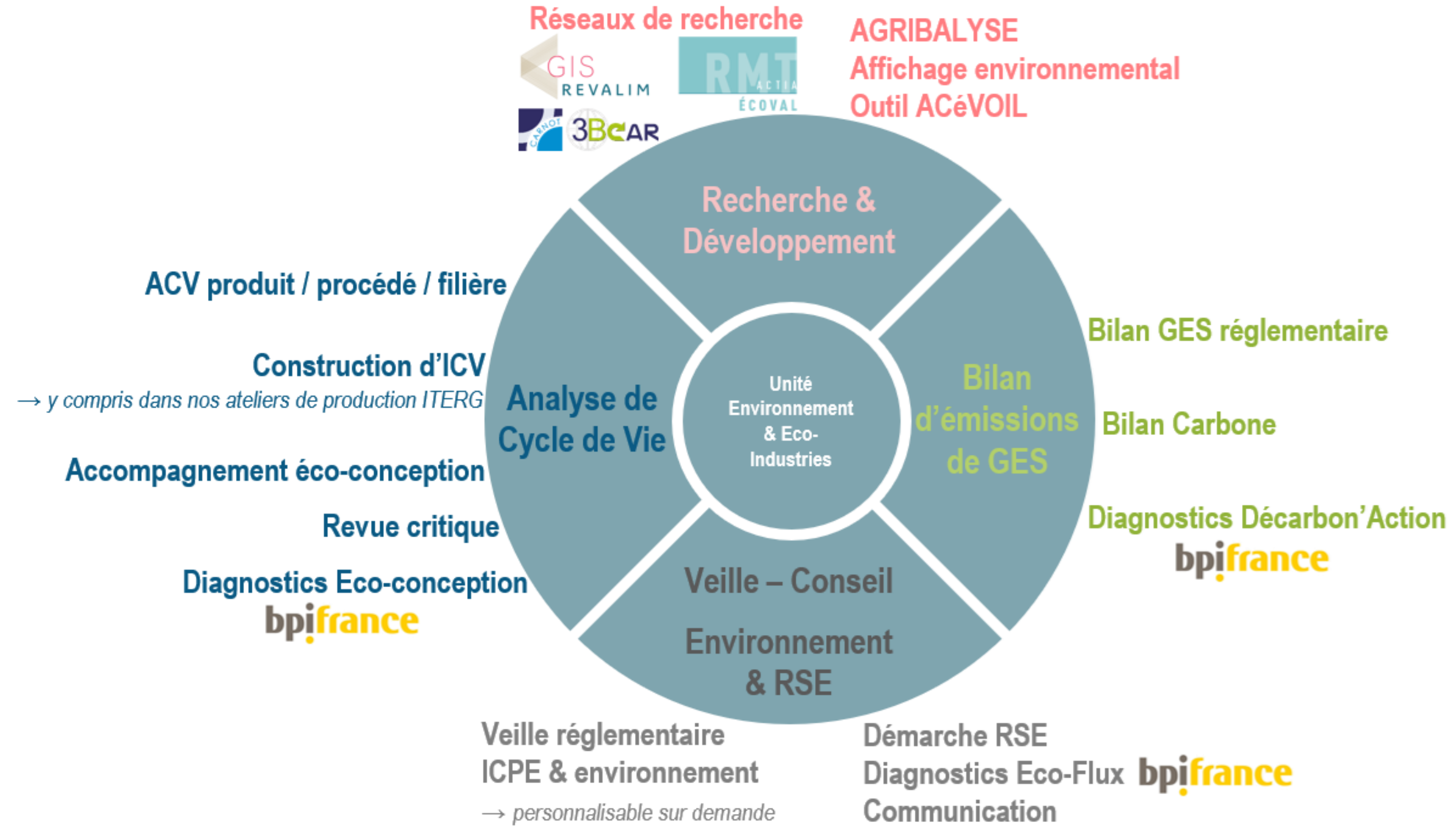


IAA



Nutraceutique  
Pharmacie

# Environnement & Eco Industries



## NOS MARCHES



Plastifiants



Bitume



Lubrifiant pour l'aéronautique



Détergents biosourcés



Huile de chaîne de coupe



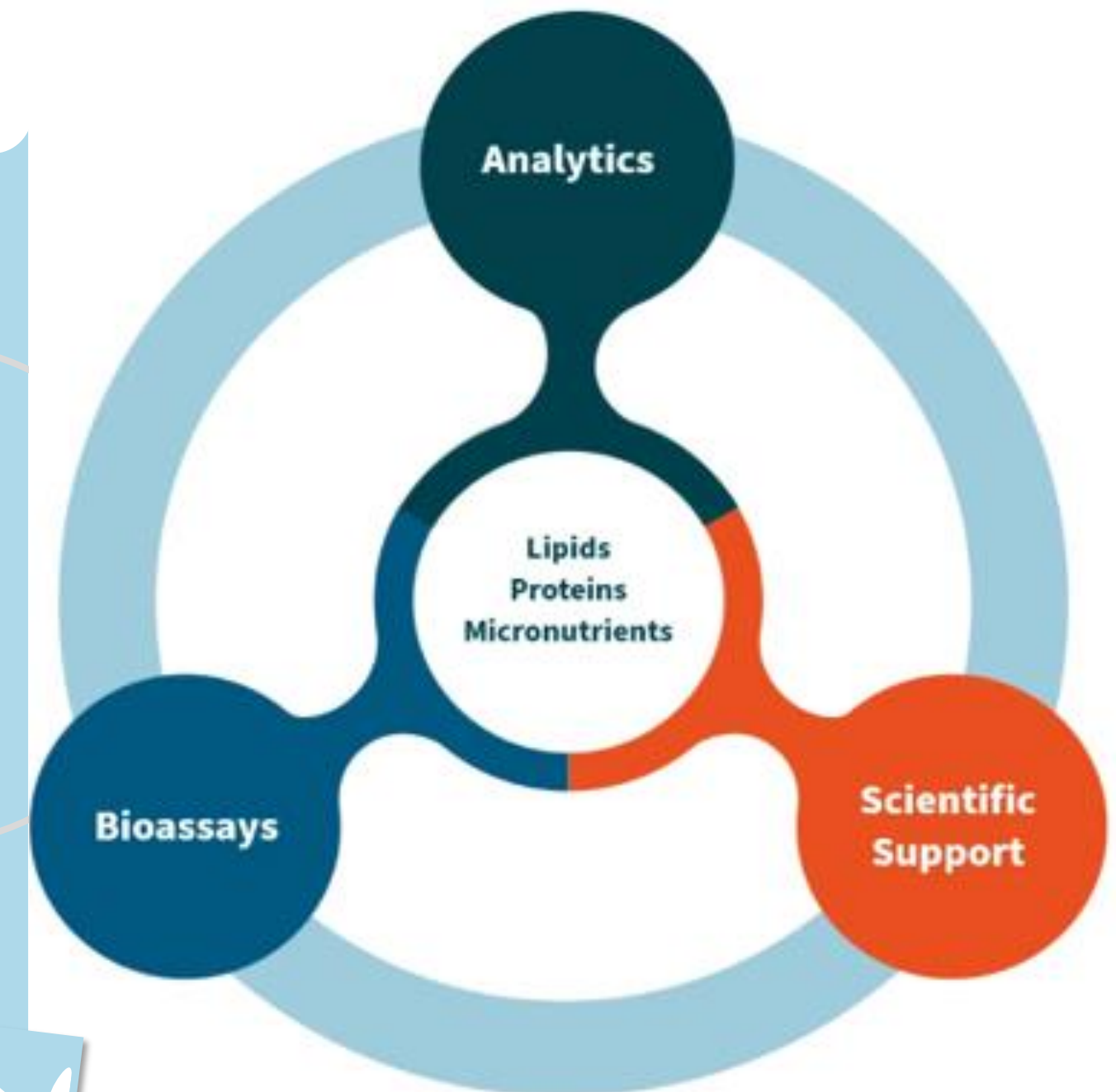
Bougies





# Nutrition Life Sciences

- Étudier la biodisponibilité des composés/nutriments formulés
- Développer des arguments scientifiques pour promouvoir les bénéfices santé de vos ingrédients ou formules
- Évaluer la valeur nutritionnelle de vos produits
- Fournir un service analytique efficace et adapté à votre étude clinique



Corps gras  
Huiles



Protéines végétales



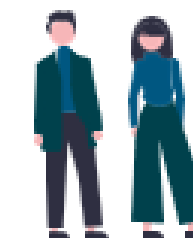
Nutraceutique  
Pharmacie



Produits  
alimentaires



Alimentation  
Animale



8 personnes

# Nos gages de qualité



**Accréditation COFRAC n°1-0171**

Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



**Certification ISO 9001 : 2015**

sur l'ensemble de nos activités

**Agrément COI** pour l'analyse sensorielle, les analyses physico-chimiques et l'analyse des contaminants de l'huile d'olive (Nov 2023- Déc 2024),



**Agrément FOSFA**

**Prestations contrôlées par Ecocert Greenlife SAS**, conformément au référentiel COSMOS, pour ses prestations de :

- pression de graines biologiques,
- raffinage et désodorisation d'huiles végétales biologiques
- hydrogénation d'huiles végétales biologiques
- broyage de matières biologiques.



**Certification ISO22716** Bonnes Pratiques de Fabrication des produits cosmétiques.  
Ateliers du Dpt Valorisations Non Alimentaires

**Certification Qualiopi** pour les actions de formation.

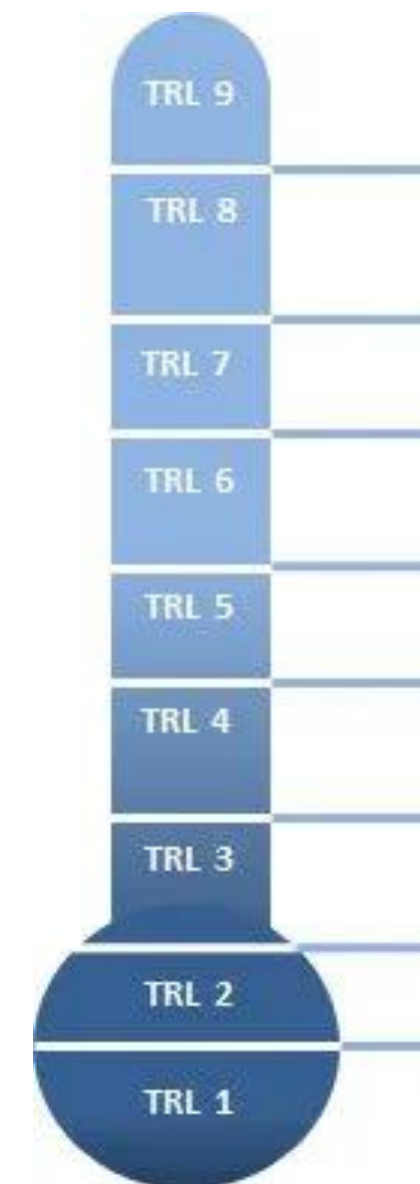




# Un continuum entre Recherche et industrie



19



Qualification and Validation  
of the complete system

Demonstration

Technology development  
Concept validation

Technology concept  
Academic research



## ITERG au sein de 3BCAR – Exemples

- **Fonctionnalisation de molécules /  
synthons biosourcés alternatifs**

PRicEPOX  
HYPE

ENZEPOX  
HYAGRAM  
PERUBIO

POLARLIPID  
TOPACIS

- **Polymérisation**

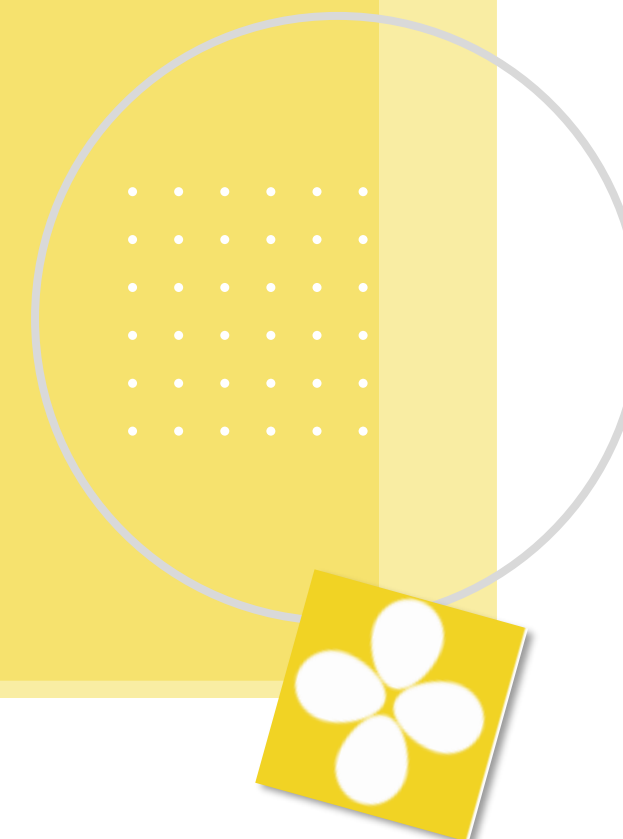
PRicEPOX  
HYPE  
HYAGRAM

- **Formulation de produits pour applications  
en cosmétique ou biocontrôle**

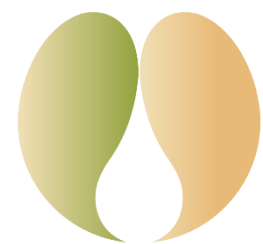
FOLIBRASS  
MBCP  
POLARLIPID

- **Procédés d'extraction alternatifs**

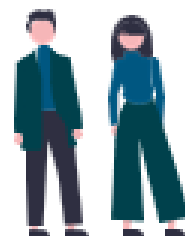
SOLEXOL  
TOPACIS







GROUPE  
ITERG



132 Collaborateurs

ITERG



SAS IMPROVE



Avec sa filiale IMPROVE, ITERG ajoute, à son expertise dans les huiles et corps gras, la valorisation de la fraction protéines des agro-ressources.


La synergie de compétences et expertises ainsi créée permet l'optimisation des usages de toutes les fractions, des produits, et des coproduits issus de ces agro-ressources .

*IMPROVE SAS possède*

- des équipements pilote (échelle du kg) permettant le développement et la montée en échelle de procédés, la production d'échantillons,*
- un pôle analytique complet permettant la caractérisation complètes des produits développés (notamment composition en protéines et acides aminés, composition en facteurs anti-nutritionnels et teneurs en autres composés d'intérêt, propriétés fonctionnelles, propriétés biologiques...).*



 11 Rue Gaspard Monge,  
ZA Pessac – Canéjan,  
CS 20428  
33610 Canéjan FRANCE

 (+33) 5 56 36 00 44

 [iterg@iterg.com](mailto:iterg@iterg.com)

 [www.iterg.com](http://www.iterg.com)

