



Vos experts en bioraffinerie du végétal



INVITATION

Le Club PAI et le CVG sont heureux de vous inviter à une Journée technique sur
Les Protéines Végétales : perspectives d'innovation pour les IAA

qui aura lieu au **Centre de Valorisation des Glucides**
33 avenue Paul Claudel – 80480 Dury, le 8 octobre 2015 – 9h30 à 17h

Le **CVG** (Centre de Valorisation des Glucides et des Produits Naturels), **Adrianor** (Centre de Ressources Technologiques pour les entreprises agroalimentaires) et la plateforme **IMPROVE** (Institut Mutualisé pour les Protéines Végétales) travaillent en étroite collaboration en mutualisant leurs expertises sur le fractionnement et la valorisation des matrices végétales complexes.

Augmenter la part des protéines végétales dans l'alimentation est un défi certes nécessaire mais pouvant entraîner de nombreuses interrogations quant aux sources, procédés et propriétés des fractions obtenus en relation avec les formulations alimentaires.

Cette journée « Protéines végétales » a donc pour but de vous former et de vous informer sur :

- Les principales matières premières végétales utilisées
- Technologies d'obtention
- Impact des technologies sur les structures des protéines
- Les propriétés fonctionnelles et nutritionnelles
- Les perspectives d'innovation



Au programme

9h30 Accueil des participants, café

10h00 Présentation du CVG et de la plateforme IMPROVE

Philippe de Braeckelaer, Directeur Général Adjoint CVG - **Denis Chéreau**, Directeur Général IMPROVE

11h00 Les protéines végétales : Acquis scientifiques et technologiques, perspectives d'innovation

Jacques Guéguen, Directeur de Recherche de l'unité BIA (Biopolymères, Interactions, Assemblages) INRA

- Etat des lieux des principales matières premières végétales utilisées et technologies d'obtention
- Données sur l'impact des technologies sur les structures des protéines et sur leurs propriétés fonctionnelles et nutritionnelles
- Les potentiels d'innovations

12h00 Les protéines en formulation : Identification des verrous techniques, impacts du procédé et du milieu

Christine Chene, Directrice Adrianor

- Présentation des verrous actuels des protéines végétales disponibles dans les formulations agroalimentaires
- Les contraintes de formulation et impact du procédé et du milieu Questions / réponses avec la salle

13h00 Pause déjeuner (offert par l'organisateur)

14h00 Visite du CVG et de la plateforme IMPROVE + 2 ateliers de démonstration sur une protéine végétale

Fractionnement d'une graine protéagineuse

- Voie humide : Extraction, séparation, fractionnement par voie membranaire
 - Voie sèche : Décorticage, micronisation, enrichissement turbo séparation
- Caractérisation physico-chimiques et fonctionnelles

17h00 Clôture de la manifestation

L'accès à cette manifestation est gratuit, mais **inscription est obligatoire** (le nombre de places étant limité) soit par mail soit par ce formulaire **avant le 02 octobre 2015**

:https://docs.google.com/forms/d/16ehd141VkJmMWxDoOEJkHV3co702cR-n1nMd18eT5LI/viewform?usp=send_form

Aurélie Gaspard
Chargée de communication
gaspard@cvgpn.com

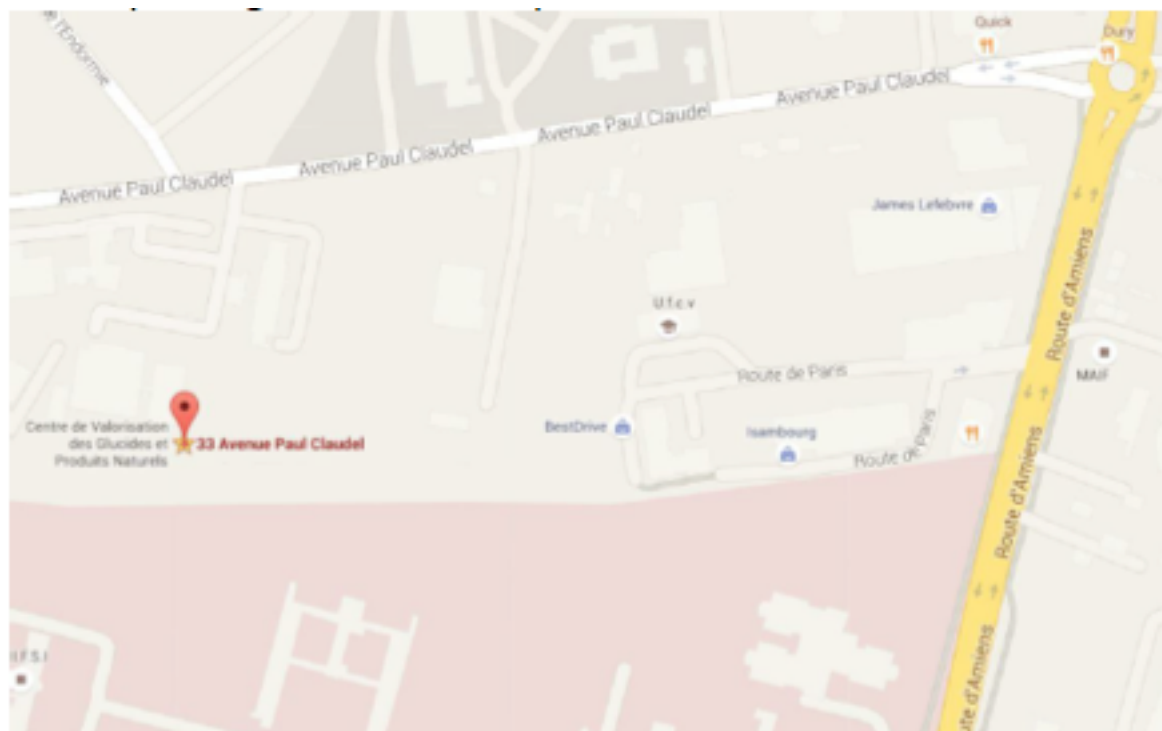
Alix de Reynal
Club PAI
clubpai@wanadoo.fr



Plan d'accès

CVG : 33 avenue Paul Claudel, Amiens

Depuis l'autoroute Sortie Amiens Sud, puis direction Amiens Centre, au restaurant Quick à gauche et 200m sur votre gauche. Un parking est à votre disposition.



Vos experts en bioraffinerie du végétal



IMPROVE



Centre d'expertise alimentaire