



EXPERTISE

Technologie laitière et fromagère

INNOVATION ET DÉVELOPPEMENT PRODUITS & PROCÉDÉS

ACTALIA Produits laitiers met à votre disposition une expertise et des outils pour vous aider dans vos actions d'innovation et de développement de produits et procédés.

Une expertise et des services personnalisés, adaptés à vos besoins

Veille et étude préliminaire

- * Étude technique et reverse engineering
- * Veille produit et benchmarking
- * Veille technologique, scientifique et réglementaire

Conception

- * Accompagnement à la définition des spécifications "produit" et "procédé" et à l'élaboration du cahier des charges
- * Réalisation de prototypes et pré-qualification

Développement

- * Optimisation des produits et procédés sur lignes pilotes, et semi-industrielles
- * Qualification des produits et procédés, marché test
- * Intégration dans l'environnement industriel

Transfert et conseil

- * Accompagnement au transfert sur site de production
- * Formation des opérateurs
- * Intégration aux procédures et systèmes qualités

Accompagnement à la recherche de financements :

- Institut bénéficiant de l'agrément Crédit Impôt Recherche
- En réseau avec les prescripteurs régionaux et nationaux (ADI, pôles de compétitivité, Critt)

Exemples de réalisations :

- Développements de produits laitiers éco-conçus
- Études de nouvelles technologies à faible empreinte environnementale
- Transferts de procédés de transformation
- Valorisation de coproduits (babeurres, lactosérums, ...)

MOYENS MATÉRIELS

Les équipes réalisent les travaux d'innovation et de développement sur des plateformes technologiques dédiées ou en entreprise (cf. fiche « Plateformes Technologiques »).

■ PROFESSIONNELS CONCERNÉS

Groupes industriels, artisans, fermiers, groupements de producteurs, filières sous signe de qualité.

■ SPÉCIFICITÉS ACTALIA Produits laitiers

- Expérience « terrain » et spécialisations par type de technologie de transformation laitière (*pâtes molles, PPC, PPNC, lactiques, persillés, yaourts, ... sur tous les laits de vache et petits ruminants*)
- Expérience transversale « procédés »
- Ressourcement continu via les retombées des travaux de recherche collaborative réalisés en partenariat avec les acteurs de la recherche académique
- Bases d'informations analytiques (*physico-chimiques et microbiologiques, qualités sensorielles et aptitudes fonctionnelles*)
- Veille scientifique et technique
- Implication dans les réseaux d'excellence nationaux : *Unités Mixtes Technologiques (UMT), Réseaux Mixtes Technologiques (RMT), Réseau des ENIL, Pôles de compétitivité, Plateforme Technologique d'Innovation (PTI), ...*

Retrouvez l'ensemble des compétences d'ACTALIA Produits laitiers sur le site ACTALIA, rubrique « Produits laitiers » : <http://www.actalia.eu/poles-d-expertise/pole-produits-laitiers/prestations/>

■ MODALITÉS PRATIQUES - CONFIDENTIALITÉ

Propositions et études et sur-mesure

Travaux réalisés sous garantie de confidentialité

Contact :

Patrice GABORIT

p.gaborit@actalia.eu Tél :

+33(0)5 48 00 03 43

ACTALIA Produits Laitiers est un pôle d'ACTALIA

ACTALIA est le 1er Centre Technique Agroalimentaire national

Spécialisé dans le domaine des produits laitiers et de la sécurité des aliments

Labellisé Institut Technique Agro-Industriel par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (ITAI)

Membre de l'Association de Coordination Technique des Industries Agro-alimentaires (ACTIA)

