

## Innovation dans le secteur des produits laitiers

*Résultats du projet Truefood*

### FORMATION OFFERTE AUX ENTREPRISES

La session d'information a pour objectif de présenter les résultats majeurs du projet européen TRUEFOOD pour le secteur des produits laitiers. Les résultats présentés sont proches de l'application ou font l'objet de démonstrations.

### OBJECTIFS

La session s'articule en deux parties :

- 1/ Restitution des résultats scientifiques majeurs de Truefood testés à l'échelle industrielle
- 2/ Démonstration et exercice en ligne de Sym'Previus, un outil de prévision de l'évolution du comportement des micro-organismes dans l'aliment.  
La présentation sera spécifique aux produits laitiers. Il sera possible de tester l'outil avec son propre jeu de données. **Tous les participants recevront un code d'accès temporaire pour tester l'outil plus longuement à leur retour en entreprise.**

### PUBLIC CONCERNE

Directions, Responsables des services Qualité et Recherche et Développement, ou toute personne en charge de l'innovation dans le domaine laitier.

### ORGANISATION et ANIMATION

Cette session sera animée par Georges Corrieu de l'INRA et Florence Postollec d'ADRIA Développement.  
Marie-Christine Montel, Bruno Martin et Valerie Gagnaire de l'INRA interviendront également.

### DATE et LIEU

- Mercredi 24 mars 2010 à l'ANIA (Paris)
- de 10h00 à 16h00

### METHODES et OUTILS

- Nombre de stagiaires limité à 20
- Support power point et dossier remis aux participants
- Exercices pratiques
- Déjeuner-rencontre pris en commun avec les intervenants
- Complémentarité des intervenants : théorie et pratique
- Illustration par des exemples pratiques
- Débat : questions/réponses
- Evaluation du stage

### COUT et MODALITES d'INSCRIPTION

- La Formation est financée par la Commission européenne. **Elle est donc gratuite pour les entreprises.**
- Une attestation individuelle de stage sera fournie à chaque participant.
- Bulletin de participation à retourner à l'ANIA.

## PROGRAMME

### Innovations dans le secteur laitier

Résultats du projet Truefood

**10h00 : Accueil des participants et présentations**

**CARACTERISATION DE LA COMPOSITION DES LAITS EN COMPOSES D'INTERET NUTRITIONNEL SELON LES SYSTEMES DE PRODUCTION**

**BRUNO MARTIN - PHYSIOLOGIE ANIMALE ET SYSTEMES D'ELEVAGE - INRA THEIX**

**QUELLES STRATEGIES POUR LA BIOPRESERVATION DES FROMAGES TRADITIONNELS**

**MARIE-CHRISTINE MONTEL - UNITE DE RECHERCHES FROMAGERES – INRA AURILLAC**

**NOUVELLES AVANCEES DANS LE DOMAINE DE L’AFFINAGE DES FROMAGES (CONDUITE DES HALOIRS, AFFINAGE SOUS EMBALLAGE)**  
**GEORGES CORRIEU - UMR GENIE ET MICROBIOLOGIE DES PROCEDES ALIMENTAIRES – INRA GRIGNON**

**13h00 à 14h00 : Pause déjeuner (offert)**

**14h00 à 16h00 :**

**PRODUCTION DE PEPTIDES BIOACTIFS DANS DES FROMAGES A PATE PRESSEE CUITE AU MOYEN DE COMBINAISONS PARTICULIERES DE LEVAINS LACTIQUES THERMOPHILES**

**VALERIE GAGNAIRE - AGROCAMPUS SCIENCE ET TECHNOLOGIE DU LAIT ET DE L’OEUF – INRA RENNES**

**SYM’PREVIUS, UN OUTIL D’AIDE A LA DECISION POUR LA PREDICTION DE L’IMPACT DU PROCEDE ET DE L’ENVIRONNEMENT SUR LE COMPORTEMENT DES MICRO-ORGANISMES DANS LES ALIMENTS**  
**FLORENCE POSTOLLEC / ADRIA DEVELOPPEMENT**

## Bulletin d'inscription

A retourner à Sylvie Pillon à l'ANIA - tél. 01 53 83 86 12 – e-mail : [spillon@ania.net](mailto:spillon@ania.net)

Société .....

Secteur d'activité .....

Nom .....Prénom .....

Fonction .....

Adresse .....

Code Postal .....Ville .....

Tél. : .....E-mail .....

PARTICIPERA à la journée de formation : « Innovations dans le secteur des produits laitiers »

Mercredi 24 mars 2010 à l'ANIA – 21 rue Leblanc – 75015 Paris

*L'ANIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter les stages dont l'effectif serait insuffisant.*