

# EXPERTISE DANS LE SECTEUR DES PRODUITS AQUATIQUES

(pêche, aquaculture, mareyage, transformation)



Votre contact : Bruno LE FUR - b.lefur@crittiaa.com - 06 77 77 14 92

1/2

## VOUS SOUHAITEZ

### → Analyser votre marché

- Identifier les produits concurrents et leur positionnement, ainsi que les tendances marché et les nouveaux produits dans votre secteur d'activité

## NOUS PROPOSONS

- Recenser les études et données de marché existantes et vous accompagner dans leur analyse
- Identifier les nouveaux produits et tendances marché, grâce à la base Protéines XTC
- Réaliser des études technico-économiques et enquêtes auprès de clients potentiels

### → Renouveler votre offre produit ou valoriser vos coproduits

- Étudier les forces et faiblesses d'un produit
  - Valoriser une offre existante
  - Créer un nouveau produit
  - Valoriser les coproduits
- Réaliser un état des lieux de l'offre existante et identifier les leviers d'action pour renouveler ou moderniser votre offre
  - Vous accompagner dans la mise en place de protocoles expérimentaux
  - Vous accompagner dans le pilotage de vos projets (du brief à l'industrialisation) et dans vos démarches de conception (recherche de fournisseurs et sous-traitants, formulation, choix des équipements et du packaging, étiquetage et aspects réglementaires, propriété industrielle)
  - Vous aider à trouver des voies de valorisation pour vos co-produits (études technico-économiques, identification de clients...)

# EXPERTISE DANS LE SECTEUR DES PRODUITS AQUATIQUES

(pêche, aquaculture, mareyage, transformation)



Votre contact : Bruno LE FUR - b.lefur@crittiaa.com - 06 77 77 14 92

2/2

## VOUS SOUHAITEZ

### → Optimiser vos procédés et ateliers de production

- Identifier de nouvelles technologies pour votre outil industriel
- Réaliser des essais industriels préalablement à l'intégration de nouveaux process
- Concevoir un nouvel atelier ou une extension

## NOUS PROPOSONS

- Comprendre vos besoins et les traduire en CDC fonctionnel
- Vous aider dans le choix de vos équipements et l'organisation d'essais technologiques
- Réaliser des esquisses et avant-projets, en lien avec des cabinets d'ingénierie spécialisés en agro-alimentaire
- Vous aider à optimiser l'efficacité de vos ateliers
- Vous accompagner dans la recherche de financements industriels

### → Optimiser la qualité de vos produits

- Améliorer la fraîcheur de vos produits
- Maîtriser les risques sanitaires
- Optimiser la qualité sensorielle et nutritionnelle

- Vous apporter des conseils pour l'optimisation de la fraîcheur de vos productions : optimisation de la conservation par le froid, conservation à l'état vivant, ikejime...
- Vous apporter une expertise sur les principaux risques sanitaires et l'authenticité de vos produits : risques microbiologiques, parasites, histamine, contaminants chimiques et physiques, risques émergents, détection des fraudes...
- Vous aider à optimiser la qualité sensorielle et nutritionnelle de vos productions
- Réaliser des synthèses bibliographiques

### → Vous former

- Formations à la carte

- Vous former sur les technologies de conservation ou de transformation des produits aquatiques
- Vous former à l'évaluation de la fraîcheur des produits aquatiques et sur les principaux risques sanitaires