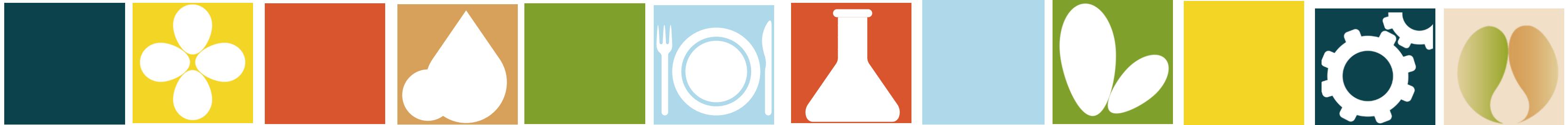




Nourrir l’Innovation
Façonner l’Avenir
avec les Huiles et Protéines Végétales



GROUPE
ITERG

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



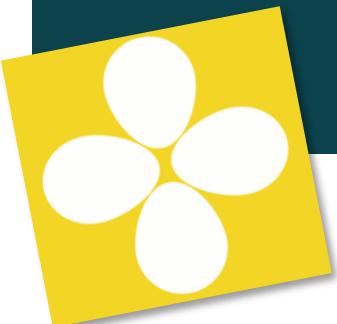
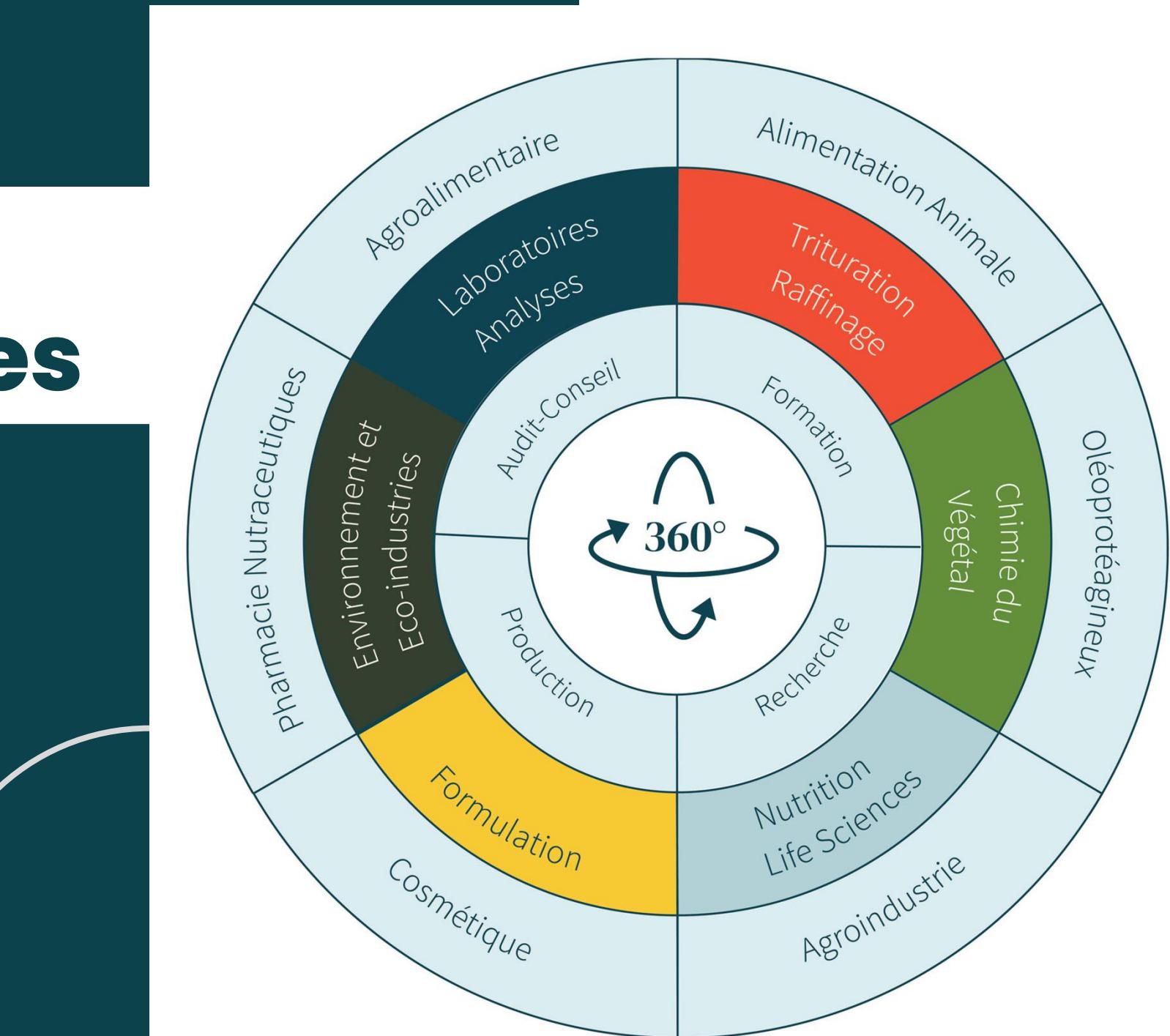
+ de 5 000 contrats à l'année



+ 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

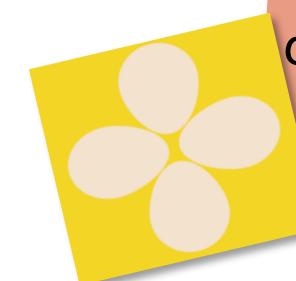
Optimiser les procédés d'extraction et de raffinage d'huiles végétales

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



Laboratoires d'Analyses et d'Expertise

Garantir la sécurité de vos produits



CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL



FOSFA
INTERNATIONAL

Caractériser finement la matière grasse



32 personnes



Corps gras
Huiles



Produits laitiers



Produits alimentaires



Alimentation animale



Cosmétique



Nutraceutique
Pharmacie



Produits Biosourcés



Protéines végétales

Réaliser l'analyse sensorielle de vos huiles et protéines

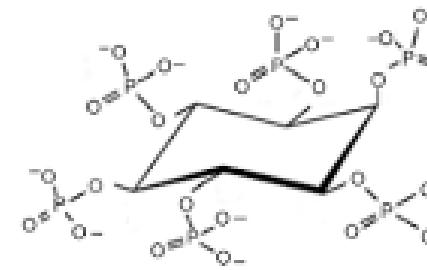


Etudier les comportements rhéologiques de vos phases grasses



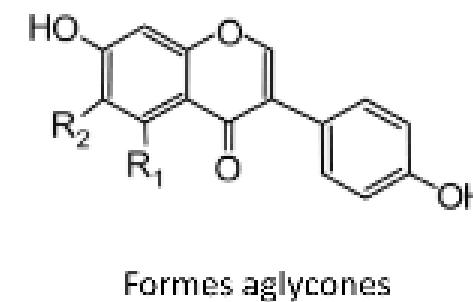
Développement analytique - exemples récents

Détermination de l'acide phytique dans les tourteaux



→ Accréditation COFRAC
Portée disponible sur www.cofrac.fr

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



→ Accréditation COFRAC
Portée disponible sur 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)**



Chimie du végétal

Du Kg à la tonne



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

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

**Concevoir de nouveaux
procédés durables**

**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)



15 personnes



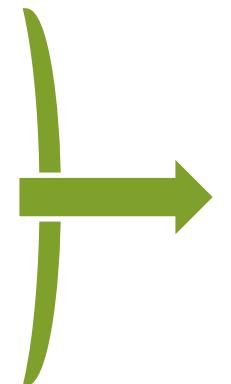


Chimie du végétal

Du Kg à la tonne



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



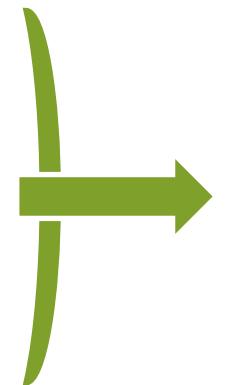
Nouvelles matières premières originales

- 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



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

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

Réduire les matières premières d'origine pétrolière



Procédés plus vertueux

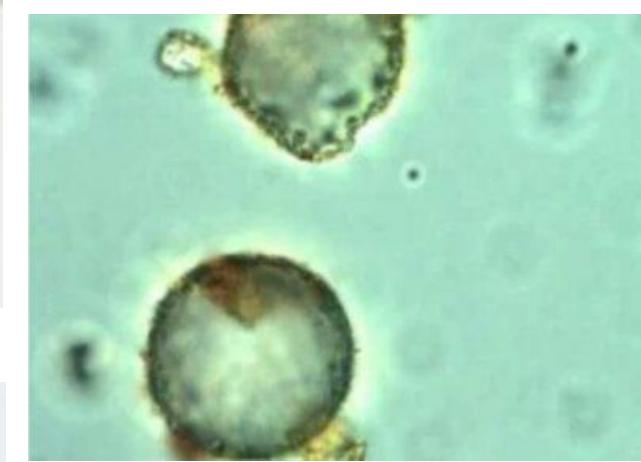
- Si possible verts
- Eco-conception

Nouvelles fonctionnalités applicatives

- Polymères et matériaux
- Evaluations performancielles
- Mises en formulations

Nouvelles ressources

- À bases végétales
- Nouvelles propriétés



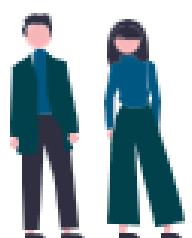
Formulation

Formuler au naturel sans ingrédients de synthèse

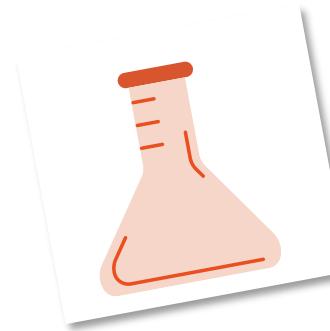
Encapsuler un composé bioactif

Substituer un ingrédient

Trouver de nouvelles textures et fonctionnalités



3 personnes



Corps gras
Huiles



Tourteaux



Protéines végétal



Produits alimentaires



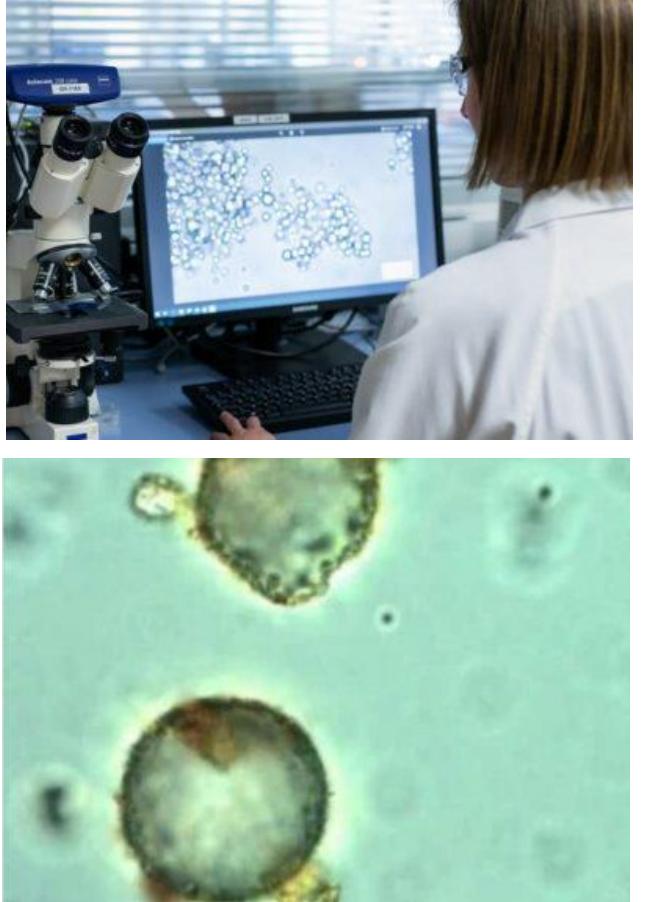
Cosmétique



Produits Biosourcés



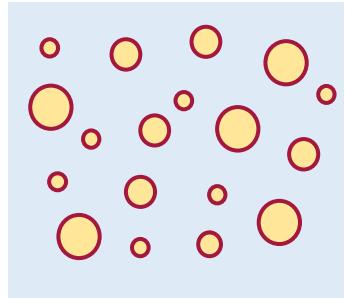
Biocontrôle



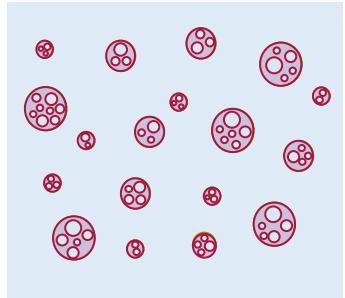
Formulation

Différents systèmes dispersés

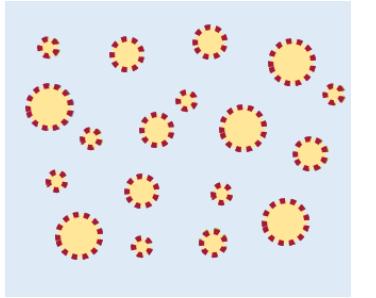
Émulsion Huile dans Eau



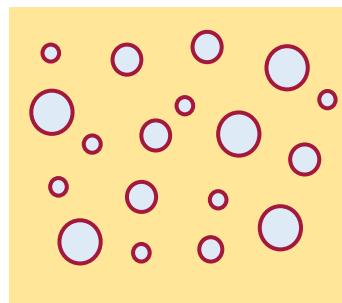
Émulsion Multiple



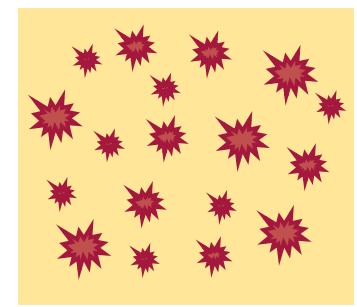
Émulsion de Pickering



Émulsion Eau dans Huile

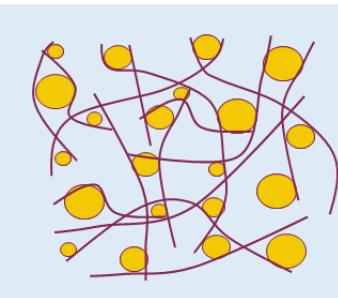


Oléogels

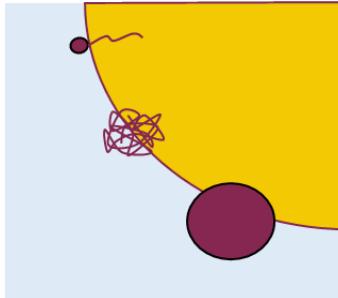


Et modes de stabilisation

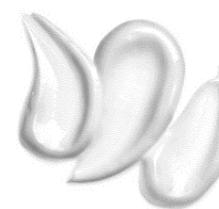
Gouttes immobilisées



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, bioproducts 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



5 personnes

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
Oléoprotégineuse



Chimie du Végétal



Cosmétique



Alimentation
Animale



IAA



Nutraceutique
Pharmacie



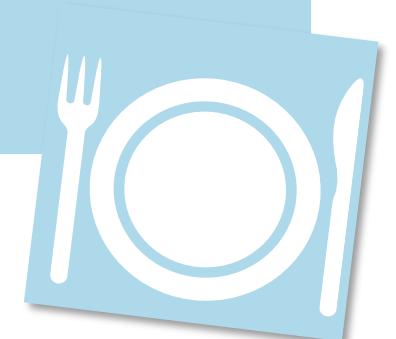
Environnement & Eco Industries





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



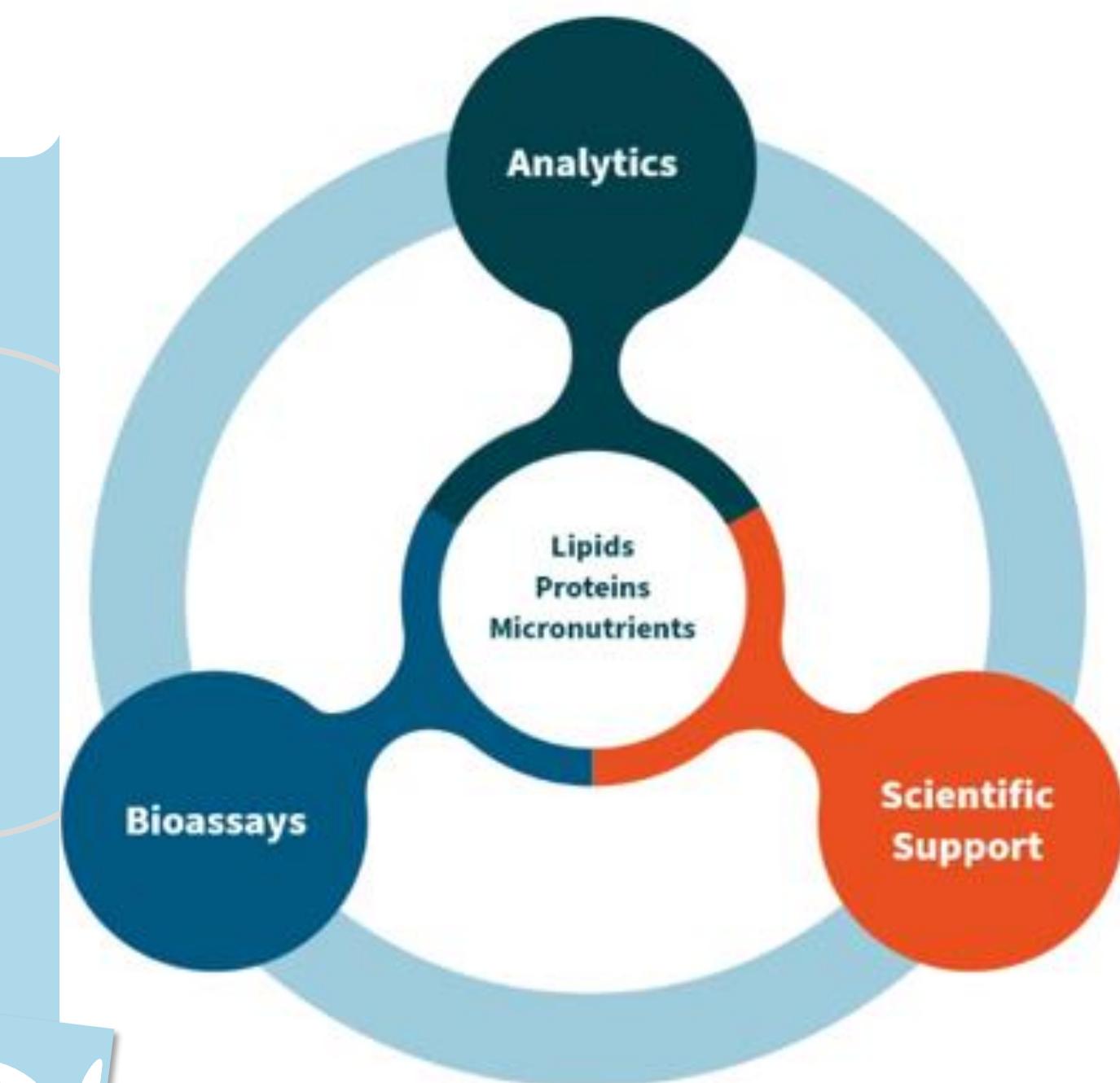
Nutraceutique
Pharmacie



Produits
alimentaires



Alimentation
Animale



8 personnes

Nos gages de qualité



Accréditation COFRAC n°1-0171

Portée disponible sur www.cofrac.fr



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
- hydrogénéation d'huiles végétales biologiques
- broyage de matières biologiques.

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

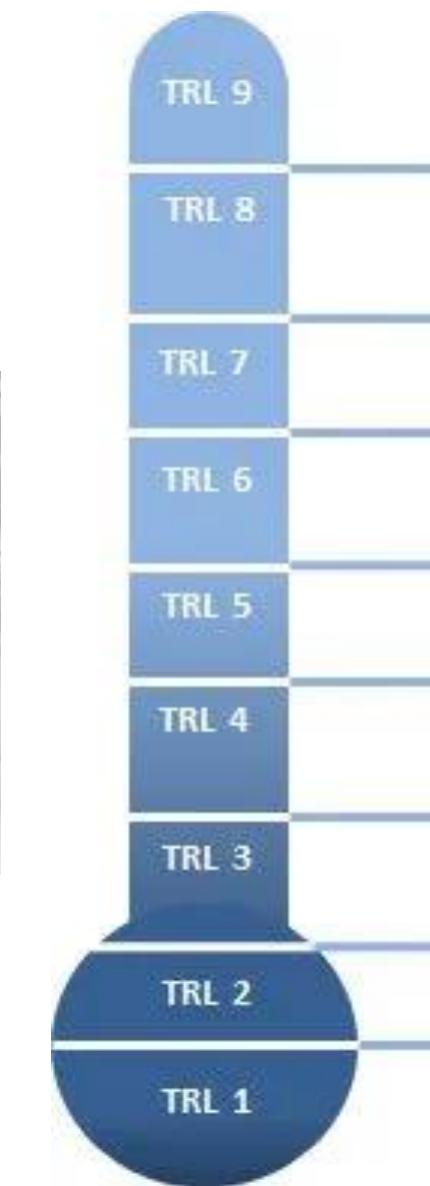
Certification Qualiopi pour les actions de formation.



Un continuum entre Recherche et industrie



19

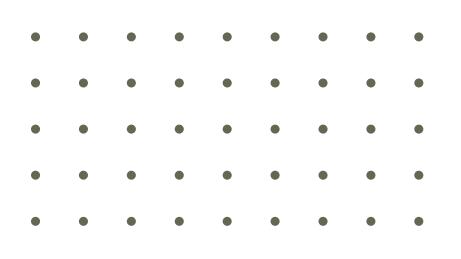
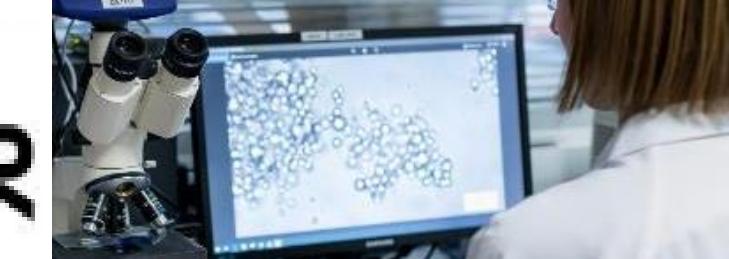


Qualification and Validation
of the complete system

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

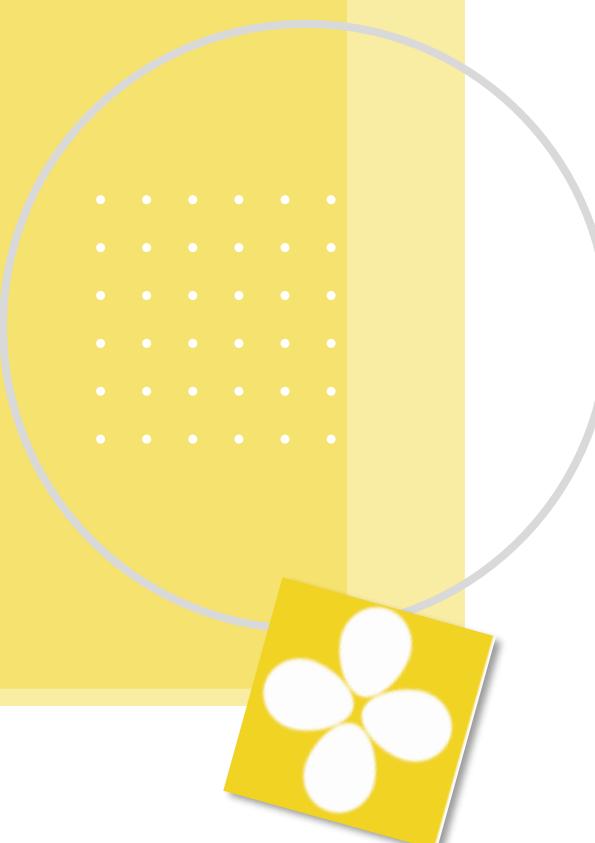
PRIcEPOX
HYPE
HYAGRAM

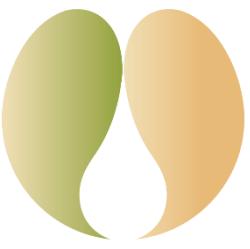
- Formulation de produits pour applications en cosmétique ou biocontrôle

FOLIBRASS
MBCP
POLARLIPID

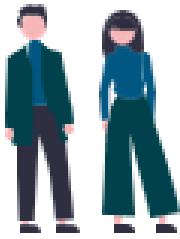
- Procédés d'extraction alternatifs

SOLEXOL
TOPACIS





**GROUPE
ITERG**



132 Collaborateurs



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
🌐 www.iterg.com



GROUPE
ITERG