



Centre d'Experimentation et de Transformation Alimentaire

{c e t a }

the
Land

{c e t a }

VOTRE PARTENAIRE TECHNIQUE

Parce que l'alimentation est aussi une préoccupation de demain,

le Centre d'Expérimentation et de Transformation Alimentaire s'est installé sur le campus de The Land en 1993. Piloté par 4 ingénieurs et une technicienne, le CETA accompagne les industriels, les entrepreneurs et les apprenants de l'alimentaire dans leurs projets.

Au-delà d'un simple apport matériel, **le CETA transmet à chacun son expérience** et son expertise pour une évolution constante et collaborative dans la bienveillance.

Notre objectif ? Donner aux « petits faiseurs » les mêmes outils disponibles que pour les « gros faiseurs ». Le CETA est donc également consacré à des entrepreneurs individuels ou à des PME du territoire désireuses de se lancer dans un projet de transformation alimentaire.

UN PLATEAU TECHNIQUE DE 1000 m²

Cette plateforme technique de transformation alimentaire agréée CEE se compose de laboratoires physico-chimie & microbiologie, de 2 halls de production, d'une fromagerie, de 4 chambres froides et de 2 salles de préparation (chaude et froide).

*Pour connaître l'ensemble
des équipements,
rendez-vous sur notre site web :*



MATÉRIELS

Fabrication liquide



Fabrication solide



Conditionnement



NOS SERVICES

En parfaite adéquation avec les exigences de la production alimentaire actuelle, **le Centre d'Expérimentation et de Transformation Alimentaire** met à votre disposition ses installations et son expertise : une compétence capable d'atteindre des objectifs **pédagogiques** concrets, de réaliser des programmes de **R&D** dans une vraie logique industrielle et de mener à bien des tests de lancement de production.

FORMATION (Certification Qualiopi)

Le CETA forme les professionnels de l'alimentaire en assurant un enseignement à la fois pratique et théorique.

Formation initiale supérieure

Saint-Ex' Sup (BTS BioQUALIM), IHEDREA, Agrocampus Ouest, ESA Angers, etc.

Formation continue

Certificats de Qualification Professionnelle ou formations courtes technologiques.

Formation à façon

Pour répondre aux besoins des entreprises (technologies, techniques, qualité, intégration numérique...)

Formation
en anglais
possible

RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT (Agrément CIR)

Le CETA propose de prendre, en intégralité ou partiellement, vos activités de R&D afin de les optimiser. Vous pourrez compter sur l'expertise de l'équipe pour mener à bien vos projets innovants !



Externalisation totale de la R&D

Prise en charge complète de la mise au point du produit jusqu'à la phase de production.

Externalisation partielle de la R&D

Prise en charge d'une partie du développement de nouveaux produits notamment afin d'améliorer la conservation des produits ou de transposer les résultats obtenus à petite échelle.



Inventeur du brevet
W02017072433A1

Développement de
nouveaux fromages et
autres produits laitiers



Jus et desserts à base
de végétaux
Analogue de produits
laitiers et carnés



Gamme de produits
cuisinés
Charcuterie

LES
CÉRÉGALES

BREIZH
CHEDDAR

recolt
• DE LA NATURE À VOTRE VERRE •

LES
PÉTITES
POUSSES
LE COLLECTIF
DES NOUVEAUX
GOURMANS

Les fricassées
paysannes
du Galon or Breizh



Autres prestations

- Montage & réalisation de prestation à l'étranger : formation, conseil (français, anglais, espagnol, portugais)
- Conseil, expertise, audit
- Études spécifiques (établissement PMS, Comportement rhéologique, étiquetage, etc.)
- Production de «mini-série»
- Location (locaux, atelier partagé, matériel, salle de réunion, etc.)

L'équipe

Alain Choulet

25 ans d'expérience industrielle : agroalimentaire & cosmétique,
R&D, process & ingénierie, production
a.choulet@the-land.bzh

Frédéric Courtault

30 ans d'expérience industrielle : produits,
végétaux, charcuterie, plats cuisinés, BVP
f.courtault@the-land.bzh

Livia Carémel

15 ans d'expérience en recherche appliquée :
produits laitiers, qualité, réglementation
l.caremel@the-land.bzh

Laure Drouin

22 ans d'expérience analytique : analyses
microbiologiques et chimiques, système qualité
l.drouin@the-land.bzh

Virginie Neaud

20 ans d'expérience :
R&D, formulation, numérique
v.neaud@the-land.bzh

Ils nous font confiance



FR
35.238.048
CE

Agrément Sanitaire
Européen

**The
Land**



39 rue Fernand Robert
35 000 Rennes



02 99 59 80 68