

74 ÉDITION JTIC 2024



Conférences

MERCREDI 6 NOVEMBRE

09h30 Présentation des posters par Claude Godard

10h00 Optimisation de la machinabilité de pâte boulangère lors du pétrissage : défis et perspectives

10h30 Regards croisés sur les lignes automatiques de pains de mie et de pains burgers

12h00 Peut-on obtenir le moelleux, la résilience et le fondant dans des produits briochés sucrés en substituant le E471 par des activités enzymatiques ?

14h00 Nouvelles méthodes d'édition du génome : dans quel cadre, comment et pourquoi ?

15h30 Réactualisation des fonctionnalités de l'ingrédient malt en Meunerie et Boulangerie »

16h00 De nouvelles opportunités pour la meunerie, grâce au triage grain par grain, par transmittance proche infrarouge : BoMill InSight™

16h30 Broyage-affinage maîtrisé des coproduits céréaliers

JEUDI 7 NOVEMBRE

10h00 Perspectives & innovations pour la filière céréales et légumineuses

10h30 Décarbonation des filières céréalières : enjeux et leviers pour la production agricole

12h00 La Traçabilité au cœur des enjeux de demain : comment passer de l'ambition à l'action ?

14h00 Table ronde : La filière des grains recrute : Tous mobilisés pour notre attractivité

AB|MAURI
Levures et ingrédients

AFI

AIPF
ASSOCIATION INTERNATIONALE DU PAIN FRANÇAIS



Anton Paar



INRAE
la science pour la vie, l'humain, la terre



LOUIS FRANÇOIS
Ingrédients alimentaires depuis 1908

ARVALIS



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



IMPROVE



CONFERENCES

2024

MERCREDI 6 NOVEMBRE



CONFERENCES 2024



Anton Paar



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



MERCREDI 6 NOVEMBRE

10H00 OPTIMISATION DE LA MACHINABILITÉ DE PÂTE BOULANGÈRE LORS DU PÉTRISSAGE : DÉFIS ET PERSPECTIVES

Animateur AEMIC : Aliette VEREL

La conférence abordera les défis et les perspectives liés à l'optimisation de la machinabilité des pâtes boulangères, une problématique cruciale pour les entreprises de seconde transformation de la filière blé - farine- produit de cuisson.

Nous examinerons les différents aspects de la machinabilité des pâtes, y compris les propriétés physiques et rhéologiques des farines de blé tendre, les technologies de transformation, et les paramètres de procédé.

Nous mettrons en lumière les défis rencontrés par les fabricants, tels que le contrôle de la consistance, le collant, la réduction des pertes de matière première.

Nous explorerons les avancées dans le domaine, telles que l'utilisation de méthodes prédictives du comportement des pâtes boulangères, d'outils analytiques visant à optimiser les paramètres intrinsèques et extrinsèques d'une pâte à pain lors du pétrissage



YASSINE BOUCHAHDA
Technical sales expert
ANTON PAAR
*Membre du Conseil
d'Administration AEMIC,
le Réseau des filières
céréalières*



ANNE MARIE FILLOUX
*Formatrice génie
Alimentaire
Ingénieur Institut Agro sup
DIJON et présidente adjointe
jury BTS BIOQUALIM
ENILIA ENSMIC*



SABRINA RICHARD
*Directrice Académie
de Boulangerie*
EPISENS

CONFERENCES 2024



MERCREDI 6 NOVEMBRE

10H30 REGARDS CROISÉS SUR LES LIGNES AUTOMATIQUES DE PAINS DE MIE ET DE PAINS BURGERS

Président de séance : Hubert Chiron, Président Honoraire - AIPF

Cette session qui réunit trois grands équipementiers internationaux et un expert de la boulangerie industrielle fera le point sur les avancées récentes majeures sur les technologies de pain croustillant, pain de mie et buns.



MARIE LAISNE
*Responsable
Marketing*
MECATHERM



ERIC TELLIER
*Directeur Commercial
France*
AMF



LAURENT TRAVERS
Directeur
KAAK France



PASCAL PUBERT
DG Adjoint
LA BOULANGERE

CONFERENCES 2024



MERCREDI 6 NOVEMBRE

12H00 **PEUT-ON OBTENIR LE MOELLEUX, LA RÉSILIENCE ET LE FONDANT DANS DES PRODUITS BRIOCHÉS SUCRÉS EN SUBSTITUANT LE E471 PAR DES ACTIVITÉS ENZYMATIQUES ?**

Animateur AEMIC : Aliette VEREL

Le consommateur en demande croissante de produits sans additif, il est important de chercher une alternative clean label au E471.

Nous expliquerons durant cette présentation comment les enzymes peuvent remplacer cet émulsifiant pour donner une sensation de moelleux, de résilience et de fondant dans les produits briochés sucrés sans en altérer les caractéristiques organoleptiques.

Nous présenterons un panel sensoriel comparatif et une dégustation sera faite à la fin de cette présentation.



MATHIEU BOUSQUIER
Resp. Développement & Qualité
AB MAURI France

CONFERENCES 2024



CONFERENCES 2024



MERCREDI 6 NOVEMBRE

14H00 NOUVELLES MÉTHODES D'ÉDITION DU GÉNOME : DANS QUEL CADRE, COMMENT ET POURQUOI ?

Animateur AEMIC : Olivier DESCAMPS

*Présidents de séance Valérie Lullien-Pellerin, Directrice de Recherche INRAE
et Jacques Le Gouis, Directeur de recherche - INRAE*

L'édition des génomes : quels outils pour plus de diversité? Mr Pierre Barret

Inventées, il y a un quinzaine d'années par Emmanuelle Charpentier et Jenifer Doudna qui ont reçu le prix Nobel pour cette découverte, les techniques d'édition des génomes ont depuis apporté une contribution significative à de nombreux projets de recherche et ouvert de nombreuses perspectives en termes d'applications. Nous présenterons ici le principe général de la technique, nous donnerons des ordres de grandeur permettant d'apprécier les échelles de précision auxquelles nous travaillons, et nous présenterons également des technologies dérivées qui sont en cours de développement. Nous aborderons enfin quelques voies de recherche qui, si elles aboutissaient, nous permettraient d'atteindre plus de cibles simultanément, pour élargir en conclusion sur la problématique de la détection des variations induites par ces technologies.

L'encadrement juridique de l'édition de génome - Mme Muriel Lightbourne

La présentation du projet de règlement sur les Nouvelles Techniques de Génomique (document COM(2023) 411 final du 5.7.2023) débute par un rappel du contexte de préparation de ce texte, à savoir les saisines du Conseil d'Etat par plusieurs associations françaises, et les réponses de la Cour de justice de l'Union européenne aux questions préjudicielles posées par le Conseil d'Etat. Les grandes lignes du projet de règlement sont ensuite exposées, ainsi que son articulation avec la réglementation OGM existante, avant de faire un point sur l'état de la procédure normative.

CONFERENCES 2024



MERCREDI 6 NOVEMBRE

14H00 NOUVELLES MÉTHODES D'ÉDITION DU GÉNOME : DANS QUEL CADRE, COMMENT ET POURQUOI ?

.../... suite

Applications de l'édition du génome à l'amélioration variétale du riz et des autres céréales - Mr Emmanuel Guiderdoni

Le riz, la principale céréale de consommation humaine, est sans doute la céréale chez laquelle les développements méthodologiques et applicatifs de l'édition du génome ont été les plus nombreux et les plus rapides ces 10 dernières années. Nous détaillerons ici les applications en cours visant à améliorer les variétés de cette plante cultivée. Celles-ci portent notamment sur la performance au champ (architecture, efficacité d'utilisation des ressources ..), la résistance aux bioagresseurs, la tolérance aux contraintes environnementales et les qualités nutritionnelle, sensorielle et technologique du grain. L'édition du génome est mise en œuvre aussi bien pour modifier des caractères de variétés élite que pour corriger des insuffisances chez les accessions traditionnelles. Elle est également utilisée pour faciliter la mobilisation de la diversité dans les programmes de sélection voire pour néo-domestiquer des espèces apparentées non cultivées. Nous présenterons également des exemples complémentaires réalisés chez d'autres céréales.



PIERRE BARRET
*Ingénieur de Recherches INRAE,
Resp. de la Plateforme ValFon et
Dir. adjoint de l'UMR,
GDEC Clermont-Ferrand*



MURIEL LIGHTBOURNE
*Direction des affaires
juridiques
INRAE Angers*



EMMANUEL GUIDERDONI
*Chercheur CIRAD, Institut
Amélioration Génétique et
Adaptation des Plantes
Méditerranéennes et tropicales
(AGAP),
Montpellier*

CONFERENCES 2024



LOUIS FRANÇOIS

Ingrédients alimentaires depuis 1908

MERCREDI 6 NOVEMBRE

**15H30 RÉACTUALISATION DES FONCTIONNALITÉS DE L'INGRÉDIENT
MALT EN MEUNERIE ET EN BOULANGERIE**

Animateur AEMIC : Olivier DESCAMPS

Fonctionnalités des Ingrédients Maltés en Meunerie et Boulangerie.

Dans un contexte où les consommateurs exigent de plus en plus de transparence, les ingrédients maltés apportent des solutions naturelles pour les professionnels de la meunerie et des applications de snacking.

Les malts offrent des bénéfices significatifs en termes d'aide à la fermentation, de texture, de couleur, de profil aromatique et de machinabilité, répondant ainsi aux attentes des professionnels et des consommateurs tout en améliorant la qualité des produits de snacking comme les pains à burger et la pâte à pizza.



AYMERIC DE FOUCHER
*Responsable commercial
Export*
EDME Food Ingredients



LEOPOLDINE TISSIER
Chef de Produit
LOUIS FRANCOIS

CONFERENCES 2024



MERCREDI 6 NOVEMBRE

16H00 DE NOUVELLES OPPORTUNITES POUR LA MEUNERIE, GRÂCE AU TRIAGE GRAIN PAR GRAIN, PAR TRANSMITTANCE PROCHE INFRAROUGE : BoMill InSight™

Animateur AEMIC : Olivier DESCAMPS

De nouvelles opportunités pour la meunerie, grâce au triage grain par grain, par transmittance proche infrarouge : BoMill InSight™

Triage de lots par l'analyse individuelle proche infrarouge de chaque grain.

Extraire les grains à forts ou faibles taux de protéine ou encore obtenir des lots composés de grains dont la teneur en protéine est homogène est dorénavant possible.



DENIS BOISSAU
Responsable Marketing

BoMill



STEPHANE DOUCET
Directeur commercial

TRIPETTE & RENAUD

CONFERENCES 2024



AFI

MERCREDI 6 NOVEMBRE

16H30 BROYAGE-AFFINAGE MAITRISÉ DES COPRODUITS CÉRÉALIERS

Animateur AEMIC : Olivier DESCAMPS

Une gestion efficace des déchets issus de la transformation des grains minimise l'impact environnemental des industries céréalières et promeut une économie circulaire.

Contribuant à une utilisation durable des ressources, nutrition animale et énergie verte constituent deux débouchés majeurs:

Grains déclassés, résidus de nettoyage et coproduits comme les sons et remoulages sont transformés en aliments du bétail, réduisant le besoin de cultures dédiées;

Le traitement de la biomasse à des fins de production de biogaz contribue également à la transition écologique.

Pour aligner pleinement la technologie à ces enjeux et optimiser la valorisation des déchets, allier expertise sectorielle et partenariat de confiance s'impose:

L'adaptation des processus de transformation aux exigences d'hygiène, de qualité et de sécurité suppose la collaboration des parties prenantes tout au long de la chaîne; La maîtrise du procédé de broyage-affinage des fractions issues du tri à la source est cruciale pour opérer efficacement et sereinement en atmosphère potentiellement explosive



STANISLAS CAPELLE
Gérant-fondateur

AGRO FOOD INTEGRITY



CONFERENCES

2024

JEUDI 7 NOVEMBRE



NOUVEAU

LEVAROM®

*Bien plus qu'un levain !**



Une gamme de levains
dévitalisés, durables
et 100 % français.

3 familles
d'expertise :

*Les créations
Les iconiques
Les essentiels*

Issus de la **NATURE**
Créés par des **EXPERTS**
Inspirés par la **PASSION**



www.eurogerm-france.com



EUROGERM
INGREDIENTS & SOLUTIONS

*L'utilisation d'un levain dévitalisé ne donne pas droit à l'appellation « Pain au levain ».
© - EUROGERM - Marques déposées - Suggestions de présentation - Visuels produits non contractuels - 2024 - Photos EUROGERM

CONFERENCES 2024



JEUDI 7 NOVEMBRE

**10H00 PERSPECTIVES & INNOVATIONS POUR LA FILIALE CÉRÉALES
ET LÉGUMINEUSES**

Animateur AEMIC : Thierry Nicolai

Pour des raisons environnementales, économiques et sociétales, les protéines végétales font l'objet d'une demande croissante de la part des consommateurs.

Le blé est la première source de protéines végétales de notre alimentation et cet intérêt croissant est une opportunité pour la meunerie et de la filière des céréales.

Cette présentation explore différentes innovations récentes associée à la transition alimentaire dans le domaine des céréales et des légumineuses : nouvelles méthodes de meunerie, réutilisation d'installations dédiées au blé pour d'autres graines, utilisation du gluten pour les produits végétariens, nouvelles méthodes de caractérisation des protéines de blé, valorisation des coproduits.

En fournissant un aperçu des développements récents et des tendances émergentes, cette présentation offre aux entreprises des pistes pour rester innovantes et durables.



FREDERIC BAUDOUIN
*Resp. du Laboratoire d'Analyse et
d'Application Alimentaire
IMPROVE*

CONFERENCES 2024



JEUDI 7 NOVEMBRE

10H30 DÉCARBONATION DES FILIÈRES CÉRÉALIÈRES : ENJEUX ET LEVIERS POUR LA PRODUCTION AGRICOLE.

Animateur AEMIC : Thierry Nicolai

Président de séance Christine Bar L'Helgouac'h. - Cheffe du service Qualités et Valorisations -ARVALIS

L'agriculture occupe une position atypique dans la lutte contre le changement climatique, en étant à la fois source de GES et puits de carbone.

Pour accélérer ce mouvement, un cadre réglementaire s'est développé, aux échelles européenne et nationale : Pacte vert européen et Stratégie Nationale Bas Carbone (SNBC) française, auquel s'ajoutent des mécanismes d'incitation économique comme le Label Bas Carbone ou les contrats pour services environnementaux sans oublier l'engagement des entreprises dans la décarbonation.

La conférence vous permettra d'y voir plus clair avec ARVALIS sur le contexte dans lequel les agriculteurs français travaillent, et sur les leviers agronomiques à leur disposition pour produire « bas carbone ».

Et, avec la présentation par Vivescia de la démarche TRANSITIONS, vous aurez un exemple de mise en œuvre concrète des différents leviers agricoles à l'échelle des exploitations agricoles du nord-est de la France dans une démarche de progrès collective qui unit les filières céréalières de l'amont à l'aval.



Christine BAR
Cheffe du service
Qualités et Valorisations
ARVALIS



Anthony UIJTTEWAAL
Chef du service
Agronomie Economie et
Environnement
ARVALIS



Savine OUSTRAIN
Directrice Recherche
Innovations et Agronomie
VIVESCIA

CONFERENCES 2024



JEUDI 7 NOVEMBRE

**12H00 LA TRAÇABILITÉ AU CŒUR DES ENJEUX DE DEMAIN :
COMMENT PASSER DE L'AMBITION À L'ACTION ?**

Animateur AEMIC : Thierry Nicolai

La Filière Céréalière se trouve aujourd'hui confrontée à un environnement conjoncturel complexe, où les préoccupations environnementales, les réglementations en constante évolution telles que l'affichage environnemental, la CSRD et les objectifs de la PAC, ainsi que les attentes croissantes des clients en matière de qualité et de durabilité des produits, créent des défis importants.

La traçabilité existe déjà dans les entreprises : elle est obligatoire. Toutefois, dans ce contexte, elle devient un pilier essentiel, voire stratégique, pour évaluer et améliorer les processus. Malheureusement, elle reste trop souvent encore complexe et la masse de données qu'elle génère est souvent sous-exploitée.

Avec Traça-blé, la Filière CRC® s'engage auprès des acteurs de la filière céréalière française de l'amont agricole jusqu'aux acteurs de la première et deuxième transformation à adresser ces enjeux. Traça-blé est conçu pour faciliter la digitalisation des processus, l'analyse des données et initier une transition vers des pratiques plus durables, notamment en travaillant la décarbonation des activités.



ANNE PIGEYRE
*Responsable Traçabilité
Blockchain et Digitale
GIE CRC*

CONFERENCES 2024



JEUDI 7 NOVEMBRE

14H00 **TABLES RONDES** **LA FILIÈRE DES GRAINS RECRUTE : TOUS MOBILISÉS POUR** **NOTRE ATTRACTIVITÉ**

Animateur AEMIC : Lionel Deloingce - Olivier Descamps

RESUME : Tous mobilisés pour notre attractivité

- **INTERCEREALES**
- **YVON FORICHER, MEUNIER**
- **LA FEB**
- **OCEALIA**
- **ENILIA ENSMIC**
- **OCAPIAT**
- **ANMF**
- **COOPERATION AGRICOLE**
- **FRANCE TRAVAIL**



JTIC 2023
www.jtic.eu

- +33(0)1 47 07 20 69
- luna@aemic.com



AEMIC
66 rue la Boétie
75008 Paris

