



食品安全研討會
2010年6月23日，台北

Michel HOUDEBINE

VALORIAL 總裁
HOUDEBINE SA 集團總裁





特產

蔬菜與肉類加工製造
熟食

烹調料理

新鮮和冷凍食品
飛機餐點



位於法國第一農業區心臟地帶



Produits
cuits

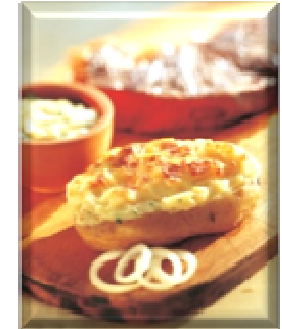
Légumes
élaborés

Spécialités

Gamme
été

Viandes
élaborées

Plats
cuisinés



Produits
cuits

Légumes
élaborés

Spécialités

Gamme
été

Viandes
élaborées

Plats
cuisinés



600 employees

120 Millions Euros



布列塔尼： 《 海洋上方的農場 》



▶ 完美的土質：

- ▶ 豐富創新的產品
- ▶ 完美掌控的過程
- ▶ 臨海的淵源, 造就開放的世界觀

- ▶ 1/3 的工業活動
 - ▶ 65 000 名員工, 700 家中小企業, 2000 名研究員

- ▶ 從 1950 到 1970 年
 - ▶ 製造業的發展

- ▶ 從 1970 到 2000 年
 - ▶ 品質與安全的建構

- ▶ 自 2000 年起
 - ▶ 我們處於創新的年代
 - ▶ 在改革中創新的邏輯 (而不是在停止中創新)
 - ▶ 加強食品安全設備 / 追蹤性

- ▶ 自2005年起, 被政府標示為農業食品競爭性單位
- ▶ 250 名會員: 工業界, 研究中心與高等教育機構
- ▶ 自2006年以來, 針對創新與品質控管, 核准了 160 項計畫 (投資 1億3千萬歐元)
- ▶ 動員了超過 900 名科學, 技術, 與經濟研究學者
- ▶ 工業管轄區
- ▶ 10 項委託工作主題:
 - ▶ 牛乳與其衍生製品, 蛋製品, 肉類製品, 水果與蔬菜, 成份, 食品的微生物與安全性, 營養健康食品, 過程, 包裝
- ▶ 關於食品與營養健康的科技監視

- ▶ 領土範圍：布列塔尼, 羅亞爾河流域, 以及諾曼第低地 – 歐洲第一的農業食品產地：700 個農業食品企業, 350 億歐洲的營業額, 130 000 個就業機會, 超過 2 000 名研究員, 30 間關於公司主題的高級訓練機構
- ▶ 10 項委託工作主題：牛乳與其衍生製品, 蛋製品, 肉類製品, 水果與蔬菜, 成份, 食品的微生物與安全性, 營養健康食品, 過程, 包裝
- ▶ 一座關於食品與營養健康的科技監視設備
- ▶ 與國際的拓展與合作

Valorial 的目標與挑戰



- ▶ 目標：在工業界, 研究中心, 與訓練機構間推出創新的合作計畫
- ▶ 挑戰：
 - ▶ 符合 IAA 品質要求, 調整與重視農業生產
 - ▶ 實施與開發新技術, 以改善現存的產品
 - ▶ 符合市場演進的新產品的開發與創造
 - ▶ 將農業與工業副產品朝向食物與非食物產品的增值開發: 生態創新與持續發展

Valorial 的目標與挑戰



- ▶ 目標：在工業界, 研究中心, 與訓練機構間推出創新的合作計畫
- ▶ 挑戰：
 - ▶ 符合 IAA 品質要求, 調整與重視農業生產
 - ▶ 實施與開發新技術, 以改善現存的產品
 - ▶ 符合市場演進的新產品的開發與創造
 - ▶ 將農業與工業副產品朝向食物與非食物產品的增值開發: 生態創新與持續發展

與國際的拓展與合作



- ▶ 與 國際布列塔尼 (Bretagne International), 法國食品創新協會 (French Food Cluster Innovation) (F2C Innovation) (會員 : Valorial, Agrimip Innovation, Vitagora) 合作

- ▶ 開發跨國性的合作計劃 (科學, 技術...)

- ▶ 與日本的關係
 - ▶ 2010 年五月: 日本研討會 – Ubifrance/F2C Innovation – IFIA 展
 - ▶ 與日本學社 (Clusters) 的關係 :
 - 北海道生物科技工業學社 (Hokkaido Bio Technology Industrial Cluster)
 - 北海道生命關懷學社 (Hokuriku Life Care Cluster) (金澤學社 Kanasawa Cluster)
 - 九州生物學社 (Kyushu Bio Cluster)
 - ▶ 創立世界食品網路 (World Food Network)
 - ▶ 緊急合作

在微生物學與食品衛生安全方面的研究實力



布列塔尼的微生物學領域

- 12 間微生物研究中心, 接近 100 名研究人員 (醫師與工程師) AFSSA, 大學, INRA, 技術與移轉中心, 食品細菌, 酵母與霉菌資源中心
- 國際科學與經濟合作

Valorial 主題與領域代表

- 團體計畫的推動 (企業 / 研究中心 / 訓練機構)
- 科學, 技術, 經濟, 與規章條例的監控
- 計畫的工程支援
- 核准計畫的公開共同投資

主題 : 進行中的 Valorial 計畫

- 整個製造過程中, 全新的追蹤方法
- 全新的分析方法 (更快速, 預測新的風險, 新的細菌...)
- 微生物生態學與預測微生物學
- 影響品質的全新技术

Valorial 卓越的領域

- 病原菌與腐敗對於食品安全, 品質與保存所產生的作用
- 益菌與發酵
- 控制與辨識的方法: 在生物技術與分子生物學方面的能力
- 與微生物, 營養與感官品質相關的過程與生物技術影響

- ▶ 屠宰場連續沙門氏菌的全新檢測法
- ▶ 全新的病原菌快速檢驗組
- ▶ 空氣配送網路的衛生概念
- ▶ 海洋產品的生物保存法
- ▶ 家禽類彎曲桿菌的風險分析