

[www.profoodmeetings.com](http://www.profoodmeetings.com)

## BULLETIN D'INSCRIPTION DONNEURS D'ORDRES

### VOTRE SOCIETE

Raison sociale : .....

Adresse complète : .....

Code Postal : ..... Ville : ..... Pays : .....

Tél. standard: ..... Fax : ..... E-Mail : .....

Appartenance à un groupe : .....

Site Internet : ..... N° SIRET : .....

Chiffre d'affaires en M€:       0,10 à 1       1 à 10       10 à 50       50 à 100       > 100

Effectif de la société :                       1 à 10       10 à 50       50 à 100       > 100

Effectif du service (information non publiée): .....

### NOM(S) DU/DES PARTICIPANT(S)

1/  Mme  Mlle  M. Prénom : ..... Nom : .....

Fonction : .....

Tél direct : ..... E-Mail : .....

Portable (pour suivi logistique uniquement - réservé à l'organisation) : .....

Quelle est l'autorité de rattachement de votre service ? (*information non publiée*):

Prénom, Nom, Fonction .....

2/  Mme  Mlle  M. Prénom : ..... Nom : .....

Fonction : .....

Tél direct : ..... E-Mail : .....

Portable (pour suivi logistique uniquement - réservé à l'organisation) : .....

3/  Mme  Mlle  M. Prénom : ..... Nom : .....

Fonction : .....

Tél direct : ..... E-Mail : .....

Portable (pour suivi logistique uniquement - réservé à l'organisation) : .....

### RAPPEL IMPORTANT :

**Ce bulletin est réservé aux industriels à la recherche de produits, procédés, équipements, technologies, savoir-faire et services dans le secteur agroalimentaire.**

## PRESENTATION DE VOTRE ACTIVITE

### ACTIVITE(S) PRINCIPALE(S)

.....

.....

.....

.....

### VOS SECTEURS D'ACTIVITE

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alimentation animale      | <input type="checkbox"/> Confiserie              | <input type="checkbox"/> Sandwicherie                |
| <input type="checkbox"/> Biscuiterie               | <input type="checkbox"/> Fruits et légumes       | <input type="checkbox"/> Sauces et condiments        |
| <input type="checkbox"/> Boissons alcoolisées      | <input type="checkbox"/> Jus de fruits, sodas    | <input type="checkbox"/> Transformation des céréales |
| <input type="checkbox"/> Boulangerie et pâtisserie | <input type="checkbox"/> Lait et produits lactés | <input type="checkbox"/> Viande / Volaille           |
| <input type="checkbox"/> Brasserie                 | <input type="checkbox"/> Plats cuisinés          | <input type="checkbox"/> Tous secteurs               |
| <input type="checkbox"/> Charcuterie               | <input type="checkbox"/> Produits de la mer      | <input type="checkbox"/> Autres (à préciser) : ..... |
| <input type="checkbox"/> Chocolat / Café           | <input type="checkbox"/> Restauration collective | .....  |

### DESCRIPTION DE VOS PRODUITS

.....

.....

.....

.....

## PRESENTATION DE VOS PROJETS

### Quel est votre besoin, quelles sont vos problématiques ?

*(merci de préciser le ou les produit(s) concerné(s))*

.....

.....

.....

.....

.....

### Existe-t-il des contraintes ?

Liée à la production : .....

Liée à la manipulation du produit (conditionnement, conservation, forme...) : .....

.....

Petite série    Moyenne série    Grande série

Autre précisez : .....

Court terme (< 6 mois)    Moyen terme (6 à 18 mois)    Long terme (> à 18 mois):

.....

.....

.....

Montant de l'investissement envisagé en K€(facultatif) : .....

VEILLE :

.....

.....

## EQUIPEMENTS ET PROCEDES

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Acier inoxydable ( <i>new</i> ) | <input type="checkbox"/> Informatique (logiciels...)   |
| <input type="checkbox"/> Appareil de mesure, étalonnage  | <input type="checkbox"/> Matériels (hachoir, presse, laveuse, élévateur, broyeur, mélangeur, agitateur, pompe, robinetterie,...) |
| <input type="checkbox"/> Automatisation                  | <input type="checkbox"/> Mise en forme   |
| <input type="checkbox"/> Chaudronnerie                   | <input type="checkbox"/> Pasteurisation  |
| <input type="checkbox"/> Contrôle / Capteurs             | <input type="checkbox"/> Pesage  |
| <input type="checkbox"/> Cuisson et séchage              | <input type="checkbox"/> Séparation – extraction   |
| <input type="checkbox"/> Décongélation                   | <input type="checkbox"/> Systèmes de vision artificielle   |
| <input type="checkbox"/> Détection de corps étrangers    | <input type="checkbox"/> Technologies douces (champs électriques pulsés, lumières pulsées, plasmas froids...)                    |
| <input type="checkbox"/> Dosage                          | <input type="checkbox"/> Traitement du froid, tunnel de refroidissement, refroidisseurs, chambres froides, ...)                  |
| <input type="checkbox"/> Fluides de process              | <input type="checkbox"/> Autres : .....  |
| <input type="checkbox"/> Fragmentation                   |  |
| <input type="checkbox"/> Gaz                             |  |

Précisez vos réponses : .....

## OPTIMISATION DE LA CONDUITE DES PROCEDES

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Services pour la régulation | <input type="checkbox"/> Matériels pour la régulation |
|  | <input type="checkbox"/> Autres .....                 |

Précisez vos réponses : .....

## EMBALLAGE ET CONTENANTS

pour produits :  solides  souples  liquides  pâteux

- |   |   |
|---|---|
| <i>(New)</i>                                      | <input type="checkbox"/> Emballage industriel         |
| <input type="checkbox"/> Bags in Box              | <input type="checkbox"/> Etiquettes                   |
| <input type="checkbox"/> Barquettes               | <input type="checkbox"/> Etais                        |
| <input type="checkbox"/> Boîtes                   | <input type="checkbox"/> Films                        |
| <input type="checkbox"/> Blisters                 | <input type="checkbox"/> Flacons, bouteilles, briques |
| <input type="checkbox"/> Bocaux, pots             | <input type="checkbox"/> Fûts                         |
| <input type="checkbox"/> Cageots, caisses         | <input type="checkbox"/> Matières premières           |
| <input type="checkbox"/> Coffrets                 | <input type="checkbox"/> Sacs, sachets                |
| <input type="checkbox"/> Conditionnement à façon  | <input type="checkbox"/> Tubes                        |
| <input type="checkbox"/> Consommables             | <input type="checkbox"/> Emballage industriel         |
| <input type="checkbox"/> Emballage à usage unique | <input type="checkbox"/> Autres .....                 |

Précisez vos réponses : .....

## MACHINE D'EMBALLAGE - CONDITIONNEMENT – LOGISTIQUE

- |   |  |
|---|--|
| <i>(New)</i>  | <input type="checkbox"/> Machine de contrôle et de qualité   |
| <input type="checkbox"/> Machine de mise en forme de l'emballage                    | <input type="checkbox"/> Accessoires (Accumulateur, Convoyage, Dépileur, Outillage de machine, Pose de poignée...) |
| <input type="checkbox"/> Machine de préparation du produit et du contenant          | <input type="checkbox"/> Conteneurs, palettes  |
| <input type="checkbox"/> Machine de conditionnement primaire                        | <input type="checkbox"/> Convoyage   |
| <input type="checkbox"/> Machine de fermeture d'emballage                           | <input type="checkbox"/> Création de ligne sur mesure  |
| <input type="checkbox"/> Machine de conditionnement secondaire                      | <input type="checkbox"/> Equipement de manutention, levage   |
| <input type="checkbox"/> Machine d'identification, de codage et de suivi du produit | <input type="checkbox"/> Transmission et collecte de données   |
| <input type="checkbox"/> Machine de fin de ligne                                    |  |

Précisez vos réponses : .....

## CONCEPTION - CONSTRUCTION ET ENTRETIEN D'USINE

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bâtiments : salles propres, salles blanches             | <input type="checkbox"/> Revêtement de sol ( <i>New</i> )                           |
| <input type="checkbox"/> Conception générale d'une usine                         | <input type="checkbox"/> Service de nettoyage et de désinfection                    |
| <input type="checkbox"/> Conditionnement sous atmosphère modifiée                | <input type="checkbox"/> Traitement de l'air  |
| <input type="checkbox"/> Economie d'énergie ( <i>new</i> )                       | <input type="checkbox"/> Traitement de l'eau  |
| <input type="checkbox"/> Gestion des déchets                                     | <input type="checkbox"/> Traitement des odeurs                                      |
| <input type="checkbox"/> Matériel de climatisation                               | <input type="checkbox"/> Traitement du liquide de process                           |
| <input type="checkbox"/> Matériel de nettoyage et de désinfection                | <input type="checkbox"/> Tunnels cryogéniques et transport sous température dirigée |
| <input type="checkbox"/> Protection du personnel                                 | <input type="checkbox"/> Ventilation et maîtrise de contamination                   |
| <input type="checkbox"/> Récupération de chaleur sur l'installation frigorifique | <input type="checkbox"/> Autres : .....   |

Précisez vos réponses : .....

## SERVICES - EXPERTISE - CONSEIL

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Analyse (matériel et consommable)  | <input type="checkbox"/> Laboratoires  |
| <input type="checkbox"/> Audit                              | <input type="checkbox"/> Logistique et organisation  |
| <input type="checkbox"/> Contrôle, métrologie               | <input type="checkbox"/> Qualité et certification  |
| <input type="checkbox"/> Contrôle technique et sécurité     | <input type="checkbox"/> Réglementation (HACCP, Management environnemental, Iso 14000, Eco-audit...) |
| <input type="checkbox"/> Développement de nouveaux produits | <input type="checkbox"/> Sécurité alimentaire  |
| <input type="checkbox"/> Développement Durable              | <input type="checkbox"/> Traçabilité   |
| <input type="checkbox"/> Formation                          | <input type="checkbox"/> Autres : .....  |
| <input type="checkbox"/> Ingénierie                         |  |
| <input type="checkbox"/> Installateurs et assembleurs       |  |

Précisez vos réponses : .....

## INGREDIENTS

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Arômes, colorants | <input type="checkbox"/> Fonctionnels (texture) |
| <input type="checkbox"/> Conservateurs     | <input type="checkbox"/> Ingrédients            |
| <input type="checkbox"/> Enzymes           | <input type="checkbox"/> Nutritionnels          |
| <input type="checkbox"/> Ferments          | <input type="checkbox"/> P.A.I                  |
|  | <input type="checkbox"/> Autres .....           |

Précisez vos réponses : .....

## BON DE COMMANDE

**Attention** : ce bon de commande vous permet de confirmer votre participation. Vous devrez ensuite compléter votre inscription en ligne en détaillant vos besoins et projets. Vos login et mot de passe vous seront transmis par mail dès réception du bon de commande dûment complété.

### Votre participation à ProFood 2010 comprend :

- ✓ Votre hébergement pour les nuits des 21 et/ou 22 juin 2010 (chambre + petit déjeuner),
- ✓ Votre fiche technique figurant dans le catalogue des participants,
- ✓ Le catalogue des prestataires avec le détail de leurs compétences,
- ✓ La participation aux conférences organisées lors des 2 jours de la convention,
- ✓ L'élaboration de votre planning de rendez-vous,
- ✓ La pause café permanente, les déjeuners des 22 & 23 juin et le cocktail du 22 juin au soir,
- ✓ L'assistance permanente de l'équipe **abe** durant toute la convention.

### Frais de dossier : 150 € TTC par personne

Je m'engage à participer à la convention ProFood 2010

#### ENGAGEMENT

La Convention d'Affaires reposant sur l'organisation de rendez-vous préprogrammés, toute annulation de participation est préjudiciable à l'ensemble des participants. Par conséquent, vous vous engagez à être présent à ProFood 2010 ou à désigner un remplaçant en cas d'empêchement de dernière minute.

Nom, Prénom du remplaçant éventuel : .....

Fonction du remplaçant éventuel : .....

*Toute annulation survenue après le 31 mai 2010 ne donne plus droit au remboursement des frais d'inscription. L'invitation étant réservée à un nombre limité de participants, l'organisation se réserve le droit de refuser une inscription sans avoir à justifier sa décision.*

Société : .....

Participant 1 : .....

Participant 2 : .....

Fait le : ..... A : ..... Par : .....

Signature : ..... Cachet de l'entreprise : .....

Merci de retourner votre dossier et votre chèque à l'ordre de :



**abe – ProFood 2010**

35/37 rue des Abondances - 92513 Boulogne cedex  
Tél : +33 (0)1 41 86 41 76 - Fax : +33 (0)1 46 04 57 61  
E-mail : [profood@advbe.com](mailto:profood@advbe.com) / [www.profoodmeetings.com](http://www.profoodmeetings.com)  
SAS au capital de 50 000 euros  
Siret : 515 013 506 00024 - NAF : 8230 z  
N° TVA intracommunautaire : FR 86 515 013 506

**Veillez agraffer votre carte de visite**