Retrouvez nous sur :
https://www.lycee-wittmer.net/

PFT du Charolais
Innovation et Produits

Transformations
Innovation alimentaire
Circuits courts

CONTACTEZ-NOUS

PFT DU CHAROLAIS
Site du Lycée Wittmer
13 rue de Champagny - 71120 Charolles
03 85 88 01 32
vincent.lieutard@ac-dijon.fr

Développement et valorisation

Avec le soutien de :

l'Europe s'engage en Bourgogne-Franche-Comté
Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation
L'institut La Maison du Charolais
SAYENS SATT Catalyseur d'innovations
PFT
Académies Besançon Dijon – Région académique Bourgogne Franche-Comté
uB Université de Bourgogne
AGRO SUP DIJON

Des solutions innovantes pour répondre aux problématiques industrielles

Acteurs de l'innovation régionale, les **PFT** (plates formes technologiques) développent des solutions techniques personnalisées, qui répondent aux enjeux industriels des entreprises locales.

Expérience reconnue de l'innovation à la transformation des produits du terroir

Accompagnement dans la mise en œuvre de produits carnés, produits végétaux…

Test de formulation à l'analyse sensorielle

Caractérisation organoleptique d'un nouveau produit, conformité produit /cahier des charges, test consommateurs…

Accompagnement de l'innovation à la mise en production

Passer de l'échelle pilote à l'échelle industrielle

Formation

Venez vous former à l'analyse sensorielle

Les élèves et les étudiants sont parties prenantes des projets confiés à la PFT. Ils sont ainsi confrontés à des problématiques industrielles qui contribuent à leur professionnalisation.

Les produits primés

La PFT du Charolais et l'Institut du Charolais ont reçu à plusieurs reprises des prix pour leurs produits, commele MIAM d'or 2014, le 1er prix 2015 du Challenge Innov'Bourgogne ainsi que le Trophée de l'entreprise 2015 du pays Charolais-Brionnais.

KURA : exemple de réalisation

Partenariat avec la brasserie artisanale de sakés, bières et condiments japonais KŪRA, développement de **produits carnés innovants** à base de :

- Saké de cuisine Bio (vin de riz) et lies de fermentation (kasu)
- Miso Bio naturel (condiment fermenté à base de riz et de soja)

Nos atouts pour réussir vos projets

> Ecoute et analyse des besoins particuliers
> Maîtrise des risques (techniques, sanitaires, financiers…)
> Expertise de l'innovation à la transformation
> Mise en relation avec les ateliers de production

Ils nous font confiance

KŪRA
TRADITION • FUSION • SENSATION

Syndicat Caprin de Saône-et-Loire

ASSOCIATION CHAROLAIS Label Rouge
Le meilleur, notre conviction, notre engagement