

Cas d'étude : SAVOIE PRODUCTION, conception et fabrication de plats cuisinés

Domaine : agroalimentaire

Prestations : conception de process, amélioration de la qualité produit

LA DEMANDE

SAVOIE PRODUCTION s'adresse au CETIAT pour établir la faisabilité du gratinage de tartiflette dans leur conditionnement final, sans dégrader la barquette plastique, thermiquement fragile.

L'entreprise fait appel au CETIAT pour tester deux technologies : l'infrarouge et la percussion d'air chaud.



LA RÉPONSE CETIAT

Le CETIAT compare les deux technologies de chauffage en toute objectivité.

Ces tests :

- > Permettent de déterminer les avantages et inconvénients de l'infrarouge et de la percussion d'air chaud
- > Fournissent à l'entreprise un outil d'aide à la décision pour choisir un investissement

LES RÉSULTATS ET BÉNÉFICES

SAVOIE PRODUCTION a développé avec l'aide du CETIAT une solution technique basée sur la technologie retenue, qui offre un gratinage rapide tout en préservant l'intégrité de la barquette.

La solution a été récompensée du prix ARTINOV Savoie 2005.

Véronique RAGOT, directrice qualité et R&D : « La prestation du CETIAT a permis de synthétiser les différentes étapes du projet et de réaliser un gain de temps très appréciable pour l'industrialisation du projet. La précision de la réponse a également permis de sécuriser la prise de décision. »