



CRÉEZ ET OPTIMISEZ VOS PRODUITS CÉRÉALIERS

Une expérience forte pour garantir le succès de votre différenciation

• Innovation & Qualité organoleptique

- *R&D produits : biscuiterie (biscuits secs et moelleux), pâtisseries, viennoiseries, conventionnel, bio, sans gluten*
 - Elaboration cahier des charges
 - Formulation
 - Allongement de la DLUO
 - Essais dans nos ateliers ou sur votre site
 - Possibilité de préséries dans nos halles technologiques
- *Amélioration de la qualité du produit*
 - Améliorations organoleptiques (texture, gout, odeur, couleur...)
 - Validation vieillissement produit
 - Analyses physico-chimiques
 - Test biscuitier
- *Définition d'emballage et test*
 - Cahiers des charges matériaux - films de conditionnement
 - Développement de méthodes de vieillissement accélérées

• Fours & cuisson

- Expertise cuisson sur site
- Amélioration de la qualité de cuisson (mesures thermiques et hygrométriques)
- Diminution des coûts énergétiques – audits de fours

• Formation / Accompagnement

- Formations techniques courtes inter / intra (consulter le catalogue formation) (techniques biscuitières, produits moelleux...)
- Formations qualifiantes (CQP) conducteurs machine, ligne...
- Applications pratiques en halle technologique (panification et biscuiterie) ou sur site

15 ans d'expérience
Une équipe nationale
2 chefs de projets
2 assistants chefs de projets
et techniciens

Nombreux projets menés pour
des start-ups, TPE-PME,
artisans...

TEMOIGNAGES DE NOS
CLIENTS SUR
www.ctcpa.org/temoignages-de-clients

MATERIEL & TECHNOLOGIES DE NOS HALLES

- Technologie rotative
- Technologie laminée
- Technologie des levains :
fermenteurs à levain liquide,
levain spontané
- Foisonnement en continu,
- ...



POURQUOI LE CTCPA ?

- Une **réactivité forte** pour respecter vos **délais**
- Une équipe spécialiste de la **qualité et de la conservation des produits**
- Agréé **Crédit Impôt Recherche (CIR) & Crédit Impôt Innovation (CII)**
- CTCPA centre technique industriel = **CIR doublement imputable** pour les projets éligibles, moins de poids financier pour vous
- Un **accompagnement sur-mesure** pour répondre à vos besoins et moyens
- Bénéficiez de **tous les avantages des compétences complémentaires du CTCPA : emballages, nutrition, microbiologie, technologie...**