

## Programme de la Journée Technique du mardi 7 octobre 2025

## Boulangerie et science des aliments : synthèse des travaux de l'INRAE

au

Campus Ingénieur ONIRIS VetAgroBio

Rue de la Géraudière à Nantes (France)

8h30 Accueil - café

9h00 Mot de Bienvenue par Bernard Cathala (directeur du laboratoire BIA)

9h15-9h30 Introduction du programme de la journée : Luc Boulet et Hubert Chiron, AIPF



9h30-10h40 « Les apports de la rhéologie dans la compréhension du comportement de la pâte à pain et de la dynamique de ses alvéoles », Guy Della-Valle (ingénieur de recherche

INRAE)

10h10-10h30 : Intervention 10h30-10h40 : Questions-réponses



10h45-11h40 « Retour sur l'International Cereal and Bread Congres 2024 à Nantes et synthèse du programme de recherche EVAGRAIN (2022 – 2025) », Luc Saulnier (Directeur de

recherche, INRAE) 10h45-11h30: Intervention 11h30-11h40: Questions-réponses



11h45-12h30

« Appropriation, vulgarisation et mise en pratique des résultats de la recherche scientifique en boulangerie », Thomas Teffri-Chambelland (Boulanger, auteur, fondateur de l'École Internationale De Boulangerie)

11h45-12h20 : Intervention 12h20-12h30 : Questions-réponses

## Siège Social:

## 12h40-14h00: Buffet sur place

14h10-14h50 « Visite de laboratoires et du fournil expérimental de l'INRAE de Nantes », Hubert

Chiron, Président Honoraire de l'AIPF

14h10-14h20: Plateforme Microscopie

14h20-14h35 : Matériaux Création et comportement

14h35-14h50: Fournil expérimental

W

14h55-15h25 « Rétrospective de cinquante années de recherches dans le secteur de la boulangerie-

pâtisserie à l'INRAE de Nantes et synthèse de la Journée Technique », Hubert

Chiron, Président Honoraire de l'AIPF

W

15h25-15h30 Mot de la fin : Luc Boulet, Président de l'AIPF

15h30 Clôture de la Journée Technique