

# Ce que les experts pensent de nous?

CTCPA, France

**B** medical  
systems  
From Azenta Life Sciences



À travers ces courtes discussions, nous essayons de comprendre ce que nos clients pensent de nous. Aujourd'hui, nous allons en France, rencontrer M. Lwidgi Lugros, Chef des Laboratoires du **Centre Technique de la Conservation des Produits Agroalimentaire (CTCPA)** d'Avignon, en France.

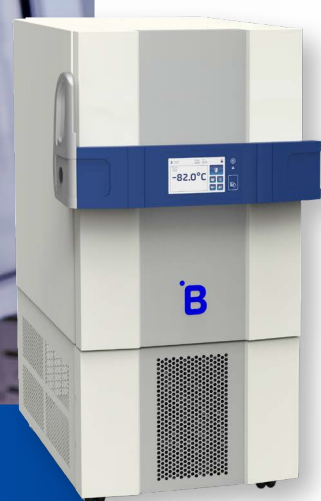
Le CTCPA est un centre technique industriel dédié à l'agroalimentaire dont les activités se concentrent sur deux axes principaux : les prestations privées et les activités de recherches.

**A. Pouvez-vous expliquer quelles sont les activités du CTCPA?** *The Technical Centre propose des prestations privées telles que des activités de recherches et développements, des formations, des conseils, de l'accompagnement personnalisé des industriels de l'agroalimentaire. Le second axe de travail du Centre Technique regroupe des activités/projets de recherches pour les différentes filières que nous accompagnons au quotidien. Il faut savoir que toutes les industries de la conserve, du déshydraté et du surgelé payent une taxe fiscale qui nous est reversée et en contrepartie, nous entreprenons des projets de recherches collaboratifs avec cet argent. Cela concerne différents sujets que ce soit pour l'amélioration de processus, la sécurité sanitaire des aliments, développement de méthodes, etc.*

*Le CTCPA est réparti sur 7 sites avec un siège social basé à Paris. Les sites sont composés d'un service technologique, notre site de Bourg en Bresse dispose d'un service d'emballage et celui d'Avignon dans lequel je me trouve dispose également d'un laboratoire de microbiologie et de qualité alimentaire. Nous sommes 35 collaborateurs à travailler sur le site d'Avignon et le CTCPA dans sa globalité se compose d'une centaine de collaborateurs.*

**B. Dans quelles circonstances avez-vous besoin de réfrigération médicale?** *Dans le cadre de nos activités d'accompagnement, nous utilisons des appareils de réfrigération/congélation pour le stockage des souches. Nous isolons des souches sauvages issues de produits altérés. Par exemple, s'il y a des non-stabilités identifiées dans le milieu agroalimentaire (e.g. : une boîte de conserve qui gonfle), l'industriel nous envoie un échantillon afin que nous réalisons une expertise microbiologique pour déterminer l'origine de la non-stabilité. L'origine peut être microbienne, liée à un problème de traitement du produit, de processus, etc. Lorsque l'origine est microbienne, nous isolons la souche. Cela fait partie d'un projet de recherche qui existe depuis plus de 20 ans et dont le but est de créer une « soucheoteque ». Une fois l'analyse effectuée, nous envoyons un rapport à l'industriel en proposant des pistes d'amélioration. Nous accompagnons l'industriel dans la gestion de son problème.*

**C. Quel(s) produit(s) avez-vous acheté? Pour quelles raisons?** *Nous disposons de deux congélateurs à ultra basse température, le modèle U201, sur le site d'Avignon que nous utilisons pour le stockage des souches. Les souches peuvent être des bactéries d'altération ou pathogène, cela peut être également du fongique, des moisissures, des levures. Nous avons près de 8 000 souches que nous stockons durant plusieurs années. Nous avons des souches qui sont là depuis plus de 15 ans. Nos souches sont collectées dans des fioles qui sont ensuite rangées dans les cryoboîtes.*



**Congélateurs  
Ultra-Basse  
Température**

fig. Model  
U201



**Congélateurs  
Ultra-Basse  
Température**

fig. Model  
U201

**D. Quels sont les caractéristiques du produit que vous appréciez le plus ? Pouvez-vous parler des performances des appareils?** J'apprécie beaucoup le design de l'appareil, l'occupation au sol. Ce sont des appareils performants, facile d'utilisation. Votre partenaire local, **G3 Concepts**, nous a donné une formation à l'arrivée des appareils concernant la prise en main et le feedback général de mes techniciens et collègues concernés est très positif. J'ai particulièrement apprécié la relation commerciale avec votre partenaire. Nous avons été accompagnés de A à Z, l'agent a été très présent et a montré une très bonne maîtrise des aspects techniques.

**E. Comment utiliser vous les appareils de B Medical Systems ? Comment cela bénéficie-t-il à votre institution?** Nous disposons de deux appareils afin de pouvoir répartir nos souches ; les bactéries dans un et les levures/moisissures dans l'autre. Ceci nous permet d'éviter des problèmes de recontamination croisée et de diminuer la perte de valeur en cas de panne d'un appareil. Nous disposons principalement de souches sauvages mais nous avons également quelques souches de collection que nous commandons dans des banques spécialisées et qui ont une valeur importante.

Nous avons un autre congélateur à ultra basse température d'une autre marque mais nous avons entendu parler de vos appareils via le bouche à oreille. Vos produits correspondaient à notre budget, nos spécifications en termes de design, d'occupation au sol, capacité, performance et consommation énergétique. L'appareil est ouvert entre 1 à 15 fois par jour pendant quelques secondes. Nos souches sont toutes étiquetées afin d'identifier rapidement où elles se situent. Nous avons également ajouté une sonde dans l'appareil afin de contrôler la température en continu.

**F. Pensez-vous que B Medical Systems est un partenaire de confiance?** Oui, tout à fait.

**G. Comment avez-vous appris l'existence de la marque?** Via le bouche à oreille.

**H. Depuis combien de temps êtes-vous client de chez B Medical Systems?** Depuis 2021. La première unité a été livrée fin du dernier trimestre de 2021.

**I. Êtes-vous satisfait des équipements?** Nous sommes satisfaits de l'expérience que nous avons eu jusqu'à présent. Le modèle répond à nos attentes. Pas de points négatifs à soulever jusqu'à aujourd'hui.

**J. Recommanderiez-vous B Medical Systems à vos pairs?** Oui bien sûr.

