

A NE PAS MANQUER



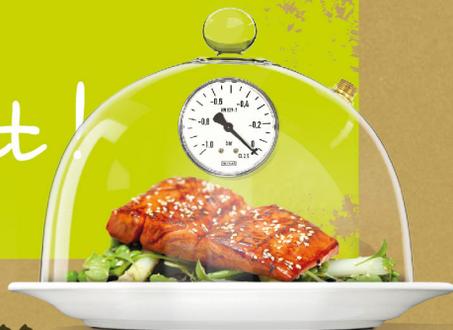
ACTALIA  
INNOVATION

# LES ATELIERS INNOVATION

ÉDITION N° 8

La technologie  
« sous-vide »  
au service du goût !

Redécouvrez ses propriétés et ses atouts,  
et découvrez de nouvelles applications



Le 29 Novembre 2016 de 9h15 à 17h00

- Ouvrir le cadre de pensée
- Explorer d'autres clés pour innover
- Imaginer de nouvelles perspectives pour vos produits
- Echanger avec d'autres professionnels du secteur

Une journée, deux approches...

## ATELIER THÉORIQUE

### DÉCRYPTER LA TECHNOLOGIE SELON DIFFÉRENTS ANGLES DE VUES:

- Extraits de veille illustrant des exemples d'applications réussies  
Vanessa REYNIER, Directrice ACTALIA Innovation
- Présentation des techniques de cuisson sous-vide : bilan forces et faiblesses selon les matrices traitées  
Véronique LAVATINE, Responsable projets R&D ACTALIA Innovation
- Point à date sur les avancées techniques process et équipements  
Hervé DELALANDE, Ingénieur Commercial MULTIVAC France
- Tour d'horizon des films employés et présentation des dernières innovations  
Laurence RICHARD, Business Development leader, SEALED AIR

## ATELIER PRATIQUE

- Réalisez des essais comparatifs sur différentes matrices (viande, fruits, poisson, légumes) dans le but de challenger les technologies conventionnelles.
- Découvrez des applications sous-vide innovantes avec la participation de Christian BIDARD, maître cuisinier de France



## PROGRAMME

LE 29/11/16  
AU **FOODLAB**  
SAINT-LÔ

La technologie  
« sous-vide »  
au service du goût !



- **9H15** : Accueil et café
- **9H30** : Présentation d'ACTALIA Innovation et programme de la journée  
Véronique LAVATINE, Responsable projets R&D ACTALIA Innovation

### ATELIER THÉORIQUE

- **9H45** : Données de contexte  
Véronique LAVATINE, Responsable projets R&D ACTALIA Innovation
- **10H00** : Extrait de veille  
Vanessa REYNIER, Directrice ACTALIA Innovation
- **10H30** : Présentation des techniques de cuisson sous-vide  
Véronique LAVATINE, Responsable projets R&D ACTALIA Innovation
- **11H15** : Point à date sur les avancées techniques, process et équipements.  
Hervé DELALANDE, Ingénieur Commercial MULTIVAC France.
- **11H45** : Tour d'horizon des films employés et présentation des dernières innovations  
Laurence RICHARD, Business Development leader, SEALED AIR

- **12H30** : Pause déjeuner

### ATELIER PRATIQUE

- ATELIER N°1** : Réalisation d'essais sur différentes matrices ( viandes, fruits, poissons, légumes)  
**14H00** Evaluation sensorielle de la technologie sous-vide en dégustation comparative avec des procédés conventionnels ( cuisson vapeur, pasteurisation en four, etc...)
- ATELIER N°2** : La technologie sous-vide là où on l'attend pas.  
**15H30** Avec la participation de M. Christian BIDARD, maître cuisinier de France.
- **16H45** : Conclusion

COUPON-RÉPONSE

# LES ATELIERS INNOVATION

ÉDITION N° 8

La technologie  
« sous-vide »  
au service du goût !

Redécouvrez ses propriétés et ses atouts,  
et découvrez de nouvelles applications



Nom : ..... Prénom : .....

Fonction : .....

Société : .....

Téléphone : .....

Email : .....

Participera à l'atelier :  
La technologie « sous-vide » au service du goût !

S'excuse de ne pas pouvoir venir

Merci de confirmer votre présence avant le 23/11/2016 par retour  
de ce coupon auprès de Véronique LAVATINE (coordonnées ci-contre).



ACTALIA  
INNOVATION

Véronique LAVATINE

v.lavatine@actalia.eu

ACTALIA

310 rue Popielujko

50000 SAINT-LÔ

Tél : 02.33.06.71.71



# SAINT-LÔ



Lieu de RDV :

**FOODLAB**  
SAINT-LÔ

ACTALIA  
310 rue Popielujko  
50000 SAINT-LÔ