



**ATTENTION Journée portes ouvertes au CTCPA d'Avignon – Pilote ohmique - décalée au 31 mars 2015**

Le CTCPA vous invite le 31 mars 2015 une journée porte ouverte pour présenter sa halle technologique et son nouvel équipement ohmique. Cette journée est ouverte à tous sur inscription.



**Etes-vous en conformité avec le nouveau règlement INCO ?**

Depuis le 13 décembre dernier, le nouveau règlement INCO est entré en vigueur. Vos produits doivent désormais être en conformité avec ce règlement. Le CTCPA vous propose une liste de vérification des points obligatoire pour vous permettre de vous situer.



**La biscuiterie Védère fait croustiller ses biscuits avec l'aide du CTCPA**

Deux ans après son lancement, la nouvelle gamme de produits de la biscuiterie Védère, mise au point avec le CTCPA en 2012, connaît un fort succès avec le produit phare Les Croustilles des Pyrénées. Retour sur cette success story avec M. Eric Oger, directeur de la biscuiterie.



**Témoignage Fevel Artzner : La cartographie d'autoclave, une étape essentielle dans un processus d'optimisation**

Courant 2014, l'entreprise alsacienne Fevel Artzner, spécialiste des produits à base de foie gras, a fait appel au CTCPA pour cartographier son parc d'autoclaves. Cette démarche s'inscrivait dans un projet plus global d'optimisation des produits de l'entreprise afin d'effectuer un pas en avant dans la démarche qualité.



**Mecadapt : une thèse pour mieux connaître la physiologie de la bactérie d'altération Moorella**

Une thèse CIFRE a débuté le 12 novembre 2014 et pour une durée de 3 ans au sein de l'unité de microbiologie EMaiRIT'S du CTCPA en partenariat avec l'unité SQPOV (Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale) de l'INRA PACA. Son objectif : mieux connaître la physiologie de Moorella afin de mieux maîtriser à terme sa présence sur les lignes de production et appliquer les barèmes de traitements thermiques optimum.



**Programme de recherche collective 2015 du CTCPA et Appel à projets 2016**

Le programme de recherche collective et d'appui technologique 2015 est disponible. Le CTCPA invite également ses ressortissants à répondre à l'appel à proposition des projets de recherche collective 2016.

## Conducteurs de sertisseuse / Sertisseurs régleurs : 2 formations sertissage 2015 !

OPCALIM et le CTCPA organisent, en collaboration avec le GRETA Bretagne Sud, le lycée Professionnel de ROZ GLAS et ARDAGH, 2 formations Sertissage : conducteurs de sertisseuse, sertisseurs régleurs

## Parcours « CQP Ouvrier Qualifié en Nettoyage Industriel » en IAA inter entreprises à Nantes – du 17 novembre 2014 au 15 juin 2015

L'Opcalim organise en collaboration avec le CTCPA une formation "Optimisez vos opérations de nettoyage par la formation de vos opérateurs" selon le référentiel CQP « Ouvrier Qualifié en Nettoyage Industriel » à Nantes – du 17 novembre 2014 au 15 juin 2015

## Les 11èmes Journées de la Recherche Avicole et Palmipèdes à Foie Gras

Les 25 et 26 mars 2015 se tiendront les 11èmes journées de la Recherche Avicole et Palmipèdes à Foie Gras.

## Présentation des premiers résultats et outils issus du programme Marina

Le 26 mars prochain, le CTCPA et ses partenaires organisent une journée de présentation des premiers résultats et outils issus du programme Marina à l'espace Alésia Paris 14ème

## FORMATION 2014 : prochainement dans votre région

### Inscriptions :

Magali Largeot

CTCPA Bourg Technopole ALIMENTEC

Rue Henri de Boissieu, 01000 Bourg en Bresse

Tél : 04 74 45 52 35, Fax : 04 74 45 52 36, [mlargeot@ctcpa.org](mailto:mlargeot@ctcpa.org)

Téléchargez le [bulletin d'inscription](#)

Formation	Organisation	Programme
<b>Procédés</b> : Traitements thermiques par chauffage ohmique	12 février à Avignon	<a href="#">Programme complet</a>
<b>Sécurité des aliments</b> : Etiquetage nutritionnel et nouveau règlement INCO	17 février à Avignon	<a href="#">Programme complet</a>
<b>Produits</b> : Fabrication des confitures	18 et 19 mars à Avignon	<a href="#">Programme complet</a>
<b>Emballage et conditionnement</b> : Pratique et contrôle du sertissage	2 avril à Avignon	<a href="#">Programme complet</a>

## Les prestations du mois



[Détermination des valeurs nutritionnelles de vos produits en conformité avec le nouveau règlement INCO](#)

[Le CTCPA d'Amiens reconnu BPL pour la transformation des végétaux](#)

[Challenge test : test de croissance microbologique](#)

[Identifiez et réduisez vos coûts de fabrication](#)

### Vos contacts locaux :

[Grégoire Cordier](#), directeur régional, CTCPA Avignon

Site Agroparc, BP 21203, 84911 Avignon Cedex 9

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

[Annie Perrin](#), directrice du site emballage, CTCPA Bourg-en-Bresse

Technopole Alimentec, Rue Henri de Boissieu, 01000 Bourg-en-Bresse

Tél : 04 74 45 52 35 - Fax : 04 74 45 52 36

[Mettre en place un flux RSS sur les actualités du pôle emballage de Bourg-en-Bresse](#)

[Mettre en place un flux RSS sur les actualités de la zone sud-est](#)