



# trafooon

*Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation*

## **2<sup>nd</sup> séminaire Blé dur et Pâtes :** **L'innovation au service de la tradition**

### **Ateliers Pratiques**

*À destination des petites et moyennes entreprises  
de la filière blé dur française*

**Jeudi 10 mars 2016 de 8h30 à 18h30**

**Campus de la Gaillarde (INRA, Montpellier SupAgro)**

Bâtiment 37

2, place Pierre Viala - 34060 Montpellier

**Programme et Inscription gratuite en ligne :**  
**<https://seminaire.inra.fr/ble-dur-trafoon/>**

Contact :

Sandra Mandato

[mandato@supagro.inra.fr](mailto:mandato@supagro.inra.fr)



TRAF00N project is funded by the European Community's Seventh Framework Programme (FP7/2007-2013) under grant agreement no. 613912



# trafooon

*Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation*

## Programme prévisionnel

### 2<sup>nd</sup> séminaire Blé dur et Pâtes

10 mars 2016 – Ateliers pratiques

La journée s'articulera autour de 4 ateliers pratiques sur la transformation du blé dur :

- Atelier 1 : Outils et méthodes de caractérisation des grains de blé dur
- Atelier 2 : Mouture du blé dur
- Atelier 3 : Fabrication de pâtes alimentaires
- Atelier 4 : Outils et méthodes de caractérisation des pâtes sèches

8h -8h30	Accueil – Petit-déjeuner de bienvenue
8h30 – 8h45	Présentation de la journée – Répartition par groupes
8h45 – 10h45	Ateliers pratiques - Session 1
10h45 – 11h	Pause-café
11h-13h	Ateliers pratiques – Session 2
13h-14h	Repas
14h-16h	Ateliers pratiques – Session 3
16h-16h15	Pause-café
16h15-18h15	Ateliers pratiques – Session 4
18h15	Clôture de la journée