

# Dossier d'inscription



**Campus de l'alimentation**

ENILIA • ENSMIC | Surgères

Journée technique  
Formation

**PROTÉINES  
LAITIÈRES**



Renseignements & inscriptions [atechno.surgeres@educagri.fr](mailto:atechno.surgeres@educagri.fr) 05 46 27 69 74

ENILIA-ENSMIC – 1 rue des Babigeots - 17700 SURGERES

[www.campus-alimentation.fr](http://www.campus-alimentation.fr)

**ENILIA • ENSMIC - 17700 SURGERES**  
**05 46 27 69 00 - [epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)**  
**[www.campus-alimentation.fr](http://www.campus-alimentation.fr)**

# PROGRAMME

|         |                                                                         |                                                                                                                        |                                                                        |
|---------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 9 h 30  |                                                                         | Accueil des participants<br>Présentation de l'ENILIA-ENSMIC                                                            | Direction<br>ENILIA-ENSMIC                                             |
| 9 h 55  |                                                                         | Présentation de la journée et des intervenants                                                                         | <i>Franck Neyers</i>                                                   |
| 10 h 00 | <b>Généralités<br/>sur les<br/>protéines<br/>laitières</b>              | Les différentes protéines laitières : généralités et vocabulaire technique                                             | <i>Franck Neyers</i><br>ENILIA-ENSMIC                                  |
| 10 h 10 |                                                                         | Extraction des protéines laitières : historique d'un savoir-faire français                                             | <i>Pascal Pouilly</i>                                                  |
| 10 h 30 |                                                                         | Fabrication d'une poudre protéique à faible dénaturation                                                               | <i>Franck Neyers</i><br>ENILIA-ENSMIC                                  |
| 10 h 40 |                                                                         | Caséines et caséinates : process extraction co-produits                                                                | <i>Hervé Levrague</i><br>HL PROCESS                                    |
| 10 h 55 |                                                                         | Marché des protéines laitières : coûts et perspectives                                                                 | <i>Benoît Rouyer</i><br>CNIEL                                          |
| 11 h 10 |                                                                         |                                                                                                                        | EUROSERUM                                                              |
| 11 h 30 |                                                                         | Pause                                                                                                                  |                                                                        |
| 11 h 45 | <b>Protéines et<br/>alimentation<br/>ciblée</b>                         | Cracking du lait : différentes étapes de filtration, produits et co-produits obtenus                                   | <i>Louis Agabriel</i><br>TIA                                           |
| 12 h 05 |                                                                         | Boissons laitières : application des technologies membranaires et formulation                                          | <i>Christel Casanovas</i><br>TETRA PAK                                 |
| 12 h 20 |                                                                         | Optimiser les outils de séchage pour la production de poudres protéinées de haute qualité                              | <i>Thibaut Viroux</i><br><i>Sofia Rodriguez</i><br><i>Martinez</i> GEA |
| 12 h 40 |                                                                         | Formulation de protéines spécifiques pour alimentation ciblée ou fonctionnalités technologiques                        | <i>Julien Troupin</i><br>INGREDIA                                      |
| 13 h    |                                                                         | Repas                                                                                                                  |                                                                        |
| 14 h 15 | <b>Nouveautés<br/>en<br/>fabrication<br/>de protéines<br/>laitières</b> | Effluents laitiers : mieux surveiller pour moins consommer et moins retraiter                                          | <i>Gael Mathé</i><br>SASSARO                                           |
| 14 h 35 |                                                                         | Traitement des eaux usées en laiterie : solution zéro nitrate                                                          | <i>J.M. Pommet</i><br>ZENI                                             |
| 14 h 55 |                                                                         | L'IA, un accélérateur de solutions                                                                                     | <i>Benoît Kezel / Marc</i><br><i>Rocchitelli</i> CLAUGER               |
| 15 h 15 |                                                                         | Pause                                                                                                                  |                                                                        |
| 15 h 30 | <b>Intégration<br/>de l'IA dans<br/>ses pratiques</b>                   | Bilan environnemental sur la production de protéines de différentes origines : végétales, animales, fermentaires       | <i>Legendre ou Garin</i><br>ACTALIA<br>Environnement                   |
| 15 h 50 |                                                                         | Comment préparer son usine pour la digitalisation et l'utilisation de l'IA                                             | <i>Daniel Mewen</i><br>TETRA PAK                                       |
| 16 h 10 |                                                                         | L'IA pour mieux gérer ses activités quotidiennes : se délester de tâches chronophages pour accroître sa valeur ajoutée | <i>Pierre Schuck</i><br><i>Ewen Maguer</i><br>PURE CONTROL             |
| 16 h 50 |                                                                         | Synthèse, bilan et évaluation dématérialisée                                                                           | ENILIA-ENSMIC                                                          |

# RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

## Inscriptions et réservations

05 46 27 69 74 - atechno.surgeres@educagri.fr

## Renseignements complémentaires

**Franck Neyers** - franck.neyers@educagri.fr

**Coût de la journée** (conférences + repas) : **200 €**

Tarif Anciens élèves (à jour de leur cotisation) : **150 €**

## Règlement à l'inscription

- par chèque libellé à l'ordre de « Agent Comptable de l'Enilia-Ensmic »
- par virement bancaire

| TRESOR PUBLIC                                                                                                                                                                                                        |              | RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------|----------------------------|
| PARTIE RÉSERVÉE AU DESTINATAIRE DU RELEVÉ                                                                                                                                                                            |              |                            |                            |
| <small>Le relevé ci-contre est destiné à être remis à vos créanciers ou débiteurs, français ou étrangers, appelés à faire inscrire des opérations à votre compte (virements, paiement des quittances etc...)</small> |              |                            |                            |
| Identifiant national de compte bancaire - RIB                                                                                                                                                                        |              |                            |                            |
| Code banque                                                                                                                                                                                                          | Code guichet | N° de compte               | Clé RIB                    |
| 10071                                                                                                                                                                                                                | 17000        | 00001002189                | 19                         |
|                                                                                                                                                                                                                      |              |                            | Domiciliation              |
|                                                                                                                                                                                                                      |              |                            | TPLAROCHELL E              |
| Identifiant international de compte bancaire - IBAN                                                                                                                                                                  |              |                            |                            |
| IBAN (International Bank Account Number)                                                                                                                                                                             |              |                            |                            |
|                                                                                                                                                                                                                      |              |                            | BIC (Bank Identifier Code) |
| FR76                                                                                                                                                                                                                 | 1007         | 1170                       | 0000 0010 0218 919         |
|                                                                                                                                                                                                                      |              |                            | TRPUFRP1                   |
| TITULAIRE DU COMPTE :                                                                                                                                                                                                |              |                            |                            |
| ENILIA ENSMIC DE SURGERES AGENT COMPTABLE                                                                                                                                                                            |              |                            |                            |

**Bulletin à compléter et à renvoyer à Emmanuelle Roulin**

**Campus de l'alimentation Enilia-Ensmic**

1 rue des Babigeots - 17700 SURGERES

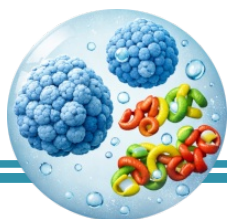
☐ Chèque      ☐ Virement du .. / .. / 2026

Entreprise.....

Adresse.....

Téléphone..... Mail.....

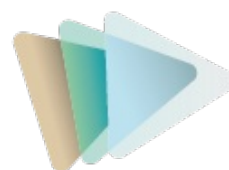
Noms des personnes à inscrire.....



## INTERVENANTS & SPONSORS



**Campus de l'alimentation**  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



**ACTALIA**  
Environnement



**clauger**

**ingredia**  
DAIRY EXPERTS



**GEA** Engineering  
for a better  
world.



**SASSARO**

**purecontrol**

**zeni**  
microalgae • water treatment



**specIz**  
characterising gelation

**PIERRE GUERIN**  
UNE MARQUE DE EQUANS