



Innovation - **Prima, un projet innovant pour la qualité hygiénique des pâtisseries**

Labellisé par le pôle Valorial, ce projet vise à développer une méthode innovante dans le conditionnement des pâtisseries pour limiter la contamination et les moisissures.

Ce projet Prima va mobiliser la somme de plus d'un million d'euros, il est porté par l'entreprise Les Pâtisseries Gourmandes (Loudéac, 22), une filiale du groupe Roullier. S'y retrouvent également Armor Réfrigération à Plérin, le centre de recherche CEMAGREF à Rennes, le laboratoire LUBEM qui dépend de l'Université de Bretagne Ouest à Brest et l'institut technique agro-industriel ADRIA Développement à Quimper. Les collectivités territoriales vont financer une partie de ce projet dont les parties prenantes vont se concentrer sur la qualité de l'air dans les industries de l'agroalimentaire car il impacte directement sur l'état sanitaire des denrées produites. Le programme de travaux visera également à étudier le traçage des contaminants biologiques pour déterminer leur parcours dans l'atelier de production. Ce projet Prima va mobiliser un budget global d'un million d'euros, les aides des collectivités territoriales seront de la moitié.

NB : Armor Réfrigération fait partie du Groupe Cesbron