



ASSOCIATION DES ANCIENS ÉLÈVES DE L'INSTITUT D'ÉTUDES  
SUPÉRIEURES D'INDUSTRIE ET D'ÉCONOMIE LAITIÈRES

## JOURNÉE D'ÉTUDE

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE MONSIEUR LE MINISTRE  
DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Soutenu  
par   
MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Le mercredi 30 novembre 2022**

*MAISON DU LAIT*  
*42 Rue de Châteaudun*  
*75009 PARIS*

# Performance et efficacité face à la sobriété en Industrie Laitière

*Quelles solutions ?  
Quels objectifs aujourd'hui ?*



Sous la présidence de  
**Sébastien ROUSTEL** – *Director cheese application*  
**DK-Chr-HANSEN**



Avec le soutien des institutions laitières





# PROGRAMME

- 8h15** Accueil des participants
- 8h45** Mot de bienvenue par le Président de l'Association **Henri FROMHEIM** et Ouverture de la journée par **Sébastien ROUSTEL – Director cheese application – DK-Chr-HANSEN**

## *Invité d'honneur*

- 9h00 – 9h40** **Nouveaux challenges pour l'industrie laitière**  
*Christophe LAFOUGÈRE – Managing Director Food industry expert GIRAFOD*  
  
*Questions*
- 9h40 – 10H20** **Sobriété : une opportunité pour aller plus loin dans l'innovation en productivité**  
*Sébastien ROUSTEL – Director cheese application DK-Chr-HANSEN DENMARK*
- 10h20 – 10h40** **PAUSE**
- 10h40 – 11h30** **Amélioration du rendement en fromagerie : utilisation d'un capteur de coagulation en continu (CoaguSens)**  
*Sébastien PICOULET – Associé & Technico-commercial FOURNITURE LAITIÈRE*  
  
**Autres capteurs : mesure de la concentration d'enzymes lors d'un nettoyage enzymatique**  
*Richard REVY – Directeur des ateliers technologiques ENIL Mamirolle*
- 11h30 – 12h00** **AQUALYS : la mesure en continu de la matière organique des eaux pour la maîtrise de leur recyclage et l'identification ciblée des pertes matières**  
*Marie Inès BIRLOUEZ – Directrice Générale & Directrice scientifique SPECTRALYS Innovation – Groupe Chauvin Arnoux*  
  
**Conclusion de la matinée par**  
*Sébastien ROUSTEL – Director cheese application – DK-Chr-HANSEN*

**12h15 – 13h40**

**Déjeuner**



**13h40 – 14h20 Réduire de façon drastique les pertes à la découpe**

*François VULCAIN – Président Directeur Général  
SODEVA*

**14h20 – 15h00 Optimiser les consommations d'eau en fromagerie : contexte réglementaire de la réutilisation des eaux, outils d'optimisation dans les ateliers et les stations d'épuration**

*Jean-Louis BERNER – Chargé de mission environnement en agroalimentaire  
ENIL de Mamirolle  
&  
Pierre BARRUCAND – Responsable Environnement, affaires réglementaires  
Techniques et scientifiques  
ATLA*

**15h00 – 15h40 Digitalisation et leviers d'économie pour le nettoyage (CIP, COP, Tunnel...) dans l'industrie laitière.**

*Grégory THEIL – Marketing Manager Dairy F&B Europe  
&  
Thomas MEIGNAN – Technical Excellence Dairy F&B Europe  
ECOLAB*

### **témoignages**

**15h40 – 16h20 Méthanisation intégrée sur un site d'industrie laitière**

*Pierre-Alexandre VERNEREY – Responsable site  
Union des Producteurs de Beaufort – Site de Savoie Lactée*

**16h20 – 17h00 L'énergie solaire : Quelles solutions pour les fromageries ?**

*Franck FOISSEY – Dirigeant  
WATT PEAK – Electricité solaire*

**Conclusion de l'après-midi par  
Henri FROMHEIM – Président de l'Association**

### **17h00 CONCLUSIONS DE LA JOURNÉE**

**17h10 Clôture de la journée**



**ASSOCIATION DES ANCIENS ÉLÈVES SESIL- IESIEL**  
**42, rue de Châteaudun - 75314 PARIS Cedex 09**

**E-mail : [secretariat@aae-iesiel.com](mailto:secretariat@aae-iesiel.com) – Site : [www.iesiel.asso.fr](http://www.iesiel.asso.fr)**

**Métro : Trinité d'Estienne d'Orves – ligne 12**

**La journée sera enregistrée et adressée par voie électronique**

*En participant à la journée d'étude de l'iesiel, vous acceptez que l'Association publie toute photographie ou image vidéo prises à l'occasion de la manifestation. Ces images peuvent être exploitées sous quelque forme que ce soit y compris sur Internet, pour la promotion de l'Association.*