

Centre d'innovation en transformation des aliments de Lanaudière (CITAL)

MISSION

Le CITAL a pour mission de favoriser l'émergence, la croissance et le développement des entreprises agroalimentaires par le biais d'activités de recherche appliquée et de transfert technologique en mettant à leur disposition les équipements et services du complexe agroalimentaire du Cégep régional de Lanaudière à Joliette.



EXPERTISE

Le projet CITAL origine des visions communes du CÉGEP régional de Lanaudière à Joliette et du Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL). Il permet aux entreprises du secteur de la transformation des aliments d'avoir accès aux installations du Complexe agroalimentaire du Cégep. Le Complexe dispose de deux laboratoires, d'une cuisine expérimentale, d'une salle de dégustation, ainsi que de quatre usines pilotes couvrant les secteurs des :

- ◆ Produits carnés;
- ◆ Végétaux;
- ◆ Céréaliers;
- ◆ Laitiers.

Ces installations sont elles-mêmes dotées d'un parc d'équipements de transformation et d'analyses de haut niveau. Dans le cadre de leurs projets de développement, les producteurs et les transformateurs peuvent soit utiliser les installations du Complexe agroalimentaire où y trouver des services d'analyse et de consultation. Ils sont épaulés dans leurs démarches par une équipe de professionnels et de technologues.

SERVICES

- ◆ Services de location des usines du complexe agroalimentaire pour le développement et la mise au point de nouveaux produits. Les projets peuvent être effectués par l'industriel avec un support technique de base ou prendre la forme de projets « clé en main ». Cette dernière option implique l'apport de consultants spécialistes;
- ◆ Services de location des laboratoires du complexe agroalimentaire ou services d'analyses: laboratoires de microbiologie et de chimie alimentaire, cuisine expérimentale, salle de dégustation pour le contrôle de la mise au point de nouveaux produits et procédés;
- ◆ Services de consultation dans l'un ou l'autre des secteurs de la transformation des aliments : boulangerie, charcuterie, produits laitiers, produits végétaux;
- ◆ Services d'accompagnement au niveau du contrôle de l'innocuité et de la qualité globale du produit et des systèmes d'inspections connexes;
- ◆ Offre de formations sur mesure développées sur des thèmes précis répondant aux besoins des entreprises.



PERSONNE CONTACT

Gabrielle Duval
Coordonnatrice Produits/Procédés

20 rue St-Charles Sud
Joliette (Québec)
Canada

Téléphone :
(450) 753-7486 poste 226

Courriel :
gduval@cdbl.ca

Site Internet :
www.cdbl.ca