

# CENTRE RÉGIONAL D'INNOVATION ET DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE RÉUNION

Le Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie de La Réunion (CRITT Réunion) accompagne les entreprises par du conseil, de l'information stratégique et de l'expérimentation technique.



# DE LA SUITE DANS VOS IDÉES

Notre laboratoire accrédité et notre équipe pluridisciplinaire apportent aux PME, TPE et aux porteurs de projet une expertise accessible et des solutions concrètes dans les domaines de la métrologie, l'agro-alimentaire, la propriété intellectuelle et la veille stratégique, la Qualité, Sécurité, Environnement (QSE) et l'ingénierie de projets.

# L'EXPÉRIENCE DE L'INNOVATION

Depuis 1991, le CRITT Réunion accompagne les petites et moyennes entreprises dans leur démarche d'innovation et d'amélioration de leurs produits ou de leur organisation. Depuis sa création, le CRITT Réunion mène ses actions en cohérence avec les stratégies de développement du tissu économique réunionnais.



Le CRITT Réunion est, depuis son origine, intégré à la Chambre de Commerce et d'Industrie de La Réunion et mutualise ses ressources avec d'autres services consulaires.



Le CRITT Réunion est labellisé depuis 2008

« Centre de Ressources Technologiques » par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

Il s'agit d'un label de qualité pour une structure d'appui technologique aux entreprises. Ce label est une reconnaissance du travail accompli, de nos missions d'intérêt général et de notre travail actuel auprès des petites et moyennes entreprises.



Le CRITT Réunion est membre du Comité Régional Innovation. Il participe à la mise en œuvre de la Stratégie Régionale de l'Innovation pour soutenir le développement des petites et moyennes entreprises.





# CONSEIL EN DÉVELOPPEMENT TECHNOLOGIQUE

Notre équipe vous aide à identifier vos besoins, à formaliser vos objectifs stratégiques ou encore à prospecter les opérateurs ayant les compétences requises pour vous accompagner dans vos projets, à La Réunion, dans l'Océan Indien, en Europe ou dans d'autres pays.



# ÉCO-CONCEPTION

Le CRITT Réunion développe un accompagnement autour de l'éco-conception.

L'éco-conception permet d'améliorer la qualité écologique d'un produit ou d'un service, pour réduire ses impacts négatifs au long de son cycle de vie, tout en conservant sa qualité d'usage.

#### L'offre comprend :

- l'analyse de la capacité ou de l'opportunité d'une démarche d'éco-conception ;
- le diagnostic environnemental ;
- l'analyse du cycle de vie.

# INFORMATION STRATÉGIQUE

Le CRITT Réunion vous suit via l'Agence Régionale d'Information Stratégique et Technologique (ARIST).

Centre associé AFNOR et relais local de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI), l'ARIST vous informe et vous aide à maîtriser la propriété industrielle, la veille stratégique et l'intelligence économique, ainsi que la normalisation.

#### Nous intervenons à travers :

- l'organisation de matinées d'information ou de séminaires thématiques pour promouvoir la veille et la propriété industrielle ;
- la permanence propriété intellectuelle pour répondre à vos questions ;
- la réalisation des prédiagnostics propriété industrielle de l'INPI;
- la réalisation de veilles thématiques spécifiques.

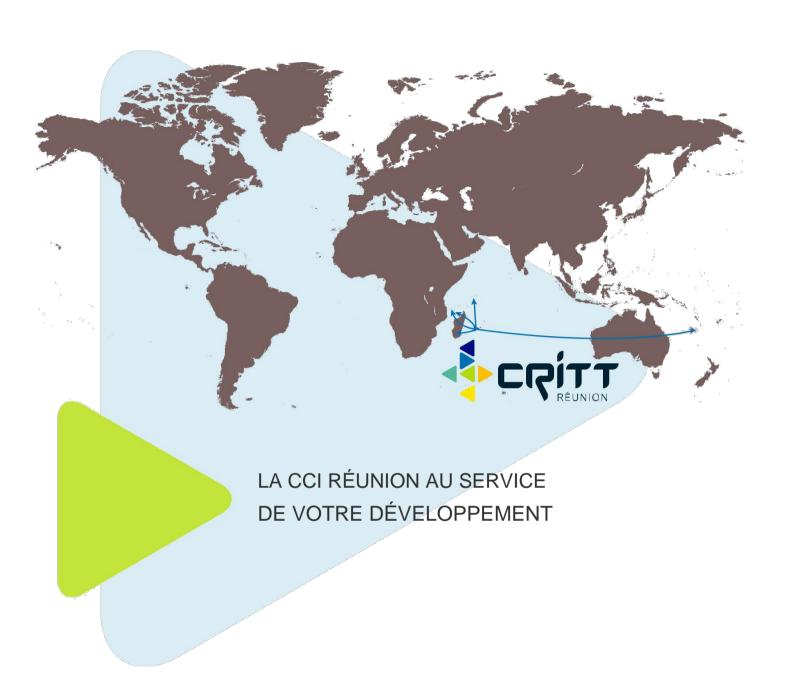
# QUALITÉ, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT (QSE)

Le CRITT Réunion se joint aux entreprises désireuses d'être certifiées notamment aux normes ISO 9001 (quali-té), ISO 14001 (management environnemental).

#### Nos différentes prestations sont :

- la réalisation de diagnostics et d'audits ;
- l'accompagnement à la mise en place du pilotage stratégique et d'un système de management intégré ;
- en partenariat avec l'AFNOR, l'orientation dans les démarches de responsabilité sociétale et d'excellence.





TECHNOLOGIQUE ÉCO-CONCEPTION

CONSEIL EN DÉVELOPPEMENT

INFORMATION STRATÉGIQUE ET TECHNOLOGIQUE QUALITÉ, SECURITÉ,

ENVIRONNEMENT (QSE)

ÉLABORATION DE PRODUITS

AGRO-AI IMENTAIRES

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

ALIMENTAIRES ÉTALONNAGE EN MASSE

ET EN TEMPÉRATURE -VÉRIFICATION D'ENCEINTES THERMOSTATIQUES

ANALYSE SENSORIELLE

## ÉLABORATION DE PRODUITS

#### AGRO-ALIMENTAIRES

Le CRITT Réunion vous assiste dans la mise au point de vos produits et des procédés de fabrication.



#### Nous intervenons au niveau:

- des essais et du suivi analytique des produits dans notre laboratoire de Recherche et Développement;
- de la production sur site;
- de la formation du personnel.

#### Nous pouvons suivre l'étude nutritionnelle sur le plan de :

- l'étiquetage ;
- la formulation ou l'optimisation nutritionnelle ;
- la mise en conformité avec le règlement INCO (UE n°1169/2011).

## SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Le CRITT Réunion vous conseille dans la mise en œuvre de la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) dans toutes ses étapes.

#### Nous agissons dans le cadre de :

- l'identification des dangers, du recensement des points critiques, de la détermination, et de la mise en place des moyens de maîtrise et d'évaluation des risques ;
- la formation et la sensibilisation des opérateurs à l'hygiène ;
- la mise en conformité des ateliers de fabrication permettant d'obtenir l'agrément CE.

# ÉTALONNAGE EN MASSE ET EN TEMPÉRATURE, VÉRIFICATION D'ENCEINTES THERMOSTATIQUES





Portée disponible sur www.cofrac.fr

Les appareils de mesure doivent être régulièrement vérifiés sur la base d'étalons internationaux.

#### Nous assurons:

- l'étalonnage des instruments de mesure ;
- l'accompagnement des laboratoires dans leur accréditation ;
- le conseil et la formation aux entreprises.

Notre laboratoire est accrédité COFRAC selon la norme NF EN ISO/CEI 17025 depuis 1999 (n°2-1455) pour l'étalonnage des masses, depuis 2014 (n°2-5584) pour les étalonnages en température, et depuis le 1<sup>re</sup> juin 2015 (n°1-1792) pour les vérifications d'enceintes thermostatiques (étuves, réfrigérateurs, congélateurs, chambres froides, fours...).

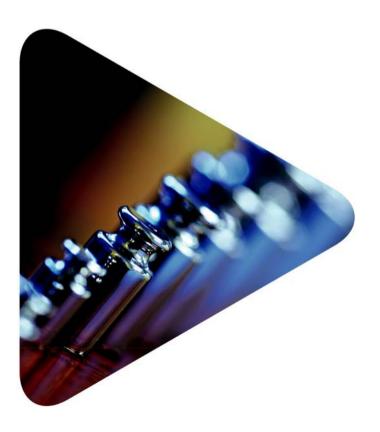


#### ANALYSE SENSORIELLE

Le CRITT Réunion réalise pour vous des analyses sensorielles en agro-alimentaire, outil d'aide à la décision notamment pour le lancement de nouveaux produits.

#### Nos prestations sont :

- l'analyse hédonique : elle permet d'évaluer le plaisir que procure la dégustation d'un produit auprès d'un panel de consommateurs ;
- le profil sensoriel : il permet de déterminer les caractéristiques organoleptiques d'un produit à l'aide d'un jury entraîné.



# UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Notre équipe, composée d'ingénieurs et de techniciens spécialisés, suit vos projets entrant dans les domaines de la métrologie, l'agro-alimentaire, la propriété intellectuelle et la veille, le management de la Qualité, Sécurité, Environnement (QSE) et l'ingénierie de projets.



# **CENTRE RÉGIONAL D'INNOVATION** ET DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE (CRITT) DE LA RÉUNION

Téléphone: (+262) (0) 262 92 24 00 Fax: (+262) (0) 262 94 22 95 E-mail: critt@reunion.cci.fr

**Site internet**: www.reunion.cci.fr/innovation

Adresse: Parc Technor - 3 rue Serge Ycard - 97490 Sainte-Clotilde

Accueil du public : 8h30-12h et 13h30-16h du lundi au vendredi



#### NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES TECHNIQUES



























