

RECHERCHE ET SERVICES



INNOVATION
SÉCURITÉ DES ALIMENTS
PERFORMANCE



INNOVATION

Pour une innovation fiable, rapide et rentable

VEILLE ET PROSPECTIVE

Accompagnement à la définition du concept, état de l'art sur les procédés et emballages disponibles.

PRÉFAISABILITÉ

Fabrication des premières maquettes pour évaluer la faisabilité des projets, en fonction des recettes et procédés visés.

OPTIMISATION ET PRÉSÉRIES

Optimisation des paramètres de fabrication sur outil-pilote. Après validation, fabrication d'échantillons tests et réalisation de préséries.

ÉTUDE TECHNICO-ÉCONOMIQUE

Calcul du prix de revient industriel et du retour sur investissement.

CAHIER DES CHARGES DE LIGNE

Rédaction du cahier des charges fonctionnel de la ligne de fabrication et de son implantation. Assistance dans le choix des fournisseurs.

TRANSFERT INDUSTRIEL

Accompagnement au lancement de la fabrication sur site. Formation des collaborateurs.

PRESTATION À LA CARTE

Chaque étude est unique et adaptée aux besoins de chaque entreprise. Avancement étape par étape.

Nos sites de proximité

Amiens, Auch, Avignon, Bourg-en-Bresse,
Mont-de-Marsan, Nantes et Vannes



EXEMPLES

- Mise au point d'une ligne continue de traitement thermique
- Mise au point de produits par chauffage ohmique, hautes pressions
- Création d'un atelier artisanal de fabrication alimentaire
- Développement d'un nouvel emballage en PET
- Formulation d'une nouvelle gamme de produits
- Validation de l'inhibition d'une flore bactérienne au cours de la durée de vie



Pour une maîtrise opérationnelle de la sécurité des aliments

MAÎTRISE DES PROCÉDÉS

Validation des barèmes de traitement thermique, identification et caractérisation des germes. Thermorésistance, écologie.

Diagnostic de conception hygiénique des lignes, validation et optimisation des opérations de nettoyage et désinfection, choix de nouveaux équipements sur ces critères.

Audits microbiologiques, résolution des incidents de fabrication.

MAÎTRISE DES EMBALLAGES

Caractéristiques des emballages selon les contraintes subies tout au long de leur durée de vie.

Validation du choix des emballages en fonction de leurs propriétés barrières et de leur impact sur la durée de vie du produit.

Acompagnement pour garantir l'innocuité chimique de l'emballage en lien avec son contenu (alimentaire).

MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Rédaction et révision du HACCP, des plans de maîtrise sanitaire, des dossiers d'agrément pour atelier viande.

Appui aux démarches IFS, BRC, ISO 22000.

Réalisation d'audits et de plans d'actions en sécurité sanitaire des aliments.

Veille et appui réglementaire.

Assistance à la prévention et à la gestion de crise.



NOS MOYENS HUMAINS

- 89 collaborateurs dont
- 8 docteurs, 2 doctorants, 32 ingénieurs et 19 techniciens

EXEMPLES

- *Sensibilisation des salariés temporaires à la sécurité des aliments*
- *Accompagnement IFS et audit blanc*
- *Validation de la durée de vie*
- *Maîtrise de l'alimentarité de l'emballage*



PERFORMANCE

Pour une optimisation économique et environnementale de la production

OPTIMISATION DES PROCÉDÉS

Diagnostic de performance des ateliers de fabrication.
Amélioration de productivité, réduction de coût.
Optimisation de barèmes de traitement thermique.
Diminution des déchets et des écarts de fabrication.

OPTIMISATION DES EMBALLAGES

Réduction de l'impact environnemental des emballages (réduction d'épaisseur, éco-conception) et validation de leurs propriétés techniques.
Mise en place d'une gestion raisonnée des emballages.

DÉMARCHE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Réduction des consommations d'eau et d'énergie (vapeur, électricité) et proposition de plans d'actions chiffrés.
Valorisation des co-produits.

EXEMPLES

- *Augmentation de la productivité d'une ligne de charcuterie-salaison*
- *Réduction des consommations d'eau en conserverie*
- *Développement d'un emballage éco conçu pour une entreprise en utilisant des matières premières issues de l'agriculture biologique*

NOS MOYENS TECHNIQUES

- 5 halles technologiques avec des pilotes conventionnels et innovants
- 3 laboratoires d'expertise
 - Emballage
 - Microbiologie
 - Qualité nutritionnelle des produits végétaux
- 1 centre de veille et de documentation



Chiffres clés 2016

8 implantations

89 collaborateurs dont :

- 8 docteurs
- 2 doctorants
- 32 ingénieurs
- 19 techniciens

7,6 millions d'euros de chiffre d'affaires

37 projets de recherche collective

1100 industriels ressortissants en France

4,1 millions d'euros de prestations de service

750 clients privés par an

Centre technique industriel au service des porteurs de projet, artisans, TPE/PME et grands groupes



NOS PARTENAIRES

- *Des réseaux régionaux, nationaux (UMT*, RMT*) et européens (European Food Institutes)*
- *L'implication de nos experts dans des commissions nationales : Anses, Afaq-Afnor, Service de contrôle de l'État (Fraudes, Services vétérinaires...) Codex alimentarius,...*
- *Des collaborations avec les pôles de compétitivité : Agri Sud-Ouest Innovation, IAR, Terralia, Valorial, Plastipolis,...*
- *Des financements variés : Union européenne, Agence nationale de la recherche, Fonds unique interministériel, FranceAgriMer, Cifog, BPI France, Régions,...*

*UMT : Unité Mixte Technologique

*RMT : Réseau Mixte Technologique

CTCPA Paris
44, rue d'Alésia
75682 PARIS Cedex 14
Tél. : +33 (0)1 53 91 44 44
Fax : +33 (0)1 53 91 44 00

CTCPA Amiens
41, avenue Paul Claudel
80480 DURY
Tél. : +33 (0)3 22 53 23 00
Fax : +33 (0)3 22 53 23 09

CTCPA Auch
ZAC du Mouliot
2 allée Dominique Serres
32000 AUCH
Tél. : +33 (0)5 62 60 63 63
Fax : +33 (0)5 62 60 63 64

CTCPA Avignon
Site Agroparc
449, avenue Clément Ader
BP 21203
84911 AVIGNON CEDEX 9
Tél. : +33 (0)4 90 84 17 09
Fax : +33 (0)4 90 84 17 26

CTCPA Bourg-en-Bresse
Technopole Alimentec
Rue Henri de Boissieu
01060 BOURG-EN-BRESSE Cedex
Tél. : +33 (0)4 74 45 52 35
Fax : +33 (0)4 74 45 52 36

CTCPA Nantes
64, rue de la Géraudière
BP 62241
44322 NANTES cedex
Tél. : +33 (0)2 40 40 47 41
Fax : +33 (0)2 40 40 67 97

CTCPA Mont de Marsan
Domaine d'Artiguère
1076 Route de Haut Mauco
40280 BENQUET
Tél: +33 (0)6 34 14 49 24

CTCPA Vannes
BP 40221
56006 VANNES CEDEX
Tél: +33 (0)6 74 88 66 23



Nos références



Centre technique industriel (CTI), selon la loi du 22 juillet 1948, et selon le Code de la recherche, exerçant une mission d'intérêt général pour les filières agroalimentaires «Produits en Conserve et Déshydratés», Membre du réseau CTI.



Qualifié Institut technique agroindustriel (ITAI) par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.



Laboratoire reconnu par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) pour l'estimation du potentiel de croissance de L. monocytogenes dans les aliments (challenge-test).



Accréditation sur les activités d'analyse en agroalimentaire / matériaux au contact (accréditation n° 1-5328 portée disponible sur www.cofrac.fr - Bourg-en-Bresse).



Labellisation CRT (Centre de Ressources Technologiques) par le Ministère de la recherche (Auch).



Les prestations du CTCPA, en tant que centre technique industriel (CTI), sont imputables au double de leur montant dans l'assiette de calcul du crédit impôt recherche, pour les projets éligibles à cette disposition.



Certaines prestations du CTCPA sont éligibles au crédit impôt innovation (CII). Nous contacter pour plus de renseignements.