



# Centre d'Expérimentation et de Transformation Alimentaire

{ceta}

campus   
**the  
Land**

Créons un nouveau demain

# (ceta)

## 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 m<sup>2</sup>

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 !

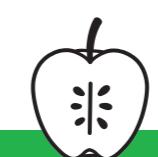
CIR  
Crédit Impôt  
Recherche

#### Externalisation totale de la R&D

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



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 fricassées paysannes



LES CÉRÉGÂLES BREZH CHEDDAR recolt



## 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

27 ans d'expérience industrielle : agroalimentaire & cosmétique,  
R&D, process & ingénierie, production  
[a.choulet@the-land.bzh](mailto:a.choulet@the-land.bzh)

### Frédéric Courtault

35 ans d'expérience industrielle : produits,  
végétaux, charcuterie, plats cuisinés, BVP  
[f.courtault@the-land.bzh](mailto:f.courtault@the-land.bzh)

### Livia Carémel

17 ans d'expérience en recherche appliquée :  
produits laitiers, qualité, réglementation  
[l.caremel@the-land.bzh](mailto:l.caremel@the-land.bzh)

### Jean-Baptiste Petit

5 ans d'expérience en recherche appliquée :  
produits végétaux et laitiers  
[jb.petit@the-land.bzh](mailto:jb.petit@the-land.bzh)

### Alia Bouazizi

10 ans d'expérience :  
R&D, formation, formulation, numérique  
[a.bouazizi@the-land.bzh](mailto:a.bouazizi@the-land.bzh)

### Diane Vittet

6 ans d'expérience analytique : analyses  
microbiologiques et chimiques, système qualité  
[d.vittet@the-land.bzh](mailto:d.vittet@the-land.bzh)

## Ils nous font confiance



FR  
35.238.048  
CE

Agrément Sanitaire  
Européen

campus  
**the  
Land**  
Créons un nouveau demain



39 rue Fernand Robert  
35 000 Rennes



02 99 59 80 68