

COPRODUITS

INNOVATIONS ET FILIÈRES,
QUELLES SONT LES NOUVELLES STRATÉGIES ?



Cité des entreprises de santé et de biotechnologies, **BIOCITECH ROMAINVILLE-GRAND PARIS**



Avec le parrainage

Programme



web

Mardi 11 octobre 2016

8h30 Accueil café

9h15 **Bienvenue**, Clarisse TOITOT, Adebitech

9h30 **Conférence introductive**, Jean-François ROUS, Groupe Avril
La bioraffinerie végétale ou la valorisation de l'ensemble des (co)produits

10h00-12h20 Session 1 - Ressources et innovations pour le développement des chaînes de valeurs

Coordinateurs : Anne-Sophie LEPEUPLE, Veolia, Nathalie LETACONNOUX, CBB Capbiotek

10h00 **Bénédicte RENAUD**, Réséda
Panorama des gisements de coproduits en France et voie de valorisation

10h20 **Estelle LE BIHAN**, Ivamer
Ressources de coproduits dans les filières IAA et PDM – Gestion et Valorisation – Exemples d'études

10h40-11h00 Pause café/Posters/Exposition

11h00 **Laurent BÉLARD**, Natureplast
COPROPLAST : Valorisation de co-produits Normands dans les applications plasturgie

11h20 **Maelenn POITRENAUD**, SEDE
Valorisation de coproduits par méthanisation

11h40 **Manuel GEA**, Bio-Modeling Systems
The waste-to petrol cadi™ concept case program

12h00 **Jean-Louis HUREL**, SARIA
INVENTER LE BIOFUTUR : Comment Saria Industries, par la transformation de sous-produits animaux et la production d'énergie renouvelable, participe au concept de l'économie circulaire



Sous le haut patronage

12h20 Session Flash Posters 1

- 12h20 **Franck JOLIBERT**, UNGDA
Production d'activateurs pour les fermentations alcooliques par procédé de fermentation en milieu solide sur base marc de raisin
- 12h25 **Audrey ROBIC**, Protéus
Projet Green Epoxy - Alternative non toxique aux résines époxy rigides à partir de biomasse
- 12h30 **Marc CHAUSSADE**, CVT AllEnvi
Biologie de synthèse pour l'exploitation efficace de la biomasse
- 12h35 **Gwenn ATHEAUX**, Bioval Océan Indien
Valorisation des (co)-produits de l'ananas Queen Victoria par des éco-technologies innovantes
- 12h40 **Laurence LESAGE-MEESSEN**, INRA
Les champignons filamenteux comme source d'innovations pour la valorisation de la biomasse végétale et la synthèse de matériaux biosourcés

12h45-17h00 Session 2 - Valorisation des coproduits : l'innovation au service de toute la chaîne : Collecte, extraction, caractérisation et fonctionnalisation

Coordinateurs : **Thierry MAUGARD**, Université La Rochelle, **Philippe DE BRAECKELAER**, CVG

- 12h45 **Nelly URBAN**, Grap'Sud
Les différentes voies de valorisation des coproduits viticoles et des fruits
- 13h05 **Carine ALFOS**, ITERG
De la valeur dans nos coproduits agricoles et agro-alimentaires, valorisation en tant qu'intermédiaires chimiques
- 13h25-14h30 Buffet/Posters/Exposition
- 14h30 **Jean Pascal BERGÉ**, IDMer
Traitement des co-produits : de l'intérêt d'une gestion décentralisée à l'aide de petites unités
- 14h50 **Florence LUTIN**, Eurodia
Membrane technologies: towards "zero liquid discharge" in agro-food industries
- 15h10 **Joël BARRAULT**, Valagro Carbone Renouvelable
Extraction réactive de composants de graines oléagineuses et de fruits : valorisation de coproduits en chimie de spécialités

15h30-16h00 Pause café/Posters/Exposition

- 16h00 **Nabil GRIMI**, UTC
Valorisation de la biomasse par les technologies des énergies pulsées
- 16h20 **Fanny ROLET**, Antofénol
De l'éco-extraction de coproduits viticoles au développement d'un produit de biocontrôle
- 16h40 **Diana GARCIA-BERNET**, INRA Narbonne
Traitement des déchets : des procédés de traitements classiques vers la bioraffinerie environnementale

17h00 Session Flash Posters 2

- 17h00 **Lynda BOUARAB CHIBANE**, *Université Lyon 1*
Evaluation du potentiel et de voies innovantes de mise en oeuvre de composés phénoliques antimicrobiens d'origine végétale pour la conservation des aliments
- 17H05 **Pierre-Henry DEVILLERS**, *Cargill*
Valorisation du gâteau de filtration des algues marines en matériaux de la construction
- 17h10 **Delphine PRADAL**, *Institut Charles Viollette*
Extraction assistée par ultrasons des polyphénols antioxydants à partir d'un co-produit végétal : optimisation de l'extraction et de la consommation d'énergie

17h15 Présentations Flash par les exposants

Natureplast
Procidys

17h30 *Cocktail/Posters/Exposition*

Mercredi 12 octobre 2016

8h30 *Accueil café*

9h00-12h15 Session 3 - Identification des principaux verrous : technologiques, scientifiques, législatifs, économiques, sociétaux

Coordinateur : **Jacky VANDEPUTTE**, *Pôle IAR*

- 9h00 **Marie-Pierre MAITRE**, *Cabinet Huglo-Lepage*
Valorisation des coproduits : notre droit est-il adapté ?
- 9h20 **Nicole COUTRELIS**, *Coutrelis & Associés*
Le cadre juridique de la valorisation des coproduits. Entre exigences environnementales et réglementations des produits
- 9h40 **Guy LANNOY**, *Valoria*
Guide de bonnes pratiques d'hygiène : une démarche constructive pour maîtriser les exigences sanitaires d'une filière
- 10h00 **Jeanne CADIOU**, *AgroParistech*
Enquête COPROinov : résultats

10h15-10h45 *Pause café/Posters/Exposition*

10h45-12h15 Table ronde : Freins au développement de la valorisation et des filières

Coordinatrice : **Marie-Pierre MAITRE**, *Cabinet Huglo-Lepage*

Joël BARRAULT, *Valagro/Université de Poitiers*
Valérie BRIS, *Coop de France Nutrition Animale*
Lionel MUNIGLIA, *Biolie*
Julien DUGUÉ, *SDFCB/DGPE*

12h15-13h30 *Buffet/Posters/Exposition*

13h30-17h00 Session 4 - Modèles de partage de la valeur des coproduits (marins, agricoles, élevages, agroalimentaires)

Coordinateurs : **Charles DELANNOY**, *Procidys*, **Pascal DHULSTER**, *Institut Charles Viollette*

- 13h30 **Louis TIERS**, *Pôle IAR*
La structuration de la chaîne de valeur des coproduits
- 13h50 **Sandrine PÉRINO**, *Laboratoire GREEN*
Valorisation des co-produits agroalimentaires grâce à la bioraffinerie et l'éco-extraction du végétal
- 14h10 **Luce SERGENT**, *Copalis* et **Rozenn RAVALLEC**, *Institut Charles Viollette*
Valorisation des coproduits de la pêche : la réussite d'une collaboration entre Entreprise et Université

14h30-15h30 *Pause café/Posters/Exposition*

- 15h30 **Thierry MICALET**, *Angibaud*
Valorisation des coproduits organiques pour la fabrication d'amendement et d'engrais
- 15h50 **Wiktoria STAWOWSKA**, *Diana Pet Food*
Valorisation des coproduits dans l'industrie des aliments pour chiens et chats : un exemple de success story
- 16h10 **Philippe RUHLMANN**, *Bonda*
Caractérisation des coproduits pour une valorisation efficiente en alimentation animale
- 16h30 **Michel MILLARES**, *Gecco*
Valorisation des coproduits de la restauration en économie circulaire
- 16h50 **Cédric ERNENWEIN**, *SDP*
Valorisation des drêches de tomates pour des applications ciblées en agriculture
- 17h10 **Conclusions**