


Dimanche 17 octobre 2010

INNOVATION PROCÉDÉ		
11h15-12h00	14h15 - 16h15	16h30 - 17h15
<p>«Valorisation fonctionnelle des co-produits animaux en filière viande»</p> <p>Animé par Eric LEMOINE - Laurent PICGIRARD, - UMT GENIE ALIMENTAIRE</p>	<p>«La maîtrise de l'impact des procédés industriels sur la qualité nutritionnelle des aliments»</p> <p>Animé par Stéphane GEORGÉ, CTCPA - RMT NUTRIPREVIUS</p>	<p>«Stabilité du beurre de cacao et évolution de la microstructure»</p> <p>Animé par Damien HABOUZIT, CNRS</p>

lundi 18 octobre 2010

PERFORMANCE INDUSTRIELLE						HYGIENE DES EQUIPEMENTS
10h15 - 11h00	11h00- 12h00	13h45 - 14H45	15h00 - 15H45	16h00 - 17h00	17h15 - 18h00	
<p>«Marché de l'agro-alimentaire»</p> <p>Animé par M. Yves Bayon de Noyer ANIA, Président Directeur Général AGIS S.A</p>	<p>Remise des prix du Concours IPA de l'Innovation 2010</p> 	<p>«Bilan et perspectives du soutien à l'innovation dans le secteur agroalimentaire»</p> <p>Animé par Ariane VOYATZAKIS, OSEO</p>	<p>«Lean Management et Industries alimentaires»</p> <p>Animé par Thomas LE ROUX, (Réseau ACTIA) CRITT Agroalimentaire</p>	<p>«Potentialités et impacts de la mécanisation-robotisation dans la filière viande et produits carnés»</p> <p>Animé par Matthieu ALRIC, ADIV- UMT MECANISATION ROBOTISATION</p>	<p>«Conception hygiénique des équipements et amélioration de leur nettoyabilité : les travaux du RMT CHLEAN»</p> <p>Animé par Christophe Hermon, CTCPA RMT CHLEAN</p>	

Mardi 19 octobre 2010

THE EUROPEAN RESEARCH MEETING				INNOVATION PROCÉDÉ	
10h00 - 11h00	11h00 - 13h00	14h30 - 17h00		17h30 - 18h15	
<p>«La Recherche: acteur essentiel de l'innovation en alimentation»</p> <p>Food For Life et les spécificités françaises AgriFoodResults</p> <p>Animé par F. Gorga, ANIA, C. Cotillon, ACTIA</p>	<p>«Hygiène et qualité sanitaire des procédés et des aliments» Avec les projets</p> <p>PathogenCombat «Prévention de la contamination de la chaîne alimentaire»</p> <p>ProSafeBeef «Améliorer la sécurité sanitaire et la qualité de la viande bovine»</p> <p>Truefood «Promouvoir l'innovation en améliorant la qualité et la sécurité des produits traditionnels.»</p> <p>Icare «La sécurité des aliments par la maîtrise de la formation de composés néoformés.»</p> <p>FRISBEE « Améliorer les technologies de réfrigération tout en assurant la qualité et la sécurité sanitaire.»</p> <p>Animé par Monique Axelos, INRA Gilles Trystram, AgroParisTech</p>	<p>«Maîtrise des procédés alimentaires» Avec les projets</p> <p>Novel Q «Développement de nouvelles technologies de transformation éco-compatibles.»</p> <p>OPTIM'OILS «Valorisation des micronutriments d'intérêt nutritionnel.»</p> <p>Healthgrain «Exploiter les composés actifs des céréales pour leurs effets positifs sur la santé»</p> <p>DREAM «Conception de modèles alimentaires réalistes.»</p> <p>CAFE «Nouveaux modes de pilotage et de contrôle des procédés alimentaires»</p> <p>Animé par Monique Axelos, INRA - Pr Gilles Trystram, AgroParisTech</p>		<p>«Micro-ondes et chauffage ohmique : point sur les dernières applications industrielles.»</p> <p>Animé par Jean-Claude DUSSAUD, (Réseau ACTIA) CTCPA</p>	

Mercredi 20 octobre 2010

THE EUROPEAN RESEARCH MEETING			ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX	
10h00 - 13h00		14h00 - 16h00	16h15 - 17h30	
<p>«Résultats de recherches nationales et européennes sur l'emballage et son incidence sur la qualité et la sécurité des aliments.»</p> <p>Projet national espagnol APT-PACK. «Développement d'outils industriels permettant d'optimiser le thermoformage.»</p> <p>Projet national français ACTIA 05.22 «Mise en place d'une approche prédictive pour l'évaluation du risque de contamination chimique par l'emballage.»</p> <p>HIGHQ RTE «Incidence de nouvelles technologies de préservation non thermiques»</p> <p>Novel Q. «Le concept d'emballages biodégradables innovants»</p> <p>TRUEFOOD «Les bénéfices des emballages actifs pour une meilleure qualité»</p> <p>Animé par Christophe Cotillon, ACTIA - Catherine SAUVAGEOT, LNE</p>		<p>«L'Éco-conception des procédés alimentaires : quelques exemples de transferts»</p> <p>Animé par Geneviève GESAN GUIZIOU, INRA</p>	<p>«Maîtrise de l'eau en agroalimentaire : diminuer votre consommation globale en évaluant la qualité d'eau nécessaire à chaque étape.»</p> <p>Animé par François ZUBER, (Réseau ACTIA) CTCPA</p>	

Jeudi 21 octobre 2010

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX avec le soutien de l'ADEME							
10h00- 10h15	10h15 - 10h45	10h45 - 11h15	11h15 - 11h45	11h45 - 12h30	14h00 - 14h30	14h30 - 15h00	15h00 - 15h30
<p>«Les outils développés par le RMT ECOVAL pour répondre aux enjeux des agro-industrie»</p> <p>Animé par Fabrice BOSQUE, RMT ECOVAL avec le soutien de l'ADEME</p>	<p>«Le Bilan Carbone® : présentation & retour d'expériences dans l'agro-industrie»</p> <p>Animé par Laureen BADEY, ITERG</p>	<p>«La démarche globale dans la filière viti-vinicole»</p> <p>Animé par Sébastien KERNER, IFV</p>	<p>«Les guides de l'agro-alimentaire pour la mise en œuvre des meilleures technologies disponibles»</p> <p>Animé par Laureen BADEY, ITERG</p>	<p>«Les dispositifs d'aide de l'ADEME pour accompagner les industriels»</p> <p>Animé par Roland GERARD, ADEME</p>	<p>«L'affichage environnemental des produits de grande consommation»</p> <p>Animé par Fabrice BOSQUE, RMT ECOVAL</p>	<p>«Retour sur l'évaluation environnementale de 150 produits agro-alimentaires»</p> <p>Animé par Estelle PANIER, ANIA</p>	<p>«Le projet VAMACOPIA : Valorisation Matière des CO-Produits de l'Industrie Alimentaire»</p> <p>Animé par Camille VIOT, CVG</p>