



Programme du Comité technique Rhône-Alpes

Vendredi 13 juin 2014

(Maison de l'Agriculture – salle du Fier – Annecy)

- 9 h 00** **Accueil**
- 9 h 15** **Ouverture** - Patrick Ramet, Président
- 9 h 25** **Présentation Actalia Produits laitiers** - Jean-Michel Hérodet, Directeur
- 9 h 35** **De la protéolyse des laits à la lainure en abondance** - Nadège Bel, Chargée d'études
- 9 h 55** **Les STEC : Méthodes d'analyses et comportement en technologie fromagère** - Valérie Michel, Responsable Pôle Microbiologie Laitière
- 10 h 15** **Mise au point d'une méthode d'élaboration d'un ferment indigène adapté à la fabrication de fromages à PPNC** - Emilien Fatet, Conseiller technologique & Thierry Juvet, Responsable pôle technologique
- 10 h 35** **Gestion des bactériophages et raisonnement desensemencements pour l'industrie laitière afin de limiter les pertes produits** - Sébastien Fraud, Chef de projets microbiologie d'intérêt laitier
- 10 h 55** **Comment et pourquoi conserver des micro-organismes d'intérêt ?** - Caroline Hoarau, Responsable laboratoire & ENILV
- 11 h 15** **Calculer les performances environnementales d'un atelier et identifier les marges de progrès** - Pierre Barrucand, Chargé de projets Environnement & Energie
- 11 h 35** **Apprécier l'évolution de la qualité microbiologique du lait collecté** - Valérie Michel, Responsable Pôle Microbiologie Laitière
- 11 h 55** **Réduction du taux de sel de 30 % : conséquences sur la qualité en fromages pâte pressée et à pâte molle** - Jean-René Kerjean, Responsable Scientifique
- 12 h 15** **Restitution des besoins professionnels & Prospective** - Jean-René Kerjean, Responsable Scientifique
- 12 h 30** **Clôture** - Patrick Ramet, Président
- 12 h 30** **Buffet**