



*Sustainable processing for the future*  
Des procédés durables pour  
les aliments de demain

## 2 octobre 2018

### CONFÉRENCE D'OUVERTURE - PM

#### **Session 1 - Prolonger la durée de vie des aliments**

- Les emballages intelligents
- La technologie de la lumière pulsée
- Les antimicrobiens comme solution alternative aux agents de conservation
- Le traitement à froid des aliments par les hautes pressions hydrostatiques

#### **Session 2 - Valoriser les sous- et coproduits alimentaires**

- Valorisation des sous-produits par une combinaison de procédés
- Valorisation des coproduits/résidus de l'industrie alimentaire
- Viser une stratégie « zéro déchet »

**Présentations d'étudiants**

EN  
SOIRÉE

Ouverture du hall d'innovation de  
BÉNÉFIQ et cocktail réseautage



*Sustainable processing for the future*  
Des procédés durables pour  
les aliments de demain

# 3 octobre 2018

## AM

### **Session 3- Viser l'écoefficiente**

- Que nous promettent les usines 4.0
- L'atteinte de l'écoefficiente par technologies électrochimiques
- Nouvelle technique de séchage
- Les technologies écoefficientes dans les secteurs des boissons et des vins

### **Session 4 - Produire des molécules santé**

- Obtenir des molécules bioactives par électrodialyse avec membrane de filtration (EDMF)
- Extraction par micro-ondes
- Modélisation de bioprocédés

**Présentations d'étudiants**



*Sustainable processing for the future*  
Des procédés durables pour  
les aliments de demain

# 3 octobre 2018

PM

## **Session 5- Législation et verrou technologique**

- Homologation d'un antimicrobien
- Financement de projets de développement de technologies propres
- Analyse de risque et exigences réglementaires

**Présentations d'étudiants**

**Rencontres B2B**

EN  
SOIRÉE

Banquet