

Journée Technique

**DU CHAMP À L'ASSIETTE :
CONCILIER NATURALITÉ ET QUALITÉ DES ALIMENTS TRANSFORMÉS**



Jeudi 9 mars



Valence



DU CHAMP À L'ASSIETTE : CONCILIER NATURALITÉ ET QUALITÉ DES ALIMENTS TRANSFORMÉS



PROGRAMME

- 8h30 : Accueil café -

9h ● *Introduction/Programme de la journée*

9h20 ● *Contexte des filières alimentaires végétales*

- Développement de filières d'approvisionnement : un pilier de la durabilité des entreprises – **Leslie Goussault - Soliance alimentaire**
- La traçabilité du champ à l'assiette en 2023 : Que mettons-nous en œuvre ? – **Nicolas Mialon - Phytocontrol**
- Nouvelles filières : Yacon & co révolutionne le marché du sucre avec la création de sa filière de yacon Made in France – **Clément Poyade - Yacon & Co**
- Session "pitches" offreurs de solutions innovantes – **Amoeba, Laboratoires AQMC**

- 10h40 : Pause networking et visite de stands -

11h ● *Innover pour un sourcing optimisé et durable*

- L'innovation variétale en légumes secs – **Blaise Rolland - Top Semence**
- Contamination des pommes par *Penicillium expansum* et la patuline : points critiques et biocontrôle – **Sabine Galindo, UMR Qualisud, Polytech Montpellier**
- L'agroécologie, une stratégie au service de la naturalité des filières : les enjeux du couplage entre production et transformation – **Maxence Galdin et Rémy Cailliate - Institut Carnot Plant2Pro**
- **Table ronde** : « Quelles collaborations amont-aval/public-privé pour un sourcing durable ? » – **Panzani, Instituts Carnot Plant2Pro et Qualiment**
- Focus opportunités de financement – **Pôle Innov'Alliance**

- 12h30 : Déjeuner -

14h

Process de transformation et nouveaux ingrédients

- Aliments ultra-transformés : Qu'est-ce que c'est et quels scores pour caractériser le niveau de transformation d'un aliment ? – **Isabelle Souchon, UMR SQPOV Avignon, (Carnot Qualiment)**
- Exemples de procédés permettant d'évoluer vers le clean label dans le cas de produits céréaliers; application en agroalimentaire et au-delà – **Alain Lebail, ONIRIS-GEPEA UMR CNRS 6144 Nantes (Carnot Qualiment)**
- L'innovation multicritère combinant les objectifs de maîtrise de la qualité et les nouvelles attentes sociétales – **Stéphane Georgé, CTCPA**
- La fermentation : Etat d'avancement des connaissances, enjeux d'avenir et pistes à investir concernant les protéines végétales – **Céline Gryson, Nutrifizz**
- Acceptation des nouveaux ingrédients végétaux : les algues – **Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse**

- 15h40 : Pause networking et visite de stands -

16h

Ateliers thématiques au choix :

ATELIER N°1 :

- Sublimation organoleptique des co-produits végétaux – **Very Foody**
- Innovation culinaire : la fermentation et les algues – **Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse**

ATELIER N°2 : Décarbonation du champ à l'assiette – **OuiAct, Urbasolar, CETIAT**

ATELIER N°3 : Digitalisation, Bio-économie et Eau: les opportunités à l'Europe – **Pôle Innov'Alliance**

- 17 h : Fin de la Journée Technique -

Avec le soutien de :



En partenariat avec :



Judi 9 mars 2023



INEED Rhône-Alpes (Valence TGV)