

FORUM ALIMENTS & SANTE

Et Assemblée Générale

Le 20 octobre 2017 - De 10h00 à 17h00

A La Cité entrepreneuriale de Saintes- 18 boulevard Guillet-Maillet – 17100 Saintes



PROGRAMME DETAILLE DE LA JOURNEE

10h00 – Accueil café

10h30 – Au cœur des activités collaboratives du Pôle Aliments & Santé

■ ASSEMBLEE GENERALE

*Rapport d'activités et bilan financier 2016
Plan d'actions et budget prévisionnel 2017*

■ LA PAROLE AUX NOUVEAUX MEMBRES

Prise de parole et présentation des entreprises nouvellement adhérentes du Pôle



■ VISIONS DES ENTREPRISES SUR LES PROJETS 2016-2017

Retour d'expérience des entreprises sur les 3 groupes de travail initiés en 2016

- Protéines végétales
- Emballages biosourcés
- Allergie et intolérance



12h00 – A la découverte de vos futurs partenaires régionaux autour d'un déjeuner

■ RDV B² to B² AMONT/AVAL

*Venez rechercher des partenaires ou explorer les thématiques à l'occasion des rendez-vous déjeunatoire B to B...
Les rendez-vous B² to B² se feront au cours du déjeuner, par table de 4 avec un changement de table à chaque plat.
Les plans de table se feront en fonction des intérêts de chacun vis-à-vis des thématiques suivantes, afin que chaque participant rencontre des potentiels partenaires régionaux correspondant à ses besoins.
Nous vous proposons 3 thèmes de rencontres :*

- **Protéines végétales :** Recherche d'alternatives aux protéines animales pour différents leitmotiv - Comment satisfaire au mieux les demandes de toute la filière ?
Recherche d'alternatives aux protéines animales pour répondre à des enjeux de santé, environnement, philosophie personnelle, etc. Végétarien, végétalien, flexitarien : quel degré de substitution envisagé ? Ces modes de consommation prennent de l'ampleur en France et dans différents autres pays. Cela est l'occasion de nouvelles opportunités de marché, de nouvelles matières premières et de nouveaux produits alimentaires. Comment répondre à ces différents enjeux et comment satisfaire au mieux les demandes de ces segments de consommation ?
- **Gaspillage alimentaire :** Comment valoriser l'ensemble des constituants de nos productions agricoles et agroalimentaires pour limiter le gaspillage alimentaire ?
Depuis la loi contre le gaspillage alimentaire entrée en vigueur en 2016, les acteurs des agrochaînes se doivent de prévenir ce gaspillage et de valoriser les co-produits et les invendus de cette chaîne. Par exemple, prévenir le gaspillage grâce à de nouveaux modèles économiques de distribution de produits alimentaires, ou bien valoriser les invendus grâce à des

transformations adéquates : tant d'innovations possibles grâce à cette nouvelle donne pour valoriser l'ensemble des constituants de nos productions agricoles.

- **Formulation bio** : Quelles réponses aux exigences qualitatives et quantitatives toujours plus importantes ?
Le bio est en croissance continue depuis plus de 10 ans en France avec des exigences qualitatives et quantitatives toujours plus importantes. Malgré tout, l'exhaustivité des ingrédients et les techniques de transformation, rendent parfois difficiles la formulation des produits. Quels nouveaux procédés sont aujourd'hui disponibles et qu'offrent-ils en termes de performance technologiques et nutritionnelles ? Quelles sont les ingrédients disponibles et comment les mettre en œuvre pour garantir les qualités organoleptiques ?

Avec les réseaux de :



14h30 – Lancez les nouvelles thématiques du Pôle Aliments & Santé

■ PRESENTATION DES 3 NOUVELLES THEMATIQUES 2017-2018

Les leaders de chaque groupe de travail vous présentent les nouveaux thèmes.

- **Clean label** : Vers des produits alimentaires à naturalité renforcée
Recherche de solutions « naturelles », ingrédients et process, sans modifier les qualités gustatives et conservatrices du produit
- **Nutrition** : Optimisation et développement de produits à valeur ajoutée nutritionnelle
Valorisation de la qualité des matières premières du champ à l'assiette, Optimisation de la formulation nutritionnelle de produits élaborés, développement de produits innovants
- **Sans antibiotique** : Mise en place de filières avec pratiques d'élevage sans antibiotique
Veau, vache, cochon... désormais chaque filière à son segment « zéro antibio ». Quelles évolutions dans les pratiques d'élevage, quels coûts de production et quelle valeur ajoutée créée ? Au-delà de ces aspects organisationnels et économiques, comment aller vers une qualité positive : « produit AVEC... ». Quels sont les avantages qualitatifs de ces nouveaux circuits : goût, nutrition, environnement ?

■ ATELIERS COLLABORATIFS

Participez à 1 atelier au choix parmi les 3 nouvelles thématiques proposées :

- **Clean label**
- **Nutrition**
- **Sans antibiotique**



■ RESTITUTION DES ATELIERS

17h00 – Clôture de la journée

Evènement organisé par le PÔLE ALIMENTS & SANTE

1 rue Marie-Aline Dusseau - 17 000 LA ROCHELLE - Tel : 05 46 27 99 83 - Fax : 05 46 50 48 87 – info@pole-aliments-sante.com

Avec le soutien financier de



PLAN D'ACCES



Evènement organisé par le PÔLE ALIMENTS & SANTÉ

1 rue Marie-Aline Dusseau - 17 000 LA ROCHELLE - Tel : 05 46 27 99 83 - Fax : 05 46 50 48 87 – info@pole-aliments-sante.com

[Lien pour inscription](#)

[Gratuite mais obligatoire - avant le 6 octobre](#)