



AGROALIMENTAIRE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Le CRITT Agroalimentaire PACA vous présente
Les Centre Techniques Agroalimentaires à votre service

Fiche 1/20 : le CTCPA



Informations administratives :

Fiche signalétique :

CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles)

80 salariés dont 30 ingénieurs et 7 docteurs-ingénieurs,

6 sites en France + 1 siège social à Paris,

7 M € de chiffre d'affaires en 2010

Coordonnées :

Coordonnées siège :

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@ctcpa.org

Coordonnées du site de la région PACA :

Z.A. Aéroport, Site Agroparc, BP 21203 - 84911 AVIGNON Cedex 9

Tél.: 04 90 84 17 09 - Fax : 04 90 84 17 26

avignon@ctcpa.org

Certifications et réseaux :

Institut technique agro-industriel (ITAI) du réseau ACTIA. Coordination d'une Unité Mixte Technologique (Micronutriments des produits végétaux transformés) et participation à 5 Réseaux Mixtes Technologiques.

Centre de ressources technologiques (CRT).



Les compétences :

En tant que centre technique de la conserve et du déshydraté, le CTCPA a notamment développé une expertise forte sur **les traitements thermiques** des produits alimentaires.

Mais le CTCPA intervient aussi plus globalement sur :

L'Innovation rentable : mise au point de produits, d'emballages et de procédés, de l'idée jusqu'à la présérie et l'industrialisation. Expertise nutrition.

La Performance d'atelier : optimisation des barèmes de traitements thermiques, diminution des coûts énergétiques, réduction de la consommation d'eau, réorganisation des lignes...

La Sécurité des aliments : expertise microbiologique, validation de date limite de consommation, propriétés barrière des emballages et alimentarité, référentiels.

Le Management des compétences : diagnostic métiers / compétences, gestion prévisionnelle des emplois et compétences, formation de formateurs, CQP.

Les moyens technologiques à disposition :

Les Halles technologiques : implantées en région, elles disposent de matériels pilotes pour réaliser essais et préséries sur des pilotes conventionnels, de la préparation du produit à son conditionnement.

Par ailleurs, plusieurs des halles du Centre possèdent du matériel innovant, permettant de réaliser des essais à l'échelle semi-industrielle : chauffage ohmique, microondes, hautes pressions, lumière pulsée.

Le laboratoire de Microbiologie sur Avignon est constitué aujourd'hui d'un laboratoire de microbiologie et d'un laboratoire de biologie moléculaire.

Le laboratoire de Qualité nutritionnelle des produits végétaux sur Avignon est muni des principaux équipements nécessaires au développement analytique et à la caractérisation nutritionnelle des produits alimentaires

Le laboratoire Emballage de Bourg-en-Bresse propose deux types d'expertise analytique :

- i) l'étude des fonctionnalités des emballages par une approche physico-chimique et mécanique ;
- ii) l'étude de l'alimentarité des emballages.

Les avancées technologiques marquantes :

- **Chauffage ohmique** : Depuis 2007, treize entreprises ont été accompagnées pour tester la faisabilité technique et économique du chauffage ohmique, l'accompagnement allant pour certaines jusqu'au conseil industriel, à l'implantation et au démarrage.



- **Traitement hautes pressions** : Fin 2009, le CTCPA a lancé une Unité hautes pressions (UHP) avec Oniris, financée par la DGER (Ministère de l'agriculture) pour trois ans de programmes de recherche collaboratifs.

- **Lumière pulsée** : Grâce aux partenariats avec des équipementiers français et européens et plusieurs projets privés confidentiels, le CTCPA a contribué à la qualification d'installations de cette technologie en agroalimentaire et en emballage.



Pour plus de renseignements sur ce centre et pour une mise en relation, N'hésitez pas à contacter les conseillers du CRITT Agroalimentaire PACA

Fiche réalisée avec le soutien des partenaires suivants :



Cité de l'Alimentation
Rue Pierre Bayle - BP 11 548
84916 Avignon cedex 9 / France

Tél : 04 90 31 55 08
Fax : 04 90 31 55 10

Email : critt@critt-iaa-paca.com
Site : www.critt-iaa-paca.com