



# Ateliers Technologiques Agroalimentaires

Transformation des viandes

Plats cuisinés

Traitement des liquides

Produits déshydratés

Pharmacologie, Cosmétologie



## Développement industriel

Essais de faisabilités (boissons, produits concentrés, déshydratés, crèmes glacées, plats cuisinés, produits carnés.)  
Ingénierie de projets : élaboration de plan d'expérience.  
Mise au point de produits élaborés à base de viande.



## Production

Travail à façon des produits fermiers.  
Location de matériels ou des installations complètes.



## Assistance technique

Optimisation de procédés, mise au point produits, formulation, expérimentation sur pilotes.  
Tests d'analyse sensorielle (panel de consommateurs, jury entraîné)



## Formations sur site

Les 2000 m<sup>2</sup> d'ateliers représentent un support idéal pour les formations en agroalimentaire.



**S2A - Ateliers**  
Tél. 05 49 65 24 11  
Fax 05 49 80 30 07  
cfppa.bressuire@educagri.fr

**Alimentation  
Agriculture  
Environnement  
Qualité**

Terre de savoirs



# Ateliers Technologiques Agroalimentaires

## Atelier pilote de 500 m<sup>2</sup> :

Extracteur  
Cuves de mélange  
Centrifugeuse  
Filtre  
Module d'ultra et micro filtration  
Pasteurisateur à plaques  
Surgélateur (crème glacée)  
Boule de concentration  
Tour d'atomisation  
Cylindre sécheur  
Granulateur  
Presse à comprimés



**Abattage :** Postes de travail sur chaîne d'abattage bovins



## Deux ateliers de découpe (800 m<sup>2</sup> agréés CEE)

Un atelier viande de boucherie et un atelier viande de volaille, outils de formation de bouchers, desosseurs pour les industriels et la grande distribution.

## 500 m<sup>2</sup> d'atelier de transformation et de mise au point (agréé CEE)

Matériels pour les charcuteries salaisons et les plats cuisinés.

Trois zones : une salle de préparation froide, une salle de traitement des produits secs et une salle de cuisson stabilisation.

### Matériel :

Broyeur,  
Cutter horizontal et vertical,  
Mélangeurs,  
Poussoir portionneur,  
Baratte sous vide,  
Surgélateur,  
Système d'injection de saumure  
Conditionnement sous vide, sous atmosphère, en barquettes, en sac.  
Cuve de cuisson, Four mixte, Etuve vapeur,  
Séchoir fumoir  
Capsuleuse, Autoclaves ;  
Intégrateur (calcul de VS)



## Laboratoires :

14 postes individuels d'analyse sensorielle. Une cuisine laboratoire pour les industriels et la grande distribution.



**S2A - Ateliers**  
Tél. 05 49 65 24 11  
Fax 05 49 80 30 07  
cfppa.bressuire@educagri.fr

Alimentation  
Agriculture  
Environnement  
Qualité

Terre de savoirs