

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

**TRAVAIL
À FAÇON**

EXPÉRIMENTATION

CONSEIL

ACCOMPAGNEMENT
TECHNIQUE

DÉVELOPPEMENT

ANALYSES

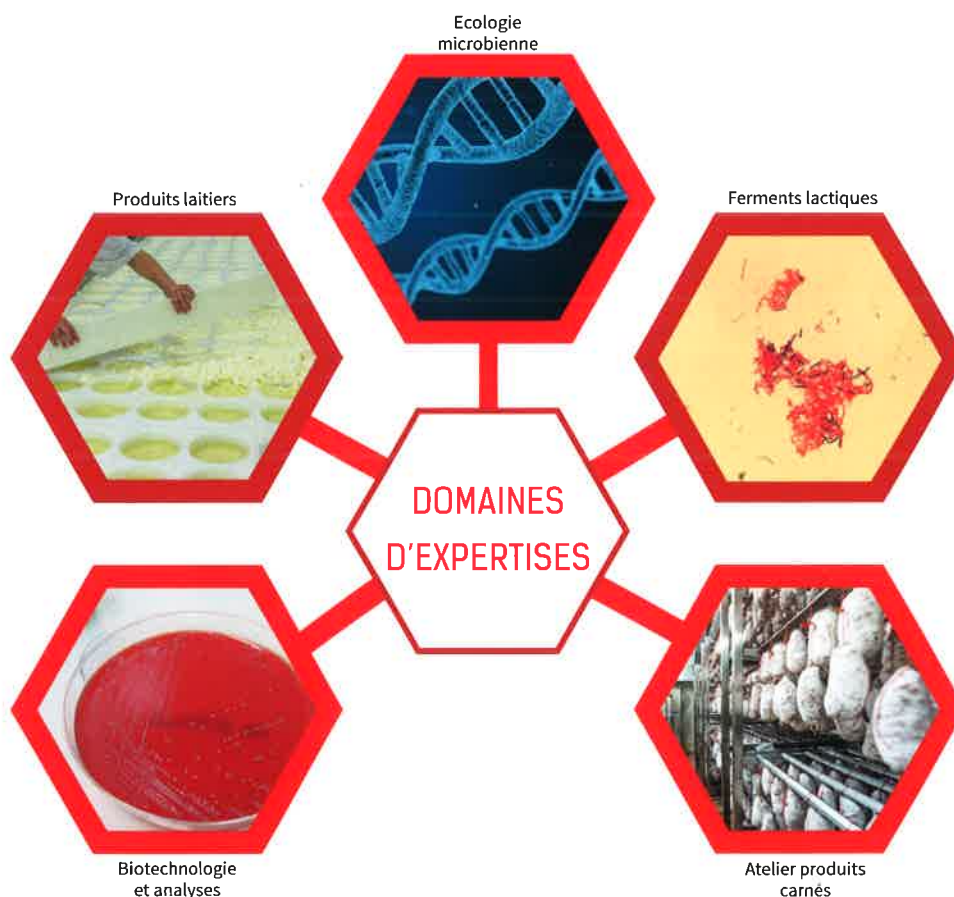
INNOVATION

**RECHERCHE
APPLIQUÉE**

ACCOMPAGNEMENT
RÉGLEMENTAIRE

Diversifier une gamme ? Innover ? Créer un atelier ?
Comprendre et optimiser votre technologie ?
Trouver un prestataire pour réaliser vos recettes en travail à façon ?
Une question réglementaire ou sanitaire ?

Quels que soient vos projets, nous avons les solutions !



QUELQUES EXEMPLES DE PROJETS :

Etude de l'écosystème microbien fromager et carné par métagénomique :

- identification des micro-organismes présents à un stade donné,
- corrélation entre la dynamique de l'écosystème et les pratiques technologiques.

Production de bactéries lactiques

- valorisation des collections de souches des filières sous signe de qualité,
- développement de ferments.

Recherche et quantification de micro-organismes témoins d'hygiène et pathogènes

- par microbiologie classique,
- par biologie moléculaire.

DES SPÉCIALISTES ET DES ÉQUIPEMENTS DE POINTE POUR ASSURER LA PLEINE RÉUSSITE DE VOTRE PROJET

NOS RESSOURCES HUMAINES

Plus de 25 spécialistes, enseignants et formateurs sont prêts à s'investir sur des projets sous la coordination :

- d'un directeur adjoint en charge du développement
- de 2 chargés de mission R&D

NOS ÉQUIPEMENTS

Des installations pilotes : mise au point, validation de fabrications,...

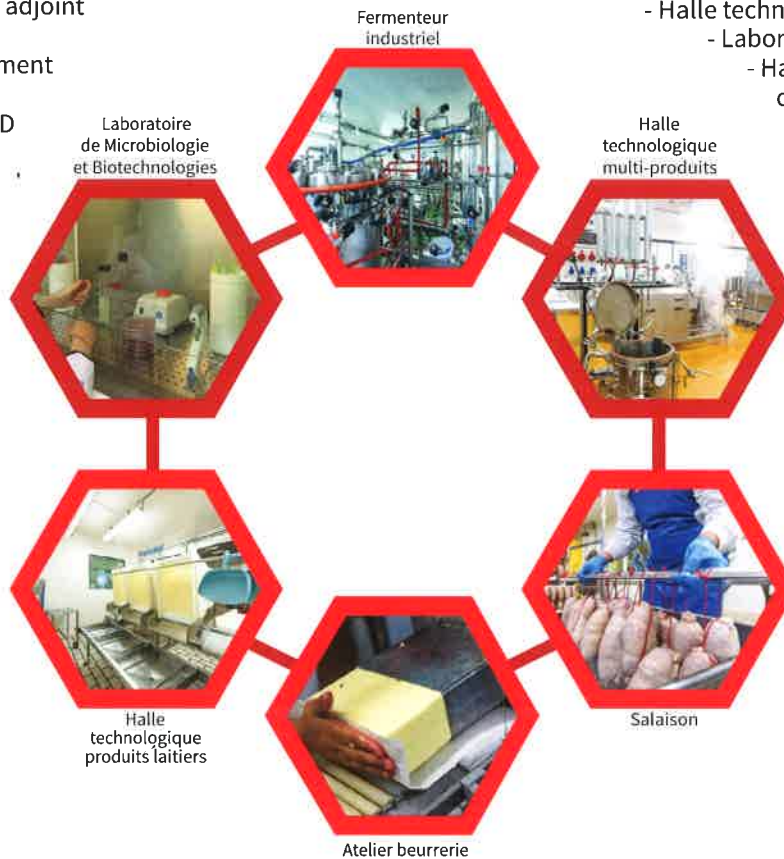
- Halle de génie alimentaire multi-produits
- Halle technologique produits laitiers
- Laboratoire de fermentation
- Halle technologique produits carnés

Des lignes de production :

tests en conditions réelles et fabrications à façon

- Laiterie : ligne reblochon, ligne pâte pressée, beurrerie
- Salaison : produits secs, produits cuits ou à cuire, atelier de découpe de viandes
- Atelier de production de ferments : production industrielle de bactéries lactiques

Des laboratoires de biotechnologies et d'analyses physico-chimiques et microbiologiques.



NOS PARTENAIRES



CONTACT :

Cécile Charles
experimentation@enilv.fr
 Tél. : 04 50 07 00 01
 Fax : 04 50 03 44 29



MODALITÉS DE FINANCEMENT

Des possibilités de financement existent pour vos projets. L'ENILV vous accompagne dans vos démarches, en relation avec les organismes spécialisés.



Auvergne - Rhône-Alpes



SERVIR L'AUVERGNE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

Site La Roche-sur-Foron

212 rue Anatole France - CS 30141 - 74 805 La Roche-sur-Foron
 Tél. : 04 50 03 01 03 - Fax : 04 50 03 10 64

www.enilv74.com

