

# (sommaire)

<b>Éditorial</b>	<b>2</b>
• Les défis posés à l'INRA dans le secteur alimentaire <i>Marion Guillou, présidente de l'INRA</i>	
<b>Cahier technologies nouvelles</b>	<b>4</b>
• Quelques questions d'aujourd'hui en technologie fromagère <i>Jean-René Kerjean, Actilait</i>	4
• Petit à petit l'algue se fait une place dans notre assiette <i>Hélène Marfaing et Yannick Lerat, CEVA (Centre d'étude et de valorisation des algues)</i>	5
• La filière viande et ses axes stratégiques de développement <i>Jean-Pierre Frenchia et Éric Lemoine, ADIV</i>	7
• Les nouvelles technologies dans le secteur des produits appertisés <i>François Zuber, directeur scientifique adjoint, Centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA)</i>	12
• Le CVG cristallise l'innovation autour des glucides <i>Claude Jamrozik, Centre de valorisation des glucides &amp; produits naturels (CVG)</i>	14
• La technologie intègre les chais de vinification <i>Jean-Michel Desseigne et Philippe Cottereau, IFV</i>	15
• Le projet européen OPTIM'OILS : une opportunité unique pour la recherche et l'innovation sur les huiles végétales <i>Anne Rossignol-Castera et Sophie Balhadere, ITERG</i>	16
• Techniques nouvelles de l'agroalimentaire <i>Thibaut Bouillon Renaud et Ghislain d'Angleville, Alfa Laval</i>	19
• Les technologies innovantes pour la traçabilité <i>Jean-Luc Viruega, docteur ingénieur INPG en génie industriel, président et fondateur de l'Association internationale pour la traçabilité (AIT)</i>	21
<b>Actualités techniques et industrielles</b>	<b>22</b>
• L'utilisation de la technologie membranaire pour la conservation et la concentration des jus de fruits - Le cas du Brésil <i>Lourdes Maria Corrêa Cabral</i>	22
• Utilisation de la séparation chromatographique en vue d'un process sucrier optimisé <i>Vadim Kochergin (Audubon Sugar Institute ) et Mark Suhr (MS Processes International, Hutchinson)</i>	26
<b>Marchés nouveaux. Pains spéciaux</b>	<b>33</b>
<b>Économie</b>	<b>35</b>
• Les produits surgelés et les glaces	
<b>IPA - Emballage 2008</b>	<b>36</b>
• Toute la technologie de la transformation et du conditionnement alimentaire	
• IPA : l'innovation technologique avant tout	
• Les lauréats 2008 du concours IPA de l'innovation	
• Tendances des innovations 2008	
<b>Actualités</b>	<b>46</b>
<b>Nouvelles CIIA</b>	<b>48</b>
<b>Produits nouveaux</b>	<b>51</b>
<b>PAI - Ingrédients</b>	<b>52</b>
<b>Biblio - Agenda formations</b>	<b>53</b>
<b>Répertoire des fournisseurs</b>	<b>56</b>