

Des moyens à votre disposition :

Halle technologique, pilotes semi-industriels, procédés de conservation innovants, laboratoires d'analyses sensorielles (accrédité COFRAC), de mesures physiques et chimiques, une équipe d'ingénieurs et techniciens spécialisés.



AGROTEC[®]
Agro-Technologies

CRT
CENTRE
DE RESSOURCES
TECHNOLOGIQUES

De l'innovation au consommateur

<http://www.agrotec-france.com>

MISE AU POINT PRODUIT PROCESS



ANALYSE SENSORIELLE



FORMATION AUDIT CONSEIL

RECHERCHE

QUALITÉ

Partenaire technique **ACTIA**



cofrac
ACCREDITATION
N°1-1414
PORTEE DISPONIBLE
SUR www.cofrac.fr

**INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITE**

AGROTEC[®]
Agro-Technologies

Tél. (33) 05 53 77 20 01 - Fax (33) 05 53 68 30 98
<http://www.agrotec-france.com>

Contacts :
Appui Technique : François CHABRIER
Analyse Sensorielle : François GERMON, Patricia VIGNOBOUL
Recherche : Michel BACCAUNAUD

Technopole AGROPOLE
B.P. 102
47931 AGEN CEDEX 9

CRT
CENTRE
DE RESSOURCES
TECHNOLOGIQUES

Membre de

RMT NUTRIPREVIUS
QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS

RMT SENSORIALIS
EVALUATION SENSORIELLE



INNOVATION PRODUIT

Créer, Innover, Formuler et Améliorer vos produits
Mettre au point, Fabriquer à l'échelle pilote ou Produire des séries test



MISE AU POINT DES PROCÉDÉS DE FABRICATION

Tester des procédés innovants ou optimiser votre process
Définir une ligne de production, choisir votre équipement industriel
Accompagner dans les créations/modifications de plans d'usines

RECHERCHE



FORMATION PERSONNALISÉE DE VOS ÉQUIPES

Hygiène, HACCP, Santé et Sécurité au travail
Traçabilité, standard de codification *GS1 France*, dématérialisation par EDI
Techniques (stérilisation, pasteurisation, cuisson sous vide...)
Méthodes d'analyse sensorielle



QUALITÉ ET ORGANISATION DURABLE

Accompagnement de démarches qualité, agrément sanitaire, ISO 22000, IFS, BRC, Audits Internes
Diagnostic Développement Durable, Diagnostic performance industrielle, lutte contre le gaspillage
Food Defense
Rédaction de cahier des charges pour choix de solutions informatiques (ERP)



ANALYSE SENSORIELLE

Valider vos mises au point produit auprès de panels de consommateurs
Décrire les spécificités sensorielles de vos produits
Accompagner votre démarche d'homologation *Label Rouge*
Statuer sur des réclamations clients ou des litiges fournisseurs
Argumenter votre démarche de référencement GMS