

21 mars 2024

Session n°12 :

Opportunités commerciales dans le secteur de la transformation pour les entrepreneurs des Caraïbes



*Série sur les entreprises
agroalimentaires des Caraïbes*



Financé par
l'Union européenne



INTERNATIONAL
FOOD SCIENCE
CENTER

L' International Food Science Center (IFSC)

Le 28 novembre 2022, Export Barbados (BIDC) a inauguré l'usine de production de produits alimentaires et le laboratoire de l'International Food Science Center, situé dans les unités 2A et 2B du bâtiment 11, Newton Industrial Estate, Newton, Christ Church.



L' International Food Science Center situé au bâtiment 11, Newton Industrial Park, Newton, Christ Church

L' International Food Science Center : Profil d'investissement

- 6 millions de dollars d'investissement total
- Investissement de 2 millions de dollars dans l'équipement
- 4 millions de dollars de travaux d'investissement pour la rénovation



L' International Food Science Center situé au bâtiment 11, Newton Industrial Park, Newton, Christ Church

Intervention de l'IFSC

- Production rentable
- Améliorer les produits
- Améliorer la qualité des produits
- Conformité réglementaire
- Accès à l'expertise
- Flexibilité et adaptabilité dans l'utilisation
- L'innovation par la science alimentaire et l'assurance qualité



Cuisines professionnelles de l'IFSC

- Mise à disposition d'espaces professionnels permettant aux entrepreneurs du secteur agroalimentaire, chefs cuisiniers, traiteurs, food trucks et agriculteurs de préparer et de transformer leurs produits alimentaires.
- Ces espaces offrent une liberté financière aux entreprises qui n'ont pas à supporter les coûts élevés de la construction, de l'équipement et de l'entretien de leurs propres cuisines professionnelles.



Services offerts par l'IFSC



- Lavage des bouteilles
- Mise en bouteille et étiquetage
- Préparation de mélanges/purées à partir de matières premières
- Approvisionnement en purée d'oignon et d'ail, sucre de Barbade
- Utilisation du déshydrateur - Séchage des fruits et légumes

Sécurité alimentaire et normes de qualité à l'IFSC

- Sécurité alimentaire : Les denrées alimentaires doivent être sûres pour la consommation humaine et exemptes de dangers susceptibles de compromettre la santé du consommateur.
 - HACCP - Analyse des risques et maîtrise des points critiques
 - ISO 22000:2018 - Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Système de gestion de la qualité - Service clientèle de qualité et exigences
 - ISO 9001:2015



Avantages pour les entreprises qui travaillent avec l'IFSC ?

- Réduction du temps de production.
- Augmentation de la production.
- Assistance pour répondre aux exigences et aux réglementations des marchés étrangers.
- Assistance pour améliorer et développer des produits.
- Assurance qualité (ph, viscosité, etc.)

Conclusion

- Réduction du temps de production.
- Augmentation de la production.
- Assistance pour répondre aux exigences et aux réglementations des marchés étrangers.
- Assistance pour améliorer et développer des produits.
- Assurance qualité via la sécurité alimentaire, la qualité des aliments et les tests (ph, viscosité, etc.)



L' **International Food Science Center (IFSC)** est un centre de recherche sur l'alimentation.

Cette initiative d'**Export Barbados (BIDC)** vise à fournir une installation de transformation alimentaire de qualité professionnelle aux (micros) entreprises de transformation qui produisent actuellement dans des conditions non commerciales.

L'**IFSC** cherche également à offrir un lieu de rencontre pour les spécialités culinaires.

Les entrepreneurs peuvent ainsi perfectionner leurs produits et passer à la production commerciale, dans le respect des normes internationales.

A ce jour, l'**IFSC** offre les services suivants :

- Location de cuisine pour petits lots
(Convient aux petits producteurs et aux traiteurs)



- Lavage des bouteilles
- Mise en bouteille et étiquetage
- Mélange/ purée de matières premières
- Approvisionnement en purée de piment
- Approvisionnement en purée d'oignons et Sucre brun de la Barbade

Les services à venir sont les suivants

- Production de condiments à grande échelle
- Services analytiques



TÉLÉCHARGER



INTERNATIONAL
FOOD SCIENCE
CENTER



(246) 536-0950



Building 11, Newton Industrial
Estate, Newton, Christ Church
Church

Merci pour votre attention

Q&R

Merci

