

Jeudi 11 mai 2017, 8h<10h, Quimper

La valorisation des CO-PRODUITS dans l'AGRO-INDUSTRIE **Un potentiel incroyable !**

Les industries agroalimentaires génèrent des volumes considérables de co-produits d'origine organique. Leur valorisation devient incontournable et capte toutes les attentions.

80 % des disponibilités en co-produits proviennent des matières issues des industries agroalimentaires. Les filières de l'amidonnerie, huilerie, sucrerie et meunerie représentent 75% de ce volume ; les 25% restant résultent majoritairement des filières laitières, viande, fruits & légumes et boissons. Les modes de valorisation sont divers allant de l'enrichissement des sols (épandage) jusqu'à l'extraction de molécules d'intérêt, en passant par l'alimentation animale ou encore la valorisation énergétique (méthanisation). L'intérêt de l'industriel à mieux gérer ses coproduits et à rechercher des débouchés à plus forte valeur ajoutée nécessite une démarche efficace au regard de verrous économiques, techniques, sanitaires et réglementaires.

La valorisation de ces matières s'inscrit comme une réponse aux enjeux sociétaux actuels tels l'économie circulaire, l'innovation, la réduction de l'impact environnemental et le développement économique.

Ce petit-déjeuner débat a lieu dans le cadre du programme européen **Food Heroes*** qui accompagne les acteurs des filières terrestres et marines à mieux valoriser les co-produits, déchets et/ou pertes générées, lors des phases de production et de transformation des matières premières (* Interreg VB Europe du Nord-Ouest, 5.7 M€ dont FEDER 3,4 M€, 13 partenaires de 6 pays).



■ **CONFÉRENCE** par **Fabrice BOSQUE**- Responsable Environnement & Eco-Industries de l'ITERG, animateur du Réseau Mixte Technologique ECOVAL

L'intervention ciblera les **valorisations énergétiques/matières des déchets et co-produits de l'agro-industrie dans la dynamique d'économie circulaire**. A partir des *principaux enjeux environnementaux de l'agro-industrie, nous verrons comment cette valorisation des gisements générés dans différentes filières agroalimentaires permet d'approvisionner des secteurs économiques, tout en limitant l'épuisement des ressources naturelles. Divers projets en illustrations : VAMACOPIA, VECIR, VALORMAP...*

■ **TÉMOIGNAGE** par **André EDERN** – Directeur d'AGRIVAL, entreprise locale spécialisée dans la fabrication d'ingrédients naturels d'origine végétale

Ce témoignage mettra en exergue des **initiatives de valorisation de légumes invendus**, sous-taille, « moches » sur deux voies de valorisation : 1) *production d'arômes et d'additifs pour les industries agroalimentaires* / 2) *projet en phase d'expérimentation sur des applications type boissons à base de légumes*.

Nous aurons le plaisir de vous accueillir autour d'un café/croissant
Jeudi 11 mai 2017 à partir de 7h45
Hôtel OCEANIA (17 rue du Poher, Quimper)

INSCRIPTION gratuite mais obligatoire
en ligne sur le site web www.tech-quimper.fr