



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](mailto: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](mailto: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](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)  
Site : [www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)