

PFT du Charolais



 Innovation et Produits

Plateforme Technologique du Charolais

Site du Lycée Julien Wittmer
13 rue de Champagny - 71120 Charolles

03 85 88 01 32
vincent.lieutard@ac-dijon.fr



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

En partenariat avec



LES PLATEFORMES TECHNOLOGIQUES DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Plateforme
Technologique
du Charolais



DÉVELOPPEMENT ET VALORISATION
Innovation alimentaire • Circuits courts
Analyse sensorielle

PFT  plateforme
technologique



Des solutions innovantes pour répondre aux problématiques artisanales et industrielles

Acteurs de l'innovation régionale, les plateformes 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

Passage de l'échelle pilote à l'échelle industrielle



Formation

Création et formation de jurys qualifiés d'analyse sensorielle

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

Les produits primés

La Plateforme du Charolais, associée à Kura de Bourgogne, a remporté le 1^{er} prix des Trophées de l'Innovation 2022 d'Innovalo pour la 1^{ère} sauce soja BIO française, artisanale et équitable.

La PFT du Charolais et l'Institut du Charolais ont reçu à plusieurs reprises des prix pour leurs produits :

- Prix de la Démarche Collective au Concours Miam 2022 pour le Ketchup du Charolais au foin
- 1^{er} prix 2015 du Challenge Innov'Bourgogne pour la valorisation de sous produits des industries alimentaires
- MIAM d'or 2014 pour la terrine de pot-au-feu



Exemples de prestation

Partenariat avec la Maison Dejorges pour la fabrication de pâtes fraîches et raviolis en circuits courts :

- accompagnement à l'innovation
- mise en place de la démarche qualité
- gestion de projets étudiants d'écoles d'ingénieurs

Nos atouts pour réussir vos projets

- Écoute et analyse des besoins particuliers
- Maîtrise des risques techniques, sanitaires et financiers
- Expertise de l'innovation à la transformation
- Mise en relation avec les ateliers de production

Ils nous ont fait confiance

