

**Programme de la Journée Technique
du jeudi 9 juin 2022**

L'importance de la sélection variétale pour la qualité du pain

chez

BANETTE

ZA le Moulin à vent - 45250 BRIARE

Au programme : variétés de blé, analyses de laboratoire & essais de panification

9h30 Accueil - café
10h00 Mot de Bienvenue de Philippe Cavagna, Directeur Exécutif Banette
10h15-10h30 Présentation du Labo Meunier : Fabien Faisy, Directeur technique

La sélection variétale

10h30-10h50 Processus de sélection et critères qualité : Virginie Bégué, Ingénieur
Développement et Filières Semences de France

Méthodes d'analyse au laboratoire

10h50-11h10 L'identification variétale : Marie Aude Pichon, Coordinatrice du laboratoire
Banette
11h10-11h30 L'alvéolab Chopin et les nouveautés du catalogue de KPM Analytics (Chopin)

Caractérisation au fournil d'essais

11h30-11h50 L'essai de panification Tradition Française normalisé et les nouveautés du label
rouge farine : par Pierre-Tristan Fleury, Directeur du LEMPA
11h50-12h10 Les variétés passées au crible des essais de panification : Michel Bilheude,
Responsable développement Banette
12h15-13h15 : Déjeuner sur place
13h15-14h45 : Visites en 4 groupes
Laboratoire Physico-chimique
Fournil d'essais
Campus Banette
Au-delà de la baguette (visite du Comptoir Meunier)
14h45-16h15 : Assemblée Générale AIPF

Siège Social :

**AIPF R. CALVEL - Association Internationale du Pain Français -
64, rue de Caumartin - 75009 PARIS**