

**Cathala Letort XVII - « L'usine agroalimentaire du futur »  
Mercredi 25 novembre 2015, Oniris, Nantes**

**Comité de Pilotage**

SFGP

Groupe Ouest :

Patrice MEHEUX  
Patrice BOURSEAU  
Michel HAVET  
Eric LEROY  
François MARIETTE

GT Génie Agroalimentaire  
et Biotechnologique :

Jack LEGRAND

GT Ecosystèmes Industriels :

Jean-Marc LE LANN

Acia

Albert DUQUESNOY

Cap Aliment

Dominique LAUNAY  
Fabrice PUTIER

Valorial

Jean-Luc PERROT

**Inscription**

Tarif réduit Adhérent SFGP \_\_\_\_\_ 100 €

Tarif normal \_\_\_\_\_ 150 €

Doctorant \_\_\_\_\_ 70 €

Modalités pratiques et inscriptions sur le Site Internet de la SFGP :  
<http://sfgp.asso.fr/pages-cachees/cathala-letort/>

**Contacts**

**Inscriptions :**

David ROIG – [secretariat@sfgp.asso.fr](mailto:secretariat@sfgp.asso.fr) – Tél : 06 98 08 57 35

**Scientifique :**

Jack LEGRAND - [jack.legrand@univ-nantes.fr](mailto:jack.legrand@univ-nantes.fr) – Tél : 02 40 17 26 33

**Lieu**

**ONIRIS - Site de la Géraudière,**  
GEPEA, UMR 6144 CS 82225 - 44322 Nantes Cedex 03  
Tél : +33 2 51 78 54 54

**Cathala Letort XVII  
« L'usine agroalimentaire du futur »**



**Mercredi 25 novembre 2015 – 8h30**  
**Oniris, Site de la Géraudière, Nantes**

La SFGP a pour mission principale de promouvoir le Génie des Procédés en France et dans les pays francophones et de répondre aux besoins des entreprises en matière d'innovation et connaissances technologiques. Elle s'appuie sur un réseau très large issu des mondes académique et industriel.

Elle organise un congrès bisannuel, des colloques spécialisés sur des domaines précis et des journées Cathala-Letort de prospective scientifique. L'objectif de ces journées est de mettre en évidence les verrous technologiques qui freinent le développement de l'industrie et de proposer des axes de travail aux autorités de tutelle de la Recherche et de la Technologie.

Confronté à des enjeux sociétaux importants et à des contraintes économiques fortes (transition énergétique, transition alimentaire, fluctuation des prix des matières premières, maîtrise de l'impact environnemental ...), l'industrie agroalimentaire doit se réinventer pour construire son avenir. Pour contribuer à ce mouvement, les Groupes Thématiques « Génie Biotechnologique et Agroalimentaire » et « Ecosystèmes Industriels » de la SFGP et le groupe SFGP Ouest proposent, en collaboration avec Valorial, Cap Aliment et l'ACIA, une journée de réflexion autour de l'usine du futur dans le secteur agroalimentaire.

L'« Usine 4.0 » repose d'une part sur un fonctionnement interconnecté des machines et des produits en cours d'élaboration circulant dans l'usine, et d'autre part sur une flexibilité/modularité accrue, devant permettre à la fois une adaptation aux nouvelles matières premières et une customisation de masse des produits. Le Génie des Procédés est clairement au cœur de ce concept. Cette journée accueillera des industriels et des académiques pour s'informer, proposer et débattre autour de ces différentes problématiques et de leur intégration dans le contexte spécifique de l'agroalimentaire. Les débats seront organisés autour de conférences données par des experts des différents domaines et de témoignages d'entreprises, puis d'une table ronde.

### Programme

- |  |   |
|--|---|
| <p>8h30 : <b>Accueil</b></p> <p>9h00 : <b>Discours de bienvenue :</b><br/>Dominique BUZONI-GATEL, Directrice d'Oniris<br/>Patrice MEHEUX, Trésorier de la SFGP<br/>Raymond DOIZON, Président de Cap Aliment<br/>Jean-Luc PERROT, Directeur de Valorial</p> <p>9h30 : <b>Conférence introductive :</b><br/><b>L'usine agroalimentaire du futur vue par les industriels : enjeux, axes prioritaires, place de l'humain, des procédés...</b><br/>Raymond DOIZON, Président de Cap Aliment/DGD de Fleury-Michon</p> <p>10h00 : <b>Concepts de l'usine du futur.</b><br/>Céline BRYON-PORTET et Jean-Marc LE LANN,<br/>LGC-ENSIACET Toulouse</p> <p>10h30 : <b>Enjeux et opportunités dans l'usine du Futur.</b><br/>José CHEIO, VMI</p> <p>11h00 : <b>Pause-Café</b></p> <p>11h30 : <b>Conception optimale d'un réseau d'eau et d'énergie pour un parc éco-industriel.</b><br/>Ludovic MONTASTRUC, LGC-ENSIACET Toulouse</p> <p>12h00 : <b>Ecoconception des procédés agroalimentaires.</b><br/>Vanessa JURY, GEPEA-ONIRIS Nantes</p> <p>12h30 : <b>Modélisation de la gestion de la production.</b><br/>Alain BERNARD, IRCCyN - Ecole Centrale de Nantes</p> <p>13h00 : <b>Déjeuner</b></p> | <p>14h30 : <b>Enjeux aérauliques dans l'usine agroalimentaire du futur.</b><br/>Dominique HEITZ, IRSTEA Rennes</p> <p>15h00 : <b>L'usine agroalimentaire du futur dans une dynamique d'économie circulaire.</b><br/>Fabrice BOSQUE, ITERG Bordeaux – RMT ECOVAL</p> <p>15h30 : <b>Commande et estimation dans les procédés alimentaires.</b><br/>Lionel BOILLEREAUX, GEPEA – ONIRIS Nantes</p> <p>16h00 : <b>Modèle numérique de procédés ; un outil d'aide à la formation et à la conception. Application à l'opération de cuisson de produits panifiés.</b><br/>Tiphaine LUCAS, IRSTEA Rennes</p> <p>16h30 : <b>Table ronde</b><br/><b>Animation : Process Alimentaire et IAA.</b><br/><b>Autour des exemples industriels d'usine du futur : opportunités et difficultés.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Francis de LANGHE, Holvia et Philippe BACLET, CEA Tech</li> <li>• Jérôme ALLAIRE, Lactalis et Jean-Louis DAUTIN, Clarté</li> <li>• Jean-Pierre MERLE, Cesbron</li> <li>• Serge PAGE, SNC Lavalin</li> </ul> <p>17h30 : <b>Pot de clôture</b></p> |
|--|---|