



## Le savoir-faire boulanger français modélisé

**Janvier 2016, lancement officiel du projet de Recherche KADOUGH, labellisé par les pôles de compétitivité Valorial et Céréales Vallée. Piloté par la SRC Food Development, le projet KADOUGH a pour objectif de développer un outil informatique de modélisation du savoir-faire boulanger et de proposer des réglages sur mesure pour la mise au point de recettes et de procédés de fabrication.**

Le projet KADOUGH, pour Knowledge Assembly on DOUGH, vise à synthétiser l'ensemble des connaissances sur les procédés de fabrication de pâtes boulangères (pain, pain de mie, brioche) pour développer ensuite un outil d'aide à la conception de recettes et de procédés de fabrication.

Le projet est piloté par la SRC Food Development, choisie par les industriels du secteur pour son expertise R&D dans le secteur alimentaire et son indépendance. Il réunit de nombreux acteurs de la filière boulangerie, biscuiterie, viennoiserie, pâtisserie (Evelia filiale meunerie de TERRENA, Jacquet Brossard, Brioche Pasquier, VMI) et l'INRA. Le LEMPA de Rouen, participera aussi au projet.

### Une base de connaissances scientifiques pour modéliser le savoir-faire français

Suite du projet AsCoPain qui s'intéressait particulièrement à l'étape de pétrissage du pain, le projet KADOUGH s'intéresse à la panification de l'ensemble de la filière boulangerie avec des produits comme la brioche ou le pain de mie et s'attaque à la modélisation de plusieurs étapes du processus de fabrication : pétrissage, façonnage et fermentation.

« La panification française repose sur un processus multi étapes de transformation de la farine de blé (avec d'autres ingrédients) en pâte puis en pain. La modélisation d'un processus de fabrication multi étapes est un défi à la fois dans le domaine de la recherche en technologie alimentaire et en ingénierie des connaissances » explique Arnaud ORGER-TURBIN, Docteur en science des aliments, SRC Food Development.



Membre de l'association



#### Contact presse ASRC

Virginie Grousset, Responsable communication  
Tél. : 01 46 72 28 67 - Email : virginie.grousset@asrc.fr

## Un outil pour des procédés de fabrication et des recettes sur-mesure

« Nos travaux conduiront à fournir aux industriels un outil d'aide à la décision et à l'élaboration des recettes en fonction par exemple des caractéristiques des farines » ajoute Arnaud ORGER-TURBIN.

Cet outil engendrera des gains pour les industriels (productivité, qualité, maîtrise...) et leur permettra de capitaliser le savoir-faire pour la formation de nouveaux personnels, optimiser la qualité des produits, proposer de nouvelles recettes et analyser les défauts éventuels.

Le défi repose sur la représentation de raisonnement technologique sur les processus de fabrication de produits de panification, mais également sur le transfert de résultats issus de la recherche vers l'industrie.

### Projet KADough

Pilote du projet : SRC Food Development

Partenaires : INRA, Evelia, Jacquet

Brossard, Brioche Pasquier, VMI, LEMPA

Budget : 770 K€

Durée : 3 ans

Ressource : 1 thèse

## Food Development vous invite à découvrir son expertise du 8 au 10 mars 2016

à l'occasion du Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire  
Rendez-vous au CFIA (stand A5)

### A propos de Food Development :

Au service du développement des IAA, la SRC Food Development les accompagne dans leurs démarches de R&D : définition et déploiement d'une stratégie d'innovation, mise au point/reformulation de produits, optimisation de process et d'organisation industrielle, recherche et conception d'emballage, animation de créativité, montage et conduite de programmes de recherche. Food Development commercialise mulsii, logiciel PLM (Product Lifecycle Management) de gestion de projets et de processus R&D. [www.food-development.fr](http://www.food-development.fr)

### A propos de l'ASRC :

L'Association des Structures de Recherche sous Contrat (ASRC) fédère une quarantaine de structures privées de R&D réparties sur tout le territoire français. Elles sont reconnues par Bpifrance pour leurs capacités à apporter aux entreprises des solutions innovantes dans de nombreux secteurs : santé, agroalimentaire, énergie, matériaux, transports, logistique, NTIC, défense, sécurité... Les Structures de Recherche sous Contrat (SRC) réalisent des prestations de R&D pour des entreprises de toutes tailles et fournissent des expertises et des solutions sur mesure améliorant l'efficacité, la productivité et la compétitivité de leurs clients. [www.asrc.fr](http://www.asrc.fr)

### Contact presse ASRC

Virginie Grousset, Responsable communication

Tél. : 01 46 72 28 67 - Email : [virginie.grousset@asrc.fr](mailto:virginie.grousset@asrc.fr)

Membre de l'association

