



Séminaire « Légumes Méditerranéens : entre innovation et tradition » – 8 avril 2016 – CTCPA Avignon

Programme prévisionnel

- 9h-9h30 Accueil des participants – Petit-déjeuner de bienvenue
- 9h30-9h45 Mots de bienvenue
- 9h45-10h25 **Panorama des technologies innovantes sur toute la chaîne de transformation des produits à base de légumes et fruits – retour d’expérience sur applications industrielles**
Patrick Mathiot (CTCPA)
- 10h25-11h05 **Du verre au PET : quels avantages ?**
Thierry Loubet (Dir. Innovation Raynal et Roquelaure) et Magali Wagner (CTCPA)
- 11h05-11h20 *Pause café*
- 11h20-12h **La microbiologie des produits méditerranéens acides (tomate, spécialités régionales, fruits)**
Stéphane André / Stella Planchon (CTCPA)
- 12h-12h40 **Comment améliorer et valoriser des produits transformés méditerranéens d’un point de vue nutritionnel ? Prise en compte du contexte réglementaire (INCO) et aide de la modélisation sous contraintes**
Caroline Rouveyrol (CRITT PACA)
- 12h40-13h30 *Déjeuner*
- 13h30-14h30 **Visite de la halle de technologies du CTCPA**
Nicolas Biau et Fabien Aupy (CTCPA)
- 14h30-15h10 **Gestion des biodéchets et méthanisation**
Yvan Deloche (CRITT PACA)
- 15h10-15h30 *Pause café*
- 15h30-16h15 **Le marketing des produits alimentaires traditionnels et innovants à base de légumes méditerranéens**
Xavier Terlet (XTC World Innovation)
- 16h15-16h30 *Mots de clôture*

Inscription en ligne : <https://colloque.inra.fr/fruitvegprocessing2016/Satellite-Meetings/Transformer-des-legumes-mediterraneens-entre-innovation-et-tradition>



TRAF00N project is funded by the European Community's Seventh Framework Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912.