

Nourrir vos projets **Aliments & Santé**



+ 30 ans
d'expertise



1 équipe de
+ 15 personnes



+ 320 entreprises
accompagnées
chaque année



Réactivité
Performance
Confidentialité



Organisateur des JAS
Convention d'affaires /
Conférences

Des compétences transverses pour répondre à l'ensemble des besoins des IAA

R&D INNOVATION PRODUITS / PROCÉDÉS

Nouveaux ingrédients, formulation, clean label, mise au point et optimisation de recettes, valorisation des coproduits
Maîtrise et réduction de l'impact des procédés et de conditionnements, process ingrédients et produits liquides
Méthodologie et gestion de projets R&D, diagnostic amorçage industriel start-up
Accès à la BDD mondiale des produits alimentaires innovants PROTÉINESXTC

NUTRITION - SANTÉ

Positionnement et diagnostic nutritionnel (Nutri-score® / allégations nutritionnelles et de santé)
Amélioration et maîtrise de la qualité nutritionnelle
Aide à la formulation par des outils : OPTI-NUT ...
Politique nutritionnelle et communication

QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire, Agrément CE
Nettoyage et désinfection, conception hygiénique, expertise microbiologique
Normes et Référentiels : ISO 22 000, IFS, BRC, IFS Global Market ...
Risques émergents, matériaux au contact alimentaire

ENVIRONNEMENT ET ÉCO-INDUSTRIES

Réduction des déchets, valorisation des coproduits, écoconception
Amélioration de la performance énergétique, réalisation diagnostic Éco-flux
Réduction des coûts environnementaux, gestion des effluents et traitement des rejets
Démarche RSE, Bilan carbone et impact environnemental des produits

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS

Adaptation des emballages aux dispositions réglementaires
Amélioration de la recyclabilité, développement de nouveaux emballages écologiques
Cahier des charges fonctionnel, identification de fournisseurs
Réduction des coûts de la fonction conditionnement

ORGANISATION, PROCESS ET PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Organisation site industriel, schéma directeur, projets d'investissements
Performance industrielle, mise en place d'indicateurs de performance
Technologies et équipements
Réduction des coûts, traçabilité, supply chain

TRANSITION NUMÉRIQUE ET USINE DU FUTUR

Automatisation et robotisation, mesure de la performance en temps réel, intégration données industrielles
Mise en place de système de supervision process et bâtiments, cartographie du Système d'Information
Feuille de route de digitalisation ou POC, veilles nouvelles technologies numériques
Accompagnement à la définition des besoins et au déploiement ERP, MES, GMAO, ...

FILIÈRE PRODUITS AQUATIQUES

Appui technique aux entreprises de la filière aquatique : valorisation des produits issus de la pêche, conchyliculture, pisciculture, pré-transformation et produits transformés.
Conduite de projets d'intérêt collectif en lien avec des organisations professionnelles du secteur aquatique, conseil en financement de projets (FEAMPA).

+ d'infos sur nos
domaines
d'intervention ici



Les services inclus dans l'adhésion

Espace adhérent en ligne

Accès à l'ensemble des services



ACCÉDER AUX INFORMATIONS ESSENTIELLES

▶ VEILLE

Diffusion de bulletins de veille pour être informé de l'**évolution réglementaire** et des actualités agro-alimentaires :

- Veille **réglementaire IAA**, mensuelle et classée par filière
- Veille **environnement et sécurité**, trimestrielle et classée par thème
- Veille générique trimestrielle et ponctuelle portant sur des **sujets d'actualités et d'innovations**

▶ WEBINAIRES & JOURNÉES THÉMATIQUES

Participation à nos **Webi'CRITT** et journées thématiques pour s'informer sur un sujet spécifique, abordé par des experts autour de cas concrets et retours d'expériences.

▶ SALONS PROFESSIONNELS

Appui dans vos recherches de solutions opérationnelles lors de notre participation à des manifestations professionnelles comme : CFIA, SIAL Paris, ALL4PACK, FIE, SEAFOOD, VIVATECH, PRO DURABLE ...

BÉNÉFICIER D'UN SERVICE PERSONNALISÉ

▶ QUESTIONS / RÉPONSES

Réponse rapide et ciblée aux questions techniques sur des sujets variés :

- Recherche de fournisseurs de **matériels, d'emballages, d'ingrédients** ...
- Information sur la **qualité, la réglementation, les technologies et équipements** ...
- Des **prestataires spécialisés** (ateliers pilotes, experts), **sous-traitants** en production et conditionnement à façon

▶ CONSEIL EN FINANCEMENT DE PROJETS

Information sur les dispositifs d'aides existants et accompagnement sur-mesure pour mobiliser les concours financiers adaptés à votre projet.

▶ RECHERCHE DE STAGIAIRES

Appui personnalisé dans votre recherche de stagiaires : élaboration du profil et diffusion auprès des formations adaptées.

ÊTRE ACCOMPAGNÉ DANS LA DÉFINITION DE VOTRE PROJET

▶ RÉALISATION DE PRÉ-DIAGNOSTICS TECHNOLOGIQUES

Aide à la **conception d'un plan d'actions** (définition, objectifs, état des lieux, recherches d'informations...).

Intervention sur site dans le cadre de vos projets et/ou problématiques en mettant à disposition nos champs de compétences : *qualité, R&D, environnement, emballages, étiquetage, nutrition-santé, performance industrielle, transition numérique, filière produits aquatiques* ...

S'ENTOURER D'EXPERTS

▶ PROFITER D'UN RÉSEAU MULTI-COMPÉTENCES

Accès privilégié aux **expertises de + 80 centres ACTIA** implantés en France.

Mise à disposition de « **guides** » et « **outils pratiques** » d'aide à la **décision**, au service de la **qualité** et de la **performance des entreprises**.



Les formations et prestations



MONTER EN COMPÉTENCES

Certifié QUALIOPi, nous proposons des formations sur-mesure pour le développement des compétences du personnel des entreprises agro-alimentaires.



DÉVELOPPER VOS PROJETS AVEC L'AIDE DE NOS EXPERTS

Nous proposons des prestations personnalisées pour vous accompagner tout au long de votre projet (*assistance, conseil et appui technique, élaboration CDC, financement, gestion de projet, planning, budget, mise en relation...*).

Nos partenaires



Nous contacter

1 rue Marie-Aline DUSSEAU
ZA Technocéan - Chef de Baie
17000 La Rochelle

05 46 44 84 75
info@crittiaa.com
www.crittiaa.com