



# PROGRAMMES DES CONFÉRENCES

≡ 2 jours de Conférences et d'échanges ≡

MERCREDI 12 OCTOBRE

WEDNESDAY 12TH OCTOBER



9h15 -11h00

Caroline BENAROCH / Hubert CHIRON présideront :

**La boulangerie face à de nouveaux consommateurs : évolutions récentes des procédés de panification**

*The bakery industry and new consumers: recent developments in bread-making processes*

**Mickaël CHESNOUARD**  
**LES COPAINS D'ABORD – MOF 2011**  
*Témoignage artisan*

**Philippe MERMILLOD**  
**LA GERBE SAVOYARDE**  
*Témoignage Semi-industriel*

**Hélène TERRAL**  
**SODEBO Chef de projets Technologies alimentaires - Service R&D**  
*Témoignage industriel*



11h00 -12h30

Gilles RENAUD présidera :

**La meunerie face aux nouvelles demandes de la boulangerie : Quelles évolutions techniques pour l'accompagner ?**

*The milling industry faced with new demands of the bakery industry: What technical developments are needed to support it?*

**«Principales tendances de l'évolution des blés durant cette dernière décennie»**  
*François ALLORANT*  
*(Professeur à l'ENSMIC)*

**«Innovations techniques majeures des diagrammes et équipements industriels en meunerie»**  
*Luigi NALON (CEO Société OMAS)*

**«Quelles nouvelles organisations de production peut-on mettre en œuvre dans l'industrie meunière et quelles nouvelles compétences?»**  
*Arnaud Sorin*  
*(Directeur Technique Société FORICHER)*

14h00 -15h30

Olivier DESCAMPS présidera :

**Du remplissage à la qualité des protéines du grain, quelles pistes d'amélioration pour répondre aux attentes actuelles en protéines**

*Functional and nutritional qualities of proteins in the BVP industries?*

**Quelques bases de compréhension du contrôle de l'accumulation des réserves dans la graine**  
*Bertrand Dubreucq*  
*Directeur de recherche INRAE*

**Des connaissances fondamentales à l'amélioration de la qualité des graines : l'exemple du pois..**  
*Karine Gallardo*  
*Directrice de recherche INRAE*

**Les problématiques et axes de recherche sur les protéines en BVP : Comment la coopérative agricole Limagrain s'est organisée pour y répondre ?**  
*Témoignage industriel : Limagrain Ingrédients*  
*Domitille BAERT*  
*Ingénieur application*

**Comment les Ecoles (Polytech Sorbonne) ont adapté leurs pédagogies pour être en adéquation avec les besoins des industriels ?**  
*Sorbonne - Hayat BOUTEAU*



# PROGRAMMES DES CONFÉRENCES

≡ 2 jours de Conférences et d'échanges ≡



JEUDI 13 OCTOBRE

THURSDAY 13TH OCTOBER



9h15 -10h45

Christine BAR L'HELGOUAC'H présidera :

## Produire pour les marchés en 2022

*Producing for the market in 2022*

### Panorama du marché mondial du blé tendre et place de la France en 2022-2023.

*Oriane VIALLE-GUERIN, Intercéréales*

### Contexte agro-climatique de la campagne et valeurs d'usage des blés et des variétés de la récolte 2022 pour les différents marchés.

*Adeline STREIFF  
ARVALIS - Institut du végétal*

### Renforcer notre performance sur les marchés par une offre segmentée et territorialisée.

*Benoît MELEARD  
ARVALIS – Institut du végétal*

11h00 -12h30

Valérie LULLIEN-PELLERIN présidera :

## Le Gluten est-il bien digestible ?

*Is gluten easily digestible?*

### Pourquoi un tel sujet ?

*Valérie Lullien-Pellerin  
INRAE UMR IATE, Montpellier  
Co-animatrice Groupe Filière Céréales.*

### Digestibilité et biodisponibilité des protéines de céréales in vivo.

*Didier Remond  
INRAE UNH, Clermont-Ferrand.*

### Quelle variabilité pour la protéolyse du pain ?

*Catherine Ravel  
INRAE UMR GDEC, Clermont-Ferrand.*

### Quelles différences entre des pains et des pâtes produits par des paysans et l'industrie ? :

Éléments de réponse issus de projets de recherche participative sur les protéines et leur digestibilité

*Marie-Françoise Samson  
INRAE UMR IATE, Montpellier*

14h15 -15h45

Aliette VEREL / Pierre MARTEAU présideront :

## Table ronde : Des semences aux pains

*Round Table: From seeds to bread*

### Animation de la table ronde :

Laurent PALAU - SAS PENTAGRAME :

### Intervenants :

Didier GEFFARD  
RAGT

Jean-François COLOMES  
Val de Gascogne

Antoine BERNABE, Meunier et Directeur industriel  
Toulousaine de Farines

Louis TORTOCHOT, Boulanger  
Du pain pour Demain DIJON

