



PORTEUR PRINCIPAL
ACTALIA

310 RUE POPIELUJKO
50 000 SAINT-LÔ CEDEX

BERNARD PICOCHÉ

B.PICOCHÉ@ACTALIA.EU

EN COLLABORATION AVEC

CONSCIENCE-ROBOTICS
IDELE-INSTITUT DE L'ÉLEVAGE
STÄUBLI

BRAS ROBOTISÉ POUR MESURER LA NETTOYABILITÉ DES SURFACES D'ÉQUIPEMENTS EN AGRO-ALIMENTAIRE

CATÉGORIE

SÉCURITÉ SANITAIRE - SANTÉ DES PLANTES & DES ANIMAUX

Actalia, seul centre référent EHEDG (*European Hygienic Engineering & Design Group*) en France depuis 2013, se positionne au niveau international afin de proposer une expertise sur la qualification de la nettoyabilité des surfaces ouvertes d'équipements agro-alimentaires, *via* un bras robotisé. Cette qualification d'équipements est un levier de maîtrise sanitaire de la qualité des aliments, permettant d'éviter leur contamination par la surface de l'équipement. Dans le cadre d'un dossier soutenu par la région et BPI en 2020, Actalia initie cette approche scientifique originale avec deux partenaires étrangers, afin de faire partie des trois seules structures à proposer cette expertise au niveau international en 2022. L'application sera développée par Actalia en collaboration avec la société française Stäubli (bras robotisé), une *start-up* normande en intelligence artificielle (*Conscience-robotics*), par la mise en œuvre d'un système intelligent d'analyses des résultats et avec l'Idéle.

MOTS CLÉS

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS - COMPÉTITIVITÉ ET VIABILITÉ DES
ENTREPRISES ET DES EXPLOITATIONS - SOUVERAINETÉ TECHNOLOGIQUE