

Séparer viande et os et garantir une viande en morceau ?

L'entreprise et son domaine d'activité :

VALMEAT est une entreprise de l'agroalimentaire basée à la Meilleraye-de-Bretagne, nous employons 18 personnes.

Que veut dire VALMEAT ? ...VALMEAT, c'est le VAL de VALORISATION , et le MEAT de VIANDE en anglais... ; VALORISATION des VIANDES, ...VALMEAT !

Depuis sa création en 2010, VALMEAT transforme des coproduits issus de la découpe de volaille pour une clientèle industrielle. Ses marchés sont donc à 100% en Be to Be

L'entreprise s'est notamment et depuis longtemps positionnée dans valorisation des cous de volailles : cous de poulet, cous de dinde, cous de canard

La problématique proposée par l'entreprise :

Traditionnellement, la transformation des cous de volailles met en œuvre des procédés de pressage à travers un travers un tamis très fin, micro-perforé, ce qui génère une viande crue hachée très finement divisée ; cette caractéristique a pour inconvénient une baisse de la qualité perçue de la viande (et donc de sa valeur) et pour inconvénient également de limiter son utilisation dans des produits de charcuterie dits « à pâte fine »

Que sont les produits à pâte fine ? ce sont les produits tels que saucisses cuites, les knacks , le cervelas , la mortadelle, les quenelles, le lunchon meat..., tous ces produits qui peuvent intégrer des viandes hachées finement divisées.

Nous souhaitons une montée en gamme de l'offre de VALMEAT. Pour cela, nous cherchons un moyen de séparer la viande des os , donc séparer de la viande des vertèbres du cou, tout en conservant une structure en morceaux, en fibres, en lanières , en grains ...

Les objectifs et le déroulé de la mission :

Notre objectif est de développer une nouvelle gamme de viande à plus forte valeur ajoutée.

Pour cela, il est nécessaire de produire une viande qui soit en morceaux, et en même temps qui soit garantie sans corps étranger endogène. Qu'est ce qu'un corps étranger endogène ? dans ce cas précis, il s'agit des plumes ou des morceaux d'os, qui doivent être absents, fussent t'ils de toute petite taille.

Pour atteindre cet objectif, nous sommes ouverts à tous les moyens, qui pourraient être proposés, que les cous soient crus ou que la matière 1^{ère} soit préalablement cuite, car on imagine bien que de la viande en morceaux se détachera plus facilement des os si le cou est préalablement cuit.

Pour réaliser ce travail nous pourrions mettre à disposition du solutionneur de la matière première et il sera possible d'installer un prototype au sein de l'entreprise.

Perspectives en cas de succès :

La réussite de ce projet permettra à VALMEAT de proposer des viandes à une clientèle nationale et européenne beaucoup plus large : en offrant ces viandes à une nouvelle clientèle, comme les

fabricants de plats cuisinés, de rillettes, de paupiettes, de hachis Parmentier, de bouchées à la reine,...

Merci de votre attention, un grand merci de vous intéresser à notre problématique et merci par avance de proposer vos solutions !