

Atlantic Food Innovation Hub

# Catalogue des services d'accompagnement à l'innovation de Hub4Food par Valorial

**VALORIAL!**  
INNOVATE FOR FOOD

**Interreg**  
Atlantic Area



Co-funded by  
the European Union



# Contexte des services Hub4Food



**Interreg**  
Atlantic Area



Co-funded by  
the European Union



# Atlantic Food Innovation Hub

Hub4Food vise à renforcer les capacités de recherche, de développement et d'innovation de l'industrie agroalimentaire ainsi que des organismes de recherche et de technologie dans la zone Atlantique. Il met l'accent sur la promotion du développement de nouveaux produits alimentaires, ou l'amélioration de ceux existants, en particulier d'origine marine. Hub4Food soutiendra l'adoption de nouvelles technologies et de nouveaux procédés afin de renforcer la durabilité et la compétitivité du secteur alimentaire atlantique, tout en améliorant les services d'accompagnement aux entreprises, notamment aux PME.

## OBJECTIVES

no.01

Develop a technology roadmap and a competences database that Atlantic food industries can use.

no.02

Set up a Business Innovation Facility providing services to enterprises, supporting their innovation and competitiveness.

no.03

Implement a market-driven RDI programme of collaborative pilot projects between Atlantic food SMEs and the Hub4Food technology centres.

no.04

Generate new knowledge and raise awareness around the the food sector, by bringing together science, policy makers, and society.

**Interreg**  
Atlantic Area



Co-funded by  
the European Union



# Atlantic Food Innovation Hub

- ❑ Hub4Food est financé par le programme Interreg Espace Atlantique 2021-2027.
- ❑ Il se déroulera de janvier 2024 à décembre 2026.
- ❑ Hub4Food est doté d'un budget total de 3,08 M€ (subvention de 2,31 M€).
- ❑ Le projet est mis en œuvre par un partenariat composé de 11 partenaires, dont des clusters et des organismes de recherche et de technologie en France, en Irlande, au Portugal et en Espagne.

- Clúster Alimentario de Galicia (Galicia, ES)
- EIT Food Basque, S.L. (País Vasco, ES)
- Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos – Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (Galicia, ES)
- InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro (Centro, PT)
- Associação Centro de Apoio Tecnológico AgroAlimentar (Centro, PT)
- Instituto Politécnico de Leiria (Centro, PT)
- Valorial (Bretagne, FR)
- LEMPA – Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie (Normandie, FR)
- BIA Innovator Campus (Northern and Western, IE)
- PRAXENS (Normandi, FR)
- Teagasc – Agriculture and Food Development Authority (Southern, IE)



# Hub4Food Business Innovation Facility

Hub4Food mettra en place une **Business Innovation Facility** dispositif d'innovation commerciale pour fournir des services aux entreprises, en soutenant leur innovation et leur compétitivité.

Le Business Innovation Facility agira comme un réseau central virtuel de points de contact régionaux/nationaux qui mettront en œuvre les services dans leurs régions respectives mais coopéreront au niveau transnational pour assurer le plus grand impact et le plus grand succès.

Les services Hub4Food sont fournis par les clusters du partenariat, qui collaborent pour définir et fournir les services.

Chaque cluster a préparé un catalogue avec les services disponibles pour les PME alimentaires dans leurs régions respectives.

Vous trouverez tous les détails sur le Hub4Food Business Innovation Facility ainsi que sur [www.hub4food.eu/business-innovation-facility](http://www.hub4food.eu/business-innovation-facility).



**BIA**  
INNOVATOR CAMPUS



clúster alimentario de galicia



**Interreg**  
Atlantic Area



Co-funded by  
the European Union



# Les services Hub4Food de Valorial



**Interreg**  
Atlantic Area



Co-funded by  
the European Union



# Présentation des services de Valorial

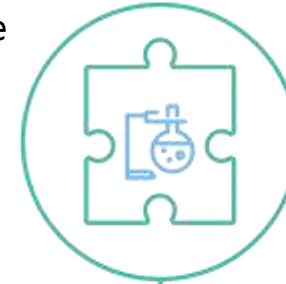
## Études de Marché

Études sur les ressources marines et les tendances de marché



## Cours de formation

Masterclasses dédiées aux défis spécifiques de l'industrie marine



## Tests Sensoriels

Ateliers culinaires autour des produits à base d'ingrédients marins



Séjours d'immersion en industrie pour stimuler l'innovation en ingrédients alimentaires



## Séances de Réseautage

Ateliers d'émergence de projets consacrés aux macroalgues et microalgues

## Ateliers R&D

# Études sur les ressources marines et les tendances de marché

Un service de suivi analytique des évolutions clés dans les sous-secteurs de la production agroalimentaire, offrant aux PME un cadre stratégique pour anticiper et s'adapter aux tendances du marché.

## DESCRIPTION

- Fournir aux entreprises des informations sur les préférences consommateurs émergentes, les tendances des ingrédients et les évolutions du marché.
- Aider les entreprises agroalimentaires à identifier des opportunités pour le développement de nouveaux produits.
- Accompagner les entreprises à anticiper les tendances du marché et les stratégies concurrentielles.
- Disponible à partir de l'automne 2025.

## BÉNÉFICIAIRES

- Entreprises agroalimentaires ou start-ups alimentaires souhaitant développer de nouveaux produits.

## PLANNING

- Disponible à la demande dès son lancement
- Sans durée ni calendrier fixes



**Pour en savoir plus & contact**

[marina.diaz@pole-valorial.fr](mailto:marina.diaz@pole-valorial.fr)

+33 (0)7 87 65 60 58

**Interreg**  
Atlantic Area



Co-funded by  
the European Union



# Séjours d'immersion en industrie pour stimuler l'innovation en ingrédients alimentaires

Voyages d'immersion sectorielle axés sur l'innovation en ingrédients alimentaires, conçus pour offrir aux participants une expérience concrète des dernières avancées, technologies et pratiques du secteur.

## DESCRIPTION

- Parcours itinérant de 2 à 3 jours à travers les trois régions couvertes par Valorial (Normandie, Bretagne, Pays de la Loire).
- Les aspects logistiques sont pris en charge par l'équipe Valorial.
- Aucun cofinancement prévu : les frais sont à la charge des participants.

## BÉNÉFICIAIRES

- PME aux côtés d'innovateurs de premier plan, de sites de production et de centres de R&D.

## PLANNING

- Le parcours sera organisé en fonction du niveau d'intérêt.
- Prévu à l'automne ou en hiver 2025 et/ou 2026.



**Pour en savoir plus & contact**

[marina.diaz@pole-valorial.fr](mailto:marina.diaz@pole-valorial.fr)

+33 (0)7 87 65 60 58

**Interreg**  
Atlantic Area



Co-funded by  
the European Union



# Masterclasses ciblant des enjeux spécifiques de l'industrie marine

Séminaires spécialisés centrés sur les algues et la biomasse marine, proposant un format flexible pouvant inclure des conférences, des visites de sites, des interventions d'experts et des sessions collaboratives.

## DESCRIPTION

- Faciliter le réseautage et l'établissement de collaborations
- **Accroître le partage des connaissances pour obtenir des informations sur les technologies de pointe afin de développer l'utilisation des nouvelles technologies et créer de nouveaux produits alimentaires**

## BÉNÉFICIAIRES

- Entreprises agroalimentaires ou start-ups alimentaires souhaitant développer de nouveaux produits alimentaires
- **Possiblement ouvertes aux non-PME** (à déterminer)

## PLANNING

- Durée : webinaire d'au moins 1 heure jusqu'à une journée complète sur site
- Calendrier : selon l'intérêt



Pour en savoir plus & contact

[marina.diaz@pole-valorial.fr](mailto:marina.diaz@pole-valorial.fr)

+33 (0)7 87 65 60 58

# Ateliers d'émergence de projets consacrés aux macroalgues et microalgues

Ateliers d'innovation axés sur les macroalgues et microalgues, développés dans le cadre du projet de maturation en R&D.

## DESCRIPTION

- Atelier d'idéation de projets combinant une démarche créative
- **Création d'idées innovantes ouvrant la voie à un accompagnement personnalisé proposé par Valorial**

## PLANNING

- Durée : une demi-journée
- Date : 19/06/25 en Normandie

## BÉNÉFICIAIRES

- Entreprises agroalimentaires
- Un par région couverte par Valorial chaque année (2025 et 2026)



Pour en savoir plus & contact

[marina.diaz@pole-valorial.fr](mailto:marina.diaz@pole-valorial.fr)

+33 (0)7 87 65 60 58

Interreg  
Atlantic Area



Co-funded by  
the European Union



# Ateliers culinaires autour des produits à base d'ingrédients marins

Ateliers culinaires dédiés aux produits alimentaires à base d'ingrédients marins, visant à mettre en valeur les usages innovants des fruits de mer et des algues en gastronomie.

## DESCRIPTION

- Des sessions pratiques réunissent chefs, développeurs de produits et PME pour explorer de nouvelles textures, saveurs et applications
- Disponibles à partir de janvier 2026

## BÉNÉFICIAIRES

- Entreprises agroalimentaires ou start-ups alimentaires souhaitant développer de nouveaux produits
- **Réservé aux PME uniquement**

## PLANNING

- Pour postuler, envoyez un résumé succinct de l'objectif de l'expérience que vous souhaitez proposer.
- Le résumé sera évalué et l'équipe Valorial fixera une date et une heure pour la réalisation de ce service avec notre prestataire externe
- Un accord devra être signé par les deux parties.



**Pour en savoir plus & contact**

[marina.diaz@pole-valorial.fr](mailto:marina.diaz@pole-valorial.fr)

+33 (0)7 87 65 60 58

**Interreg**  
Atlantic Area



Co-funded by  
the European Union



# N'hésitez pas à nous contacter

**Marina Diaz Escudero**

Chargée de projets européens

*Valorial*

8 Rules Jules Maillard de la Gournerie,  
35000, Rennes, France

[marina.diaz@pole-valorial.fr](mailto:marina.diaz@pole-valorial.fr)

+33 (0)7 87 65 60 58

Contact us

**Interreg**  
Atlantic Area



Co-funded by  
the European Union

