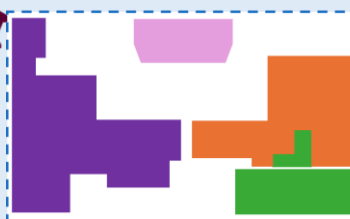


HALLE SayFood

Installation dédiée aux opérations unitaires de transformation des bioressources : Procédés & Bioprocédés

Chiffres clés:
2,720 m²
70 pilotes
12 agents
4 zones



+ Cellule d'instrumentation dédiée

- Automatisation des procédés
- Acquisition & traçabilité des données
- Solutions de mesure à façon

+ Espaces accueil-entreprises



MISSIONS

FORMATION

Faire vivre les installations pilotes aux élèves ingénieurs et masters, ainsi qu'en formation continue.

RECHERCHE

Accompagner la conception à l'interprétation des essais, sur dispositifs pilotes et prototypes

TRANSFERT

Réaliser des études et mettre à disposition espace et moyens expérimentaux à l'échelle pilote, pour nos partenaires.

LES 4 ZONES DE LA HALLE

ZP Zone Pilote

Zone dédiée à la mise à l'échelle, au développement de procédés et à l'étude des paramètres opérationnels pour la transformation des bioressources

Bioprocédé

Traitement thermomécanique

Séparation et Déshydratation

Equipements annexes

ZA Zone Alimentaire

Zone pour l'étude du produit fini à vocation de consommation, incluant la fabrication de produits dans des conditions alimentaires contrôlées, leur transformation

Ligne BVP – Boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Ligne FAV - Fermentation de matrices animales et végétales

Ligne MOD — Modulable : crèmes dessert, glaces

Accompagnement en Hygiène et sécurité alimentaire

ZM Zone Microbiologique

Zone dédiée à la mise en œuvre de procédés microbiens, au suivi et pilotage de bioprocédés, ainsi qu'au couplage avec l'extraction

Bioréacteurs 500 mL - 75 L

CINAC - système automatique de suivi des cultures

Pervaporateurs, Contacteur membranaire

Incubateurs statiques et agités

AT Atelier (mécanique, électronique)

Zone pour la réalisation des montages nécessaires aux développements, complétée par un groupe d'instrumentation appuyant les activités de chaque zone

Prototypage des équipements

Prototypage de capteurs

Modification des équipements

Soudeur, découpe et assemblage

NOS SERVICES ET COLLABORATIONS

- Formation & travaux pratiques
- Projets collaboratifs
- Prestations clé en main
- Espaces privés & confidentiels
- Accompagnement en Hygiène et Sécurité.
- Mise à disposition équipements
- R&D
- Instrumentation & prototypage
- Laboratoires d'analyse SayFood
- Stockage contrôlé (-20/+4/amb)

1 Prise de contact

Échangez avec notre équipe pour nous présenter votre projet ou besoin.

2 Cadrage & diagnostic

Nous identifions ensemble la zone, le service et le montage adapté.

3 Convention & devis

Signature d'une convention de collaboration, NDA si nécessaire.

4 Réalisation

Accès aux équipements et accompagnement par notre équipe technique.

À QUI S'ADRESSE LA HALLE ?

Enseignants & formateurs
Chercheurs et équipes académiques
Étudiants
Industriels et start-up

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Au Coeur du Plateau Saclay
Expertise pluridisciplinaire – équipes de UMR SayFood
Équipements semi-industriels uniques
Confidentialité garantie (NDA)

