

Réemploi de bouteilles consignées

Comment se lancer dans le réemploi de bouteilles quand on est une TPE / PME ?
Retours d'expérience, conseils et outils d'accompagnement



17 Sept. 2024 9h00-19h00
Maison du Comté, 39800 Poligny

Objectifs de la journée

- Comprendre les différentes typologies de réemploi, et connaître le contexte (acteurs, réglementations) aux niveaux régional et national
- Partager l'expérience d'acteurs impliqués dans les différentes étapes du réemploi
- Découvrir un outil d'aide à la conception de scénarios de réemploi basé sur des critères environnementaux en cours de développement dans le cadre de FAIRCHAIN
- Partager les acquis du projet FAIRCHAIN : A quoi une PME doit être attentive pour se lancer dans le réemploi ?

Programme

9h00-9h30 : Café de bienvenue

9h30 – 10h00 : **Introduction** : Présentation du projet FAIRCHAIN et du cas d'études mené en France

10h00 – 10h45 : **Le réemploi de bouteilles : C'est quoi, pourquoi et avec qui ?**

10h45-13h00 : **Partage d'expériences avec des acteurs impliqués dans le réemploi (en cours de définition)**

13h00 – 14h30 : Déjeuner

14h30-16h00 : **Présentation d'un outil logiciel basé sur des critères environnementaux, pour aider à la conception de scénarios de réemploi**

16h00-17h30 : **Présentation des acquis de FAIRCHAIN**: À quoi faut-il faire attention, quelles difficultés, quels bénéfices, quand on veut se lancer dans le réemploi, en tant que petits et moyens acteurs ?

17h30 – 17h45 : **Conclusion**

17h45 - 19h00 : Buffet apéritif avec dégustation des boissons développées dans FAIRCHAIN

20h00: Diner en extérieur



FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723.

Production de boissons fermentées

Comment produire des boissons fermentées à partir de lactosérum de fromagerie ?

18 Sept. 2024 8h30-17h45
Maison du Comté, 39800 Poligny



Objectifs de la journée

- Comprendre le procédé de production du lactosérum en boissons fermentées
- Bénéficier de conseils pour mettre en place le procédé
- Discuter collectivement des améliorations possibles du procédé et de sa mise en œuvre pour assurer son adoption et sa répliquabilité
- Obtenir une vision complète des réalisations du cas d'études français et des recommandations apportées
- Evaluer les innovations et le processus de co-création mis en place pour les développer

Programme

8h30 – 8h45 : **Introduction**

8h45 – 10h00 : **Présentation des procédés de production de deux types de boissons (pétillante ou non)**

10h00-10h30 : Pause café et déplacement à pied à l'ENILEA (Ecole Nationale de l'Innovation, des Laboratoires, de l'Eau et de l'Alimentation), Poligny

10h30-12h00 : **Visite de la halle de l'ENILEA:** Présentation et explication du fonctionnement des équipements

12h00-13h30 Déjeuner

13h30-15h00 : **Présentation des acquis de FAIRCHAIN:** À quoi faut-il faire attention, quelles difficultés, quelles améliorations envisager, si on veut se lancer dans la production de boisson à base de lactosérum ?

15h00-15h15 : **Pause café**

15h15 – 17h30 : **Synthèse des réalisations du cas d'études française, des recommandations et du processus de co-création**

17h30-17h45 : **Conclusion de la / des journée/s**



FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723.