



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le jeudi 25 mai 2023

FoodLab : une nouvelle infrastructure agroalimentaire pour les Hauts-de-France

UniLaSalle et le CTCPA annoncent la création du FoodLab, leur future halle de production alimentaire multiprocédés. Les travaux dans le bâtiment, basé sur le campus beauvaisien de l'institut polytechnique, ont d'ores-et-déjà débuté.

UniLaSalle et le CTCPA, le centre technique industriel dédié à l'agroalimentaire, ont posé la première pierre du FoodLab, leur nouvelle halle industrielle à la pointe de la technologie dédiée à la production d'aliments transformés.

Une nouvelle plateforme dédiée à l'innovation et l'accompagnement

Né de l'intérêt commun de créer un outil multimodal de production alimentaire, le FoodLab sera localisé dans un bâtiment jouxtant AgriLab, le 1^{er} FabLab agricole d'UniLaSalle Beauvais.

« Le FoodLab offrira des solutions concrètes pour relever les défis que rencontre le secteur agroalimentaire en termes de formation, d'innovation et de sécurité alimentaire, en particulier pour les exploitants agricoles et les petites et moyennes entreprises » déclare Philippe Choquet, directeur général d'UniLaSalle

« Cet outil permettra de renforcer l'offre de services à destination des clients de la zone Nord, Ile-de-France comprise et des ressortissants du CTCPA. » déclare Vincent THIBAUT, directeur général du CTCPA.

Pour ce faire, UniLaSalle et le CTCPA proposent de mettre leurs expertises en commun dans la formation, la production, et la conservation des produits agricoles via la recherche appliquée à la formulation, au process et/ou aux emballages. Cette volonté s'appuie sur les compétences différenciantes d'UniLaSalle et du CTCPA dans les technologies innovantes de transformation des produits agricoles et la conservation de la qualité nutritionnelle, sanitaire et sensorielle.

Un environnement pensé par des professionnels pour les professionnels

Grâce au FoodLab, les agriculteurs, les start-up, les PME, ou les grands groupes du secteur agroalimentaire auront la possibilité d'effectuer des essais ou des mini séries de production d'aliments transformés. En outre, les entreprises pourront bénéficier d'études, de conseils et de services de recherche et développement pour créer de nouveaux produits alimentaires de haute qualité tout en garantissant la sécurité sanitaire des aliments.

Multiprocédés, le FoodLab sera agrémenté pour :

- La production de conserves et plats préparés à partir de légumes et viandes
- La production de jus et boissons pasteurisés
- La production de produits céréaliers type biscuits

Le FoodLab offrira également aux professionnels du secteur agroalimentaire des formations à la maîtrise de la qualité sanitaire, à la conduite de ligne de production, à la démarche R&D...

Financé grâce au FEDER et la Région Hauts-de-France, ce nouvel équipement est destiné à devenir un centre de référence d'envergure nationale pour le secteur agroalimentaire en offrant des solutions innovantes répondant aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

L'aménagement du Foodlab permettra une utilisation optimale des ressources et privilégiera les matériaux les plus écologiques de manière à limiter son impact sur l'environnement.

Le FoodLab sera opérationnel fin 2023.



Financement dans le cadre de la réponse de l'Union à la pandémie de COVID-19



A PROPOS D'UNILASALLE

Une nouvelle génération de grande école. UniLaSalle est un Institut Polytechnique de plus de 4200 étudiants répartis sur 4 campus (Amiens, Beauvais, Rennes, Rouen) issu de la fusion de cinq écoles d'ingénieurs et de la création d'une école vétérinaire. Au cœur des enjeux de transition, il dessine une nouvelle génération de Grande Ecole qui unit les sciences du Vivant, de la Terre, de l'Environnement et de l'Energie aux Sciences industrielles et aux technologies du numérique. Membre du réseau mondial LaSalle Universities, UniLaSalle poursuit son projet éducatif depuis 170 ans : révéler le potentiel de chaque personne. Il s'appuie sur une relation de confiance, une expérience étudiante riche, fondée sur une pédagogie du collectif, invitant à l'action en vue du bien commun. Au travers de sa recherche au service des entreprises, des filières et des territoires, et par ses formations, UniLaSalle s'engage pour construire, ensemble, un monde plus humain, plus juste et plus durable.

Plus d'infos : www.unilasalle.fr et sur les [réseaux sociaux](#)

A PROPOS DU CTCPA

Le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) est un centre technique de recherche et de prestation de service qui accompagne les entreprises alimentaires depuis plus de 70 ans dans leurs démarches de développement de produits et procédés, préservation de la qualité et de la sécurité des aliments, performance environnementale et industrielle et emballages. Le CTCPA assure des prestations pour toutes les IAA (de la start-up au grand groupe) sous forme d'audits-conseils-études, analyses en laboratoires (microbiologie/biologie moléculaire, qualité nutritionnelle, emballages), essais et préséries en halles technologiques, évaluations de process et formations intra et interentreprises.

Le CTCPA réalise historiquement des missions de recherche collective et de support technico-réglementaires pour la profession conserve, déshydraté et légumes surgelés.
Plus d'infos : www.ctcpa.org et sur les [réseaux sociaux](#)

Contact presse :

UniLaSalle : Ylia BEY – Chargé de communication - ylia.bey@unilasalle.fr

CTCPA : Anaïs GUILLOT – Responsable marketing et communication – aguillot@ctcpa.org