

est la Plateforme Régionale d'Innovation (PRI) dédiée à la filière agroalimentaire en Pays de la Loire. Elle vise à resserrer les liens entre les entreprises agroalimentaires, la recherche et l'enseignement supérieur, à consolider durablement la filière régionale en facilitant son accès aux compétences qui lui sont nécessaires pour innover, améliorer sa compétitivité et développer des activités à haute valeur ajoutée. Cap Aliment constitue pour les industries agricoles et alimentaires le guichet unique d'accès au monde de la recherche et de l'enseignement supérieur.

Cap Aliment : Rue de la Géraudière - BP 71627 - 44316 NANTES Cedex 3  
Tél. 02 40 67 50 60 - cap-aliment@agence-paysdelaloire.fr



**ONIRIS : site de la Géraudière, rue de la Géraudière - Nantes - Tél. 02 51 78 54 54**

Coordonnées GPS : 47°15'50" N - 1°33'50" O

## RENSEIGNEMENTS

Jacques GUEGUEN : jacques.gueguen@nantes.inra.fr

## INSCRIPTIONS

Véronique BOSSIERE : Tél. 02 40 48 81 47, vbossiere@agence-paysdelaloire.fr

Inscriptions sur : lien <http://www.agence-paysdelaloire.fr/sessions-formation-cap-aliment/>



# Sessions de formation de Cap Aliment Les états de l'art

Les Jeudis 13, 20 et 27 mars 2014 à Nantes - 13h30

## Les protéines végétales



## Cap Aliment a le plaisir de vous convier aux premières sessions de formation portant sur la thématique des protéines végétales.

### Contexte

Dans le contexte de transition alimentaire actuel, le marché des protéines végétales doit répondre à une demande toujours plus importante des consommateurs. Leurs attentes portent sur l'emploi de nouvelles sources végétales pouvant offrir des alternatives durables aux protéines animales. Des enjeux d'autonomie protéique existent également en alimentation animale (recherche alternative au soja d'importation). Les protéines végétales constituent donc un potentiel d'innovation stratégique pour les industriels de l'agroalimentaire aussi bien en alimentation humaine qu'en nutrition animale.

### Public visé

Entreprises agroalimentaires régionales (Directeur, Responsable ou Technicien R&D, Responsable qualité, Responsable Production...)

### Objectif

- Être capable d'élaborer de nouveaux produits à partir de protéines végétales
- Maîtriser leurs caractéristiques techniques et techno-fonctionnelles
- Acquérir de nouvelles connaissances scientifiques en s'appuyant sur des cas concrets

### Moyens pédagogiques

Formations conduites par des experts de renom. Transmission des supports pédagogiques et d'un questionnaire de satisfaction sur la qualité de la formation à l'issue de chaque session.

## Un programme en 3 sessions

### Session 1

➤ Jeudi 13 mars 2014 : 13h30 à 17h

### Caractéristiques générales des protéines végétales et technologies de préparation

#### Introduction générale de la formation

Jacques GUEGUEN, Directeur de Recherche - Chargé de Mission INRA - BIA (Laboratoire Biopolymères Interactions et Assemblages)

- 
- 13h30 **Présentation et expression des attentes des participants**  
**La problématique des protéines végétales : Contexte socio-économique, géographique et enjeux**
- Dépendance protéique en alimentation animale
  - Transitions alimentaires et impact potentiel sur la ration protéique (alimentation humaine)
  - Domaines d'utilisation
- 
- 14h05 **Les protéines végétales : Présentation générale**
- Composition, caractéristiques structurales et propriétés physicochimiques des principales familles
  - Variabilité inter-espèces, génétique, phénotypique...
- 
- 15h40 **Pause / Échanges**
- 
- 16h00 **Technologies de préparation des matières protéiques végétales**

### Session 2

➤ Jeudi 20 mars 2014 : 13h30 à 17h30

### Propriétés fonctionnelles des protéines végétales

- 
- 13h30 **Propriétés interfaciales** - Jacques GUEGUEN
- Propriétés moussantes
  - Propriétés émulsifiantes
- 
- 14h50 **Propriétés rhéologiques** - Catherine GARNIER, Chargée de Recherche INRA-BIA
- Propriétés gélifiantes
  - Propriétés viscoélastiques (gluten)
  - Propriétés filmogènes
- 
- 16h10 **Pause / Échanges**
- 
- 16h30 **Interactions et localisations dans les matrices** - Catherine GARNIER

### Session 3

➤ Jeudi 27 mars 2014 : 13h30 à 17h30

### Propriétés nutritionnelles des protéines végétales

- 
- 13h30 **En alimentation humaine** - François MARIOTTI, Maître de conférences en nutrition humaine
- AgroParisTech
  - des critères d'évaluation primaires (bilan protéique)... à la modulation du risque cardiovasculaire
- 
- 15h40 **Pause / Échanges**
- 
- 16h00 **En alimentation animale (porc, volaille, ruminant)** - Anne PICOT, Responsable recherche
- Sanders, Sofiprotéol
  - des critères d'évaluation (dégradabilité, digestibilité)... à la formulation des aliments

### Conditions de participation

#### Lieu :

**ONIRIS - Rue de la Géraudière - Amphi bleu - 44300 Nantes Tél : 02 51 78 54 54**

#### Tarif d'inscription :

Le tarif forfaitaire de la formation est fixé à 300 € HT / personne pour les 3 sessions.

Règlement par chèque à l'ordre de la **Société Publique Régionale** à adresser à  
L'Agence régionale - Pays de la Loire Territoires d'Innovation - Véronique BOSSIERE  
7 rue du Général de Bollardière - CS 80221 - 44202 Nantes cedex 2.

Une facture sera envoyée aux participants après les sessions de formation. Tout désistement après le 24 février ne fera pas l'objet d'un remboursement. Les sessions seront assurées si au moins 10 personnes sont inscrites. Places limitées à 25 personnes.

**L'inscription aux 3 sessions est obligatoire avant le 24 février 2014**

**Lien <http://www.agence-paysdelaloire.fr/sessions-formation-cap-aliment/>**

La confirmation ainsi qu'un plan d'accès seront envoyés aux inscrits fin février.  
Les inscriptions seront validées à la réception du règlement et après inscription en ligne.