

NOTRE EXPERTISE

depuis 2012

Chez Atelier du Fruit, nous faisons le lien entre deux univers : celui de la recherche et celui de l'industrie agro-alimentaire.

Nous appliquons nos connaissances sur la fermentation et les enzymes pour :



Bio-préserver



Améliorer la qualité
nutritionnelle



Moduler le goût



atelier du fruit
Innovons Naturellement

ENTREPRISE INNOVANTE
ET ÉTHIQUE AU SERVICE
DU GOÛT



CONTACTEZ-NOUS

Clémence **CARBONNEL**

06 74 91 18 22

clemence.carbonnel@atelierdufruit.fr

Alain **ETIEVANT**

06 87 60 74 85

alain.etievant@atelierdufruit.fr

www.atelierdufruit.fr

NOS LABOS



Nous avons pris nos quartiers dans des laboratoires au sein de centres académiques d'excellence.



Nous sommes une équipe de docteurs et d'ingénieurs d'horizons différents où chacun amène ses propres compétences au service de l'entreprise. Nous sommes spécialisés dans les biotechnologies dont la fermentation des produits végétaux (fruits, légumes, céréales, légumineuses, valorisation de co-produits...) ainsi que l'enzymologie.

Cette expertise est renforcée par une bonne connaissance des matrices végétales, une forte expérience des procédés industriels de transformation des végétaux et un travail constant dans la recherche de procédés d'extraction naturels.



NOTRE ÉQUIPE

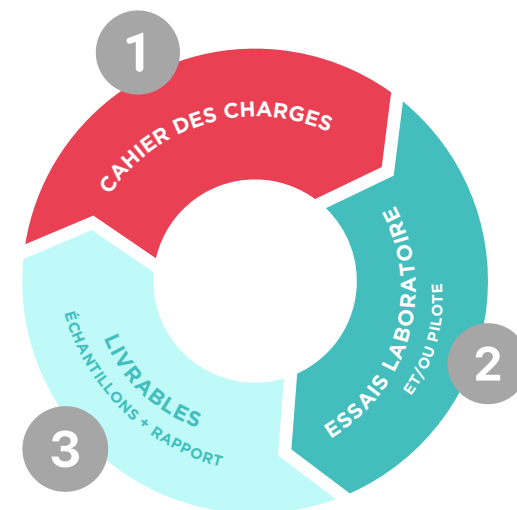
Dynamiques, gourmands et passionnés, nous partageons tous les mêmes valeurs autour de l'alimentation et de la naturalité. Chez Atelier du Fruit, l'union fait la force et chacun est libre d'être force de proposition au sein de l'entreprise.

NOTRE OFFRE

PRESTATIONS R&D

Acteurs du secteur agro-alimentaires, nous vous accompagnons afin de répondre à vos objectifs.

Au fil de notre expérience, nous avons développé une méthode agile et pragmatique qui correspond au besoin des projets d'innovation. Tout d'abord, nous passons du temps sur la définition de vos objectifs. Nous proposons ensuite un plan de travail débutant par une preuve de concept suivie de plusieurs étapes que vous pouvez déclencher au fur et à mesure de l'avancée du projet. Nous échangeons très régulièrement et adaptons le plan de travail en fonction des résultats obtenus et de vos besoins.



ATELIERS

Sensibilisation aux techniques de fermentation pour les professionnels de l'alimentaire (industriels, restaurateurs, producteurs...).