

Bulletin d'inscription

Je m'inscris à la Journée technique du 26 mars 2019
(repas et abstracts offerts)

Prix par personne :

Tarif France : 275 € HT / 330 € TTC

Autres pays : 275 € HT / 275 € TTC

Tarif étudiant : - 10%

Nombre de personnes : x € = € TTC

Règlement (une facture acquittée vous sera adressée) :

Je règle :

en ligne par CB sur www.professionfromager.com

Je règle par chèque à l'ordre de « Editions ADS » et l'adresse à :
Editions ADS - 5, rue du Molinel - 59800 Lille

Je règle par virement bancaire :

Coordonnées Swift : Crédit Mutuel Paris Montmartre

BIC : CMCIFR2A. IBAN : FR76 1027 8060 3900 0607 5314 554

Mes coordonnées

Société :

Activité :

Nom / Prénom :

Adresse :

CP / Ville :

Tél. : Fax :

Mail :



26 mars 2019
à Paris

S'approprier les sauts technologiques

Process rapides en continu, nouveaux outils pour piloter
la qualité des produits, emballages s'adaptant
aux nouvelles contraintes du marché...

Cette journée s'adresse aux professionnels
en veille sur les techniques émergentes :
directeurs de fabrication, responsables R&D,
formateurs, technologues...

Pour tout renseignement, contacter: Débora Pereira
journeespros@professionfromager.com - Tél. : 03 20 73 12 39 - 06 70 89 66 86

www.professionfromager.com/journees-pro/

Le programme de la journée

Conférence n°1

Les process de rupture



- **La technologie sans séparation**
Un procédé rapide pour fabriquer des fromages à partir d'un substrat protéiné, réhydraté et ensemencé.
Richard Revy et Hélène Beguet (Enil de Mamirolle)



- **From'Inov, un me-too en 4 jours**
Des fromages en trois à quatre jours, sans phase d'affinage.
Gilles Garric (Inra de Rennes)



- **Optimiser l'utilisation des fractions des poudres protéiques laitières**
De nouvelles sources de productivité.
Frank Lagarde (Ingrédia)

Conférence n°3

Les nouveaux outils d'exploration de la matière



- **Métagénomique et métatranscriptomique, quelles applications sur le terrain ?**
Amélioration de la sélection des souches ensemencées, identification de la source de défauts, détection de populations sous-dominantes indésirables, meilleur pilotage et adaptation du process...
Christophe Monnet (inra)



- **Les avancées de la RMN et de l'IRM**
Vers des solutions de plus en plus opérationnelles pour les industriels.
François Mariette (Irtstea)

Conférence n°2

Les fonctionnalités émergentes



- **Intégration de fruits et végétaux par co-fermentation**
Une approche novatrice pour intégrer des fruits, légumes et herbes aromatiques « sans additifs, épaississants, traitements physiques... »
Alain Etievant (l'Atelier du fruit)



- **Gérer l'étalement**
Les leviers à actionner, de la préparation des laits jusqu'à l'affinage.
Sébastien Roustel (CHR Hansen)

Conférence n°4

Les emballages adaptés aux nouvelles attentes



- **Relever le défi du recyclage**
Des solutions techniques pour chacun des principaux courants
Donatien Coulon (Amcor)



- **Les emballages innovants**
Prévention des recontaminations, gains d'efficacité opérationnelle, développement durable... : le secteur s'adapte aux nouvelles attentes.
Valérie Sibille (Sealed Air)

Programme provisoire (sous réserve de modifications)



Infos pratiques

Date et horaires

- 26 mars 2019
- Ouverture des portes et accueil : 9 h
- Début des conférences : 9 h 30
- Clôture de la journée : 17 h

Abstracts

Mis à disposition à votre arrivée sur place (slides et interviews des conférenciers)

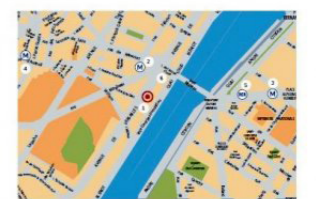


Déjeuner

Offert, sur place

Adresse

Pavillon de l'eau
77 avenue de Versailles
Paris 16^e



- **Accès en métro : ligne 10**
Station Mirabeau
Station Javel
Station église d'Auteuil
- **Accès RER : ligne C**
Station Javel
- **Accès en bus : lignes 22, 62 ou 72**
Arrêt Mirabeau
- **Station Vélib'**
Pont Mirabeau
- **Accès parking le plus proche**
Parking Maison de la Radio
7, av. du Président Kennedy
75116 PARIS

