



L'AGRO-ALIMENTAIRE DURABLE

Jeudi 26 janvier 2017

AgroParisTech - 16 rue Claude Bernard - Paris 5^e

9h20 – 9h40	Accueil
9h40 – 9h50	Introduction Gilles Trystram, Directeur d'AgroParisTech et Président du Conseil scientifique et technique de l'ACTIA
9h50 – 10h20	Biopréservation : enquête sur la perception des consommateurs Souad Christieans, RMT Florepro
10h20 – 10h50	Solutions pour une formulation efficace des produits Bio Cyril Bertrand, RMT Transfobio
10h50 – 11h20	Valorisation de matière des coproduits de l'industrie alimentaire (projet Ademe Vamacopia) Fabrice Bosque, RMT Ecoval
11h20 – 11h45	Pause
11h45 – 12h15	Nettoyage et désinfection durable dans l'industrie des fruits et légumes frais coupés (projet européen Susclean) Christophe Hermon et Thierry Benezech, RMT Chlean
12h15 – 12h45	Mallette pédagogique « outils de détermination de la durée de vie microbologique des aliments » (réalisée avec la Direction générale de l'Alimentation) Valérie Stahl et Catherine Denis, RMT Qualima
12h45 – 14h15	Déjeuner
14h15 – 14h45	Propack food training : site de formation et d'information sur l'emballage Catherine Lorient, RMT Propack food
14h45 – 15h15	Le génie des procédés peut-il dévoiler les secrets de la distillation des eaux-de-vie traditionnelles ? Cristian Puentes et Marie-Charlotte Colosio, RMT Fidele
15h15 – 15h45	Démarche intégrée pour l'amélioration nutritionnelle des aliments Lucile Royer, RMT Nutriprevius
15h45 – 16h15	Effets relatifs des préférences sensorielles et des déterminants individuels sur le comportement alimentaire et l'obésité (projet ANR Epipref) Virginie Herbreteau, RMT Sensorialis
16h15 – 16h30	Conclusion

[FORMULAIRE D'INSCRIPTION](#) Inscription obligatoire – nombre de place limité

