

LE RMT ACTIA TRANSFOBIO

Le RMT ACTIA TransfoBio est un **réseau d'experts national** sur la transformation des produits bio. Au service notamment des entreprises agroalimentaires, il a pour objectif de contribuer à améliorer les techniques de fabrication et la qualité des produits transformés biologiques. Il est ainsi divisé en trois axes :

- 1. Formulation** des produits biologiques transformés : pour des produits à forte « naturalité »
- 2. Procédés** appliqués aux produits biologiques transformés : pour des procédés efficaces et respectueux du produit
- 3. Attentes** des différentes typologies de **consommateurs sur la « qualité »** (environnementales, sanitaires, nutritionnelles, sensorielles et socio-économique) des produits Bio transformés

LES PARTENAIRES DU RMT

ACTALIA, ADIV, ADRIANOR, AGIR, AgroParisTech UMR GENIAL, CRITT Agroalimentaire PACA, CRITT Agro-alimentaire Poitou-Charentes, CTCPA, ENILIA, EPLEA St Flour, EPLEFPA Valence, IFIP, IFV, ITAB, ONIRIS, SYNABIO, UMR NORT.



RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

RMT

TRANSFOBIO

TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO Innovations et perspectives

8 DÉCEMBRE 2016
DE 10H00 À 17H00
AIX-EN-PROVENCE



Cyril BERTRAND - Mail : cyril.bertrand@critt-iaa-paca.com

Audrey LESTURGEON - Mail : audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire PACA – Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle – BP 11548
84916 AVIGNON Cedex 9 - 04 90 31 55 08

<p>9h30 - 10h00 Accueil café</p> <p>10h00 Transformation des produits Bio : Enjeux et solutions <i>Cyril BERTRAND, CRITT Agroalimentaire PACA</i></p> <p>10h15 Le RMT Actia TransfoBio : un réseau d'experts sur la transformation des produits bio. <i>Rodolphe VIDAL, ITAB</i></p> <p>10h30 – La transformation des aliments biologiques transforme-t-elle la perception des consommateurs ? <i>Ivan DUFEU, ONIRIS</i> Quelques résultats de BioNutriNet <i>Denis LAIRON</i></p> <p>11h15 – Que dit la réglementation sur la transformation des produits bio aujourd'hui ? Et demain ? <i>Claire DIMIER-VALLET, SYNABIO</i></p> <p>11h50 – Témoignages d'entreprises agroalimentaires Bio innovantes. <i>Par les cinq entreprises sélectionnées</i></p>	<p>12h30 – 14h00 Pause déjeuner bio. Exposition d'une galerie de produits bio innovants.</p> <p>14h00 Solutions pour une formulation des produits bio efficace. <i>Paul VANDOOREN, ADRIANOR</i></p> <p>14h20 Repenser la formulation en bio : 3 études de cas <input type="checkbox"/> Carraghénanes – <i>Véronique BOSC, UMR GENIAL</i> <input type="checkbox"/> Arômes bio – <i>Claire DIMIER-VALLET, SYNABIO</i> <input type="checkbox"/> Nitrites – <i>Martine CARLIER, IFIP</i></p> <p>15h35 Pistes d'amélioration pour les procédés en bio : cadre général et définitions. <i>Rodolphe VIDAL, ITAB</i></p> <p>15h55 Des méthodes de conservation ancestrales aux procédés high-tech : avantages et inconvénients <input type="checkbox"/> Hautes pressions – <i>Nicolas BIAU, CTCPA</i> <input type="checkbox"/> Chauffage ohmique – <i>Nicolas BIAU, CTCPA</i> <input type="checkbox"/> Fermentation lactique – <i>Claude AUBERT</i></p> <p>16h50 – 17h00 Conclusion de la journée <i>Cyril BERTRAND, CRITT Agroalimentaire PACA</i></p>
--	---

TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO - Innovations et perspectives 8 décembre 2016 (10h-17h) à Aix-en-Provence

50 places disponibles. Inscription obligatoire avant le 24 novembre 2016 (*pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date*).

Coût de l'inscription (comprenant pause-café et repas) : 100 € HT /personne.

- Soit [inscription en ligne](#)
- Soit en renvoyant le bulletin d'inscription :
 - par fax (04 90 31 55 10)
 - ou mail (critt@critt-iaa-paca.com)

ENTREPRISE _____

NOM _____

PRÉNOM _____

FONCTION _____

EMAIL _____

TEL _____

- Je souhaite participer, je joins un chèque de 120 € TTC/personne.
- Je suis indisponible mais intéressé par le sujet ([contactez-nous](#)).

ACCÈS AU CARRÉ D'AIX

[ZAC Robole, 190 rue Pierre Duhem, 13 856 Aix-en-Provence](#) - 04 42 24 37 73.

Plan d'accès : [Contactez-nous](#)