



SUSCLEAN

Opérations de nettoyage et de désinfection durables dans l'industrie des produits végétaux frais, prêts à l'emploi

Lavage des Fruits et Légumes à consommer en frais
& Hygiène des équipements de transformation

Etat des lieux et méthodes innovantes

Vendredi 7 novembre 2014 - Nantes

www.susclean.eu

(SUStainable CLEANing and Disinfection in Fresh-Cut Food Industries)
(contrat FP7-KBBE-2011-5, projet numéro: 287514)

SUSCLEAN est un projet de recherche collaborative financé par la commission Européenne dans le cadre du 7^{ème} programme cadre, qui s'est déroulé sur les 3 dernières années, et dont l'objectif était de développer de la connaissance, de nouvelles méthodes et outils pour :

- Proposer de **nouvelles stratégies et technologies de décontamination des aliments** et de **nettoyage / désinfection des équipements** le long de la chaîne de transformation,
- Proposer des guides et des recommandations,
- Améliorer la **conception hygiénique des équipements de transformation** de l'industrie des **produits végétaux de 4^{ème} gamme**.

Cette journée de restitution des résultats s'adresse aux industriels de l'agroalimentaire, et plus particulièrement ceux du secteur des produits végétaux frais, prêts à l'emploi, produits traiteurs...

PROGRAMME

9h30 Café d'accueil

10h00 Début des interventions

> Introduction : Point sur les problématiques industrielles et les objectifs du projet

Erwan BILLET, Gérant d'HYDIAC et Président de l'EHEDG France & Thierry BENEZECH, Coordinateur du projet, INRA

> Biodiversité et niveaux de contamination (produits et surfaces) sur différents sites industriels (Fr, Uk, Pt)

Stéphanie LA CARBONA - ACTALIA

> Biocontamination des surfaces et stratégies de désinfection

Romain BRIANDET - INRA Micalis

> Conception hygiénique et alternatives au chlore

Thierry BENEZECH - INRA Lille

Pause déjeuner

> Un outil disponible pour visualiser l'inactivation bactérienne

Florence POSTOLLEC - ADRIA Développement

> Retour d'expérience sur les problématiques industrielles

Stéphane GAUTHIER - BONDUELLE

16h30 Fin de la journée



Informations : florence.postollec@adria.tm.fr / Inscriptions : marine.thomas@adria.tm.fr

BULLETIN D'INSCRIPTION (A nous retourner avant le 3 novembre)

par email à formation.inter@adria-formation.fr

PARTICIPANT(S)

Mme M. Nom :Prénom :

Fonction :Email

Mme M. Nom :Prénom :

Fonction :Email

Mme M. Nom :Prénom :

Fonction :Email

ENTREPRISE

Raison sociale :

Activité :

Adresse :

CP : Ville :

Tél. : Fax :

Participation gratuite sur inscription

Informations : florence.postollec@adria.tm.fr

Inscriptions : marine.thomas@adria.tm.fr

Tél : 02 98 10 18 28

Le colloque se déroulera à

l'Hôtel MERCURE ILE DE NANTES

15, Boulevard Alexandre Millerand
44200 – NANTES

ACCÈS

- Gare Nantes TGV (moins de 10 minutes) avec la ligne Chronobus C5, arrêt Pompidou
- Aéroport Nantes Atlantique : 12 km
- De Paris (A11) > Nantes > Périphérique Sud > Sortie 22 Nantes Centre > Malakoff > Beaulieu (Île de Nantes)
- De Bordeaux (A83) > Nantes > 1^{er} rond-point > Beaulieu (Île de Nantes)

Parking de 70 places réservé aux clients.

