

ANALYSES

Caractérisation de vos farines
de vos ingrédients
et de vos produits de BVP



Une étape incontournable pour vous garantir la qualité technologique de vos produits !

Vous êtes : meuniers, boulangers, levuriers, fabricants d'avant produits, d'ingrédients, de mixes...

Vous avez **besoin de connaître** les caractéristiques de vos farines et/ou les propriétés de vos levains ?

Vous rencontrez des **soucis de fabrication** avec vos matières premières ou vos produits finis ?

Le LEMPA vous propose :

La caractérisation de vos farines et de vos ingrédients :

- Analyses et contrôles qualité de vos farines, levures, levains et autres matières premières du secteur de la BVP
- Analyses microbiologiques et tests enzymatiques pour vos levains

Des outils performants et adaptés : Rhéofermentomètre, Alveographe, Consistographe, Rapid FT, Glutomatic, Hagberg, Spectrophotomètre, Kjeldhal, divers appareillages de quantification microbiologique, ...

La caractérisation de vos produits de BVP :

Tests de panification réalisables selon différents diagrammes :

- INBP
- CNERNA
- BIPEA (NF V 03-716)
- Label Rouge

Un fournil d'essais entièrement équipé : banc de 5 pétrins, four à soles, four ventilé, four rotatif, enceinte de froid positif et négatif, laminoir, façonneuse, diviseuse et tout le matériel nécessaire à vos applications en BVP.

ÉVALUATION SENSORIELLE

Validation de vos innovations
par les consommateurs



Une étape incontournable pour les services qualité et de R&D.

Vous êtes : responsable qualité des filières boulangerie-pâtisserie, fabricants d'améliorants, de mixes, d'avant produits, boulangers.

Vous souhaitez référencer ou suivre la qualité d'un nouveau produit ?

Vous souhaitez « tester » un produit ou un argumentaire de vente ?

Le LEMPA vous propose :

Des analyses sensorielles de qualité pour vous accompagner dans vos projets :

- Notre laboratoire est le spécialiste des tests hédoniques (tests consommateurs) sur produits de BVP. Nous pouvons vous aider à référencer un nouveau produit ou à apprécier le degré d'acceptabilité d'une nouvelle recette par les consommateurs.
- Nous réalisons également des tests sur d'autres matrices alimentaires, sur des consommables et du petit matériel de BVP.

Une structure adaptée et reconnue :

Le LEMPA, laboratoire de référence du secteur BVP dispose d'une équipe d'experts et de locaux adaptés.

- Une équipe d'experts constituée d'ingénieurs et de techniciens spécialisée et expérimentée à votre écoute.
- Des locaux adaptés et optimisés constitués de **12 cabines** normalisées réparties dans une salle de dégustation climatisée et d'**1 fournil attendant** équipé de matériels professionnels et de zones de stockage (froids positif et négatif, réserve sèche) et permettant la remise en œuvre ou la fabrication de tous vos produits de BVP. Les produits dégustés sont ainsi présentés frais et dans les conditions optimales de dégustation.

Traitement et analyse des données : utilisation du logiciel FIZZ.

ÉTUDES, EXPERTISE, CONSEIL

Développement de vos innovations en BVP



Une étape incontournable pour le développement de produits innovants.

Vous êtes : industriels, distributeurs de matériels et consommables en BVP, levuriers, meuniers, fabricants d'améliorants, d'avant produits, d'arômes, fabricants de PAI, représentant d'organismes professionnels

Vous souhaitez mettre au point un nouveau produit ?

Vous souhaitez connaître son positionnement concurrentiel, le protéger ?

Le LEMPA vous propose :

Des études pour vous assister dans vos projets d'innovation :

- Optimisation de vos formulations et de vos recettes
- Analyses microbiologiques et tests enzymatiques pour vos levains
- Test d'aptitude à l'usage de matériels et consommables de BVP
- Amélioration de la valeur nutritionnelle de vos produits phares
- Rédaction de vos cahiers des charges de produits régionaux
- Évaluation et étude des caractéristiques technologiques de vos pâtes
- Conception et réalisation d'études comparatives variées (ingrédients, levains liquides, support de cuisson, matières grasses, fibres, substituts de sel, remplacement d'additifs par des ingrédients naturels)

Une veille technologique concurrentielle et réglementaire :

Observatoire avancé de l'innovation en BVP, le LEMPA veille régulièrement les principales revues de la presse professionnelle du secteur. Au fait des tendances du marché notre laboratoire vous propose des bulletins de veille sectoriels personnalisés, ainsi qu'un service de conseil réglementaire.

L'audit de vos structures pour vous guider et vous faire évoluer.

Le laboratoire réalise également des audits de moulins dans le cadre des référentiels Label Rouge et des audits de boulangeries-pâtisseries selon des cahiers des charges spécifiques de produits régionaux.

Une aide à la recherche de financement et son conseil en protection de l'innovation.

Acteur reconnu de l'innovation, le LEMPA vous oriente et vous facilite l'accès aux structures capables de financer tout ou partie de vos projets de développement produit. Le LEMPA vous conseille également pour protéger de façon efficace vos innovations.

FORMATIONS

Proposition de formations personnalisées



Une étape incontournable pour développer vos compétences !

Vous êtes : boulangers d'essai, commerciaux, fabricants d'ingrédients, meuniers, professeurs de CFA, responsable de production ou de R&D, responsable qualité des filières boulangerie-pâtisserie, technicien du SAV de fabricants de matériels...

Vous souhaitez perfectionner vos connaissances du secteur de la BVP ?

Vous souhaitez mieux connaître vos produits ?
Vous souhaitez maîtriser la qualité de vos farines ?

Le LEMPA vous propose :

Des stages personnalisés abordants différents thèmes :

- Compréhension des propriétés des farines à travers l'analyse rhéologique des pâtes
- Maîtrise des technologies boulangères et du rôle fonctionnel des ingrédients
- Découverte des améliorants utilisés en panification
- Observation du comportement des pâtes et appréciation des produits finis
- Initiation à la pratique des essais de panification
- Formation aux règles d'hygiène et sensibilisation du personnel des industries meunières
- Améliorer le profil nutritionnel des produits de BVP : l'exemple du sel, du sucre, des fibres et des matières grasses
- Le test de panification: test de vérité
- Impact du sel en panification
- Beurre ou poudre à beurre pour les brioches
- Substitution partielle du sel dans le pain : différentes solutions
- Impact de la congélation en panification : pré-cuit, surgelé prêt à façonner, cru surgelé façonné, pré-poussé surgelé
- Les défauts des pains, causes et remèdes

Des méthodes et moyens pédagogiques adaptés :

Nos stages sont organisés autour de groupes de taille réduite pour permettre le plus d'échanges possibles entre le(s) formateur(s) et le(s) stagiaire(s).

Tout au long de la formation, peuvent alterner des séquences théoriques et/ou pratiques.