



ÉCOUTE
ADAPTABILITÉ
REACTIVITÉ
PROXIMITÉ

TPE/PME, Start Up ou Groupe, AGIR vous accompagne dans vos projets de développements de nouveaux produits, d'innovation et de reformulation.



NOS ATOUTS

- ▶ 25 années d'expérience
- ▶ 10 ingénieurs et techniciens expérimentés
- ▶ Au cœur de la Nouvelle-Aquitaine (Bordeaux)
- ▶ Des laboratoires de caractérisation
- ▶ + de 2000 réalisations

▶ 1 hall technologique de 500 m² équipé de pilotes : Autoclave, pasteurisateurs à plaques, cutters, pétrins, atomiseur, cellule de surgélation, cuves multi-procédés, machine à crème glacée, fours, matériel de biscuiterie, chocolaterie...

SE RENCONTRER

AGIR
37, avenue Albert Schweitzer
33600 Pessac

NOS SAVOIR-FAIRE

1. MISE AU POINT OU AMÉLIORATION DE PRODUITS

- ▶ Prestation sur mesure adaptation à vos contraintes, avancement en Go/No Go
- ▶ Formulation / reformulation
- ▶ Sélection ingrédients fonctionnels, Clean labels, Bio...
- ▶ Préfaisabilité et réalisation de prototypes sur notre hall technologique
- ▶ Résolution de problématiques ou d'apparition de défauts produits
- ▶ Accompagnement au transfert industriel
- ▶ Caractérisation analytique Aw, pH, stabilité émulsions, rhéologie, granulométrie laser...
- ▶ Partenariat avec de nombreux laboratoires d'analyses
- ▶ Calculs et étiquetage nutritionnel / Nutriscore



2. ESSAIS DE FAISABILITÉS PILOTE ET PROCESS SUR NOTRE HALL TECHNOLOGIQUE :

- ▶ Atomisation
- ▶ Zéodratation
procédé proche de la lyophilisation
- ▶ Séparation centrifuge en continu
liquide/solide - liquide/liquide
- ▶ Microfiltration, ultrafiltration tangentielle
media en céramique
- ▶ Stérilisation en autoclave
enregistrement de température à cœur
- ▶ Pasteurisation en continu

3. VEILLE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE :

- ▶ Études bibliographiques
- ▶ Veille scientifique et technique
- ▶ Veille ingrédients

▶ Consultez notre catalogue outils pilotes sur notre site www.agir-crt.com/plateau-technique/

QUELQUES EXEMPLES DE DÉVELOPPEMENTS :

Plats cuisinés, gammes de tartinables, conserves, sauces salées ou sucrées, boissons BIO et conventionnelles, formulations végan à base d'algues, crèmes dessert...



ILS NOUS FONT CONFIANCE

CACOLAC Cacolac
boissons lactées à base de cacao
33210 Léognan

Centre technique axé sur les produits sucrés, Agir n'en est pas moins compétent sur d'autres matrices. Avec un hall pilote permettant de répondre à de nombreuses problématiques de développement, ils m'ont permis la mise au point de diverses boissons et de valider, avant test industriel, certains paramètres clés.

LOCADÉLICE Locadélice
produits à base de tofu
33127 Martignas sur Jalles

Jeune entreprise girondine spécialisée dans le tofu, nous avons été accompagné en R&D par le centre technique AGIR pour la diversification de notre gamme de produits. Une équipe disponible et professionnelle pour un travail de qualité.

Henri PIQUET Conserverie fine Henri Piquet
33610 Cestas

AGIR nous a assisté et guidé pour le développement d'une innovation de rupture, nous donnant ainsi accès à son expertise technique mais aussi à son réseau de partenaires indispensables à la concrétisation de ce projet dans le temps imparti. A renouveler.

**UN PROJET ?
POUR PLUS
D'INFORMATIONS
CONTACTEZ-NOUS**

+33(0)5 57 96 83 33
contact@agir-crt.com