

Programme arrêté au 20 octobre 2008

Lundi 17 novembre 2008 – salon IPA - Mezzanine hall 1

10h30 – 11h30

« L'alimentaire en 2020 : les priorités de la recherche »

Animée par **Yves BAYON de NOYER**, Bureau de l'Association Nationale des Industries Alimentaires, Président Directeur Général AGIS S.A.

L'innovation est un levier de compétitivité indéniable pour l'industrie agroalimentaire. Le sujet est d'ailleurs au cœur des débats au niveau européen. Pour demain répondre toujours mieux aux attentes des consommateurs les acteurs de l'industrie alimentaire française ont travaillé ensemble pour développer une vision commune à long terme du secteur. C'est sur cette base qu'une stratégie de recherche flexible et cohérente a été proposée en dégagant les priorités de demain : « comportement des consommateurs », « alimentation et santé », « qualité et sécurité » et « durabilité des systèmes de production ». Des sujets primordiaux qui s'inscrivent pleinement dans les valeurs alimentaires françaises basées sur des produits sains, sûrs, diversifiés et typiques, aux goûts multiples et appréciés, ainsi que sur le plaisir et la convivialité des repas.

12h00 – 13h30

Remise des prix du Concours IPA de l'Innovation 2008 / suivi d'un cocktail

En présence des représentants de la profession et du secteur

14h15 – 15h00

« Génies des procédés appliqués aux produits carnés »

Animée par **Alain PEYRON**, Délégué Général ADIV avec comme intervenants **Jean-Dominique DAUDIN** ; **André LEBERT**, Directeurs de recherche INRA ; **Jean-Bernard GROS**, Professeur UBP ; **Eric LEMOINE**, Ingénieur ; **Ghulamreza DJELVEH**, Professeur UBP ; **Alain KONDJAYAN**, Directeur de Recherche INRA.

Présentation des travaux menés dans le cadre de l'UHT ADIV / INRA / LGCB concernant l'étude des transferts de matière, des opérations thermiques et leur impact sur la qualité et le fractionnement et la caractérisation d'ingrédients protéiques carnés.

15h30 - 17h30

« Industrie Alimentaire et changement climatique »

Animée par **Fabrice BOSQUE**, Animateur du **RMT ECOVAL** et par **Franck JOLIBERT**, Ingénieur **UNGDA** avec comme intervenants **Sébastien KERNER**, Ingénieur Environnement **IFVV**

Face aux enjeux liés aux changements climatiques et afin d'évaluer la vulnérabilité de l'industrie alimentaire consécutive à un futur renforcement des contraintes réglementaires relatives aux émissions de gaz à effet de serre (GES) et à un appauvrissement des ressources en énergies fossiles, le RMT ECOVAL réalise des Bilans Carbone. Cette méthode permet de comptabiliser les émissions de GES générées par une activité et de proposer des actions de réduction de ces émissions. Présentation de la problématique gaz à effet de serre. Qu'est-ce que l'outil Bilan Carbone, comment réaliser un Bilan Carbone ? Retours d'expérience d'industriels de la filière IAA.

Mardi 18 novembre – salon IPA - Mezzanine hall 1

10h - 10h45

« Système d'imagerie numérique pour mesurer la couleur et l'apparence – Etude de la composition des aliments par imagerie hyperspectrale en infrarouge proche »

Animée par **Docteur Martin WHITWORTH** Campden & Chorleywood Food Research Association

Présentation de système d'imagerie numérique étalonné / calibré pour produire des images de haute qualité pour cahiers des charges et contrôle qualité. Les images « vraies » peuvent être affichées ou imprimées pour servir de référence visuelle. Un nouveau système d'imagerie hyperspectrale en infrarouge proche pour visualiser la distribution de l'eau, des lipides, glucides et protéines dans les aliments. Exemples d'utilisation : pénétration de l'huile dans les produits frits, endommagement des fruits, migration de l'eau dans les gâteaux fourrés.

11h15 - 12h00

« La robotisation de l'abattage et de la découpe : programmes de recherche & développement et réalisations industrielles »

Animée par **Jean SIRAMI**, Animateur technique du pôle de compétitivité **INNO VIANDES** avec comme intervenants **Hervé TURCHI**, Dirigeant **ALCI** ; **Laurent SABOURIN**, Maître de Conférence **LAMI** et **Eric LEMOINE**, Chargé d'études **ADIV** ; **Serge HORELLOU**, Directeur **COUEDIC MADORE**.

12h45 – 13h30

« Des équipes responsabilisées pour gagner en performance – 1ère partie »

Animée par **Catherine LECOMTE**, Maître de Conférences **AGROPARISTECH** avec comme intervenants **Hervé LE POL**, Responsable conditionnement **SAINT LOUIS SUCRE** - **Frédéric LE MOIGNE**, Responsable du pôle **IAA Proconseil**

Comment mieux impliquer les équipes ? Les clés de la motivation - Les nouveaux modèles d'organisation – Quel positionnement pour l'encadrement de proximité – Sécurité : vers une démarche comportementale innovante – Maintenance : vers une réappropriation des équipements

14h00 – 14h45

« Le soutien de l'innovation dans l'industrie agroalimentaire »

Animée par **Ariane VOYATZAKIS**, Responsable secteur agroalimentaire à **OSEO innovation**.

Au travers de ses actions de soutien, OSEO innovation présentera les récentes tendances de l'innovation dans le secteur. Des entreprises témoigneront de leurs projets d'innovation. OSEO innovation soutient les projets d'innovation des PME et laboratoires de recherches.

15h15 – 16h00

« La conception hygiénique des équipements en agroalimentaire »

Animée par **Docteur Nicolas BELAUBRE**, Chef de Projet Technologie **CTCPA**

Sur de nombreux équipements, de type pompes, vannes, instruments de mesure en ligne, etc. est apposé le logo « certifié EHEDG ». Cette certification valide le fait que l'équipement est apte à être nettoyé aisément. Comment se fait cette certification, qu'apporte-t-elle à l'acheteur et à l'équipementier ? Qu'est que l'EHEDG, quel est son rôle, comment promeut-il la conception hygiénique des équipements ? Le CTCPA est membre de l'association EHEDG.

16h30 – 17h30

« Comment revisiter les aliments traditionnels à l'aune des recommandations nutritionnelles ? »

Animée par **Monique AXELOS**, Chef du Département CEPIA, Caractérisation et Elaboration des produits issus de l'Agriculture **INRA**, avec comme intervenants **Luc SAULNIER, INRA-Nantes** – Acceptabilité de l'amélioration de la qualité nutritionnelle du pain par addition de fibres ; **Christian SALLES, INRA Dijon** et/ou **L. FOUCAT, INRA Clermont-Fd-THEIX** – Perception du sel de sodium en fonction de la structure des matrices alimentaires ; **Sandra DENERY, INRA Nantes** – Réductions de l'allergénicité aux produits du blé ; **Gilles TRYSTRAM** ou **C. BONAZZI, AGRO-ParisTech-INRA** – Comment maîtriser la formation des composés secondaires dans les formulations complexes ?

Les recommandations nutritionnelles amènent à revoir les formulations des aliments soit en diminuant certains ingrédients (sel, matières grasses, éthanol), soit en augmentant d'autres (fibres alimentaires, huiles polyinsaturées). L'objectif de cette session est de montrer à l'aide d'exemples simples (fromages, pain, vins) comment les combinaisons de procédés technologiques permettent de maintenir les caractéristiques sensorielles des produits améliorés tout en respectant les considérations nutritionnelles de chaque aliment.

Mercredi 19 novembre – salon IPA - Mezzanine hall 1

10h – 11h00

« L'innovation mondiale dans les ingrédients partenaires clés de l'industrie »

Animée par **Sophie PARE**, Directrice Marketing **CLUB PAI**

L'innovation dans les ingrédients technologiques, leviers de développement et de croissance.

11h30 – 12h15

« Traitement des produits de la mer par Haute Pression – Lumière pulsée pour la décontamination des surfaces »

Animée par **Craig LEADLEY, Campden & Chorleywood Food Research Association**

Traitement des produits de la mer par Haute Pression – avantages et limitations.

Combinaison de la Saturation par CO₂ et Traitement par Haute Pression sur le saumon – effets sur la couleur, texture et flore.

Lumière pulsée pour la décontamination des aliments et des surfaces en contact avec les aliments.

12h45 – 13h30

« Des équipes responsabilisées pour gagner en performance – 2ème partie »

Animée par **Catherine LECOMTE**, Maître de Conférences **AGROPARISTECH** - **Hervé LE POL**, Responsable conditionnement **SAINT LOUIS SUCRE** - **Frédéric LE MOIGNE**, Responsable du pôle **IAA Proconseil**

Comment mieux impliquer les équipes ? Les clés de la motivation - Les nouveaux modèles d'organisation – Quel positionnement pour l'encadrement de proximité – Sécurité : vers une démarche comportementale innovante – Maintenance : vers une réappropriation des équipements

14h00 – 15h00

« Progrès en instrumentation et modélisation des procédés de transformation »

Animée par **Jean-François MAINGONNAT**, Directeur de Recherche à l'**INRA d'AVIGNON** ; avec comme intervenants **Jacques GUILPART**, Cemagref-Inra-AgroParisTech – Sûreté, innovation et maîtrise de l'énergie dans les procédés et équipements frigorifiques ; **Jean-Marie SABLAYROLLES**, **INRA-Montpellier SupAgro** – Nouveaux outils de contrôle de la fermentation alcoolique en œnologie ; **Daniel PICQUE**, **INRA-AgroParisTech Grignon** – Piloter l'affinage des fromages par le contrôle de l'environnement gazeux ; **Luc FILLAUDEAU**, **INRA Toulouse** – Un capteur innovant pour la mesure en ligne et en continu des phénomènes d'encrassement dans les procédés industriels : le système BIOMOSYS-HW.

Les progrès dans le domaine de l'instrumentation, l'analyse pour identifier les variables opérationnelles pertinentes, la mise au point de systèmes experts sont autant d'outils d'aides à la décision pour piloter les procédés. La modélisation des procédés de transformation acquiert alors une capacité opérationnelle pour des technologies plus fiables.

15h30 – 17h30

« Des experts au service des industriels pour mieux connaître, comprendre et maîtriser l'impact des procédés sur la qualité nutritionnelle des aliments »

Animée par **Laurent VEDRENNE**, Coordinateur RMT « Qualité Nutritionnelle des Aliments » **CRITT Agroalimentaire Poitou-Charentes** avec comme intervenants **Dalal AOUE WERNER**, Responsable UMT « Méthodes analytiques et nutrimateurs » **AERIAL** ; **Nicole COMBE**, Responsable UMT « Nutrition lipidique et vieillissement cérébral » **ITERG** ; **Stéphane GEORGE**, Responsable UMT « Micronutriments des produits végétaux transformés » **CTCPA**.

La conférence aura pour objet de présenter les travaux du Réseau Mixte Technologique « Qualité nutritionnelle des aliments » et les livrables actuels et futurs au service des industriels. Une présentation des travaux réalisés par les Unités Mixtes Technologiques « micronutriments des produits végétaux transformés » ; « Nutrition lipidique et vieillissement cérébral » et « Méthodes analytiques et nutrimateurs » sera également réalisée. Ces présentations seront étayées par des présentations d'industriels sur la valorisation de ces travaux de recherche appliquée.

10h00 – 10h45

« Bilan des innovations technologiques 2006 – 2008. Fruits et légumes transformés »

Animée par **Sébastien HEDIN**, Chef de projet engineering procédés innovation **CTCPA**

Un retour sur les principales innovations présentées par les équipementiers, les fabricants d'emballages, les industriels dans le secteur dynamique des fruits et légumes transformés au cours des deux dernières années (IVème gamme, pasteurisés, appertisés, surgelés, déshydratés, produits dérivés, etc.) : Innovation produits, nouveaux procédés thermiques et non thermiques et équipements, innovation packaging, contrôle qualité et laboratoires, ingrédients et nutrition, etc. Quels sont la demande actuelle et les défis à relever ?

11h15 – 12h00

« Outil pratique et concret pour les démarches de management : le nœud papillon »

Animée par **Franck JOLIBERT**, Ingénieur **UNGDA**

Présentation d'un outil pour enrichir ses démarches de management qualité, sécurité alimentaire, environnement, santé..

13h30 – 14h30

« Nouvel outil en ligne dédié à l'optimisation des procédés de traitements thermiques dans l'industrie agroalimentaire. Projet Européen MILQ-QC-TOOL »

Animée par le **Docteur David Hollestelle**, Project Manager Computer Applications **Nizo Food Research**

Dans le cadre du projet européen MILQ-QC-TOOL, un outil de modélisation en ligne a été développé pour aider les entreprises laitières à réduire leurs coûts de traitement thermique. Cet outil Websim-MILQ permet une optimisation au niveau de la qualité des produits, de leur sécurité, de la réduction de la consommation d'énergie et accroît le développement de nouveaux produits. Cet outil est particulièrement désigné pour un usage direct par les entreprises laitières. Cet outil a été validé par 16 entreprises laitières pour optimiser leurs traitements thermiques.

15h00 – 15h45

« Diagnostic rapide performance industrielle ACTIA »

Animée par **Olivier RANDOIN**, Conseiller en développement technologique **CRITT agroalimentaire PACA** avec comme intervenants **Michel Ange SOBAS**, Conseiller en développement technologique **TRANSFERT LR** ; **Roland TREILLON**, Professeur

L'outil « Diagnostic rapide de la performance industrielle ACTIA » est un guide pour les conseillers des centres techniques agro-alimentaires membres de l'ACTIA. L'objectif est de travailler avec le dirigeant sur ses points forts et des points d'améliorations de son organisation de production et de lui fournir un benchmarking par rapport aux autres entreprises.

16h15 – 17h00

« Intérêt d'un capteur en fluorescence pour le contrôle des contaminants néoformés dans les aliments en cours de transformation »

Animée par **Inès BIRLOUEZ**, Maître de conférences en chimie analytique **AgroParisTech**

Les images spectrales en fluorescence sont très sensibles aux changements physicochimiques de l'aliment au cours de sa transformation, et tout particulièrement aux traitements thermiques appliqués. Dans le même temps, des contaminants néoformés, de type acrylamide, furane, carboxyméthyllysine, se forment, qui méritent d'être contrôlés en raison de leur possible impact sur la santé. Des modèles de prédiction peuvent être construits à partir des images spectrales pour mesurer de manière non destructive, en temps réel, la concentration en ces contaminants dans les aliments tout au long de leur transformation.