



Communiqué de presse – le 16 janvier 2024

Mercredi 3 et jeudi 4 avril 2024
Centre de Congrès du Palais des Papes d'Avignon

BUSINESS & INNOVATION AU CŒUR DE LA 2^{ÈME} ÉDITION DES JOURNÉES DE LA NATURALITÉ

Un événement organisé par le pôle de compétitivité Innov'Alliance

Le pôle de compétitivité Innov'Alliance organise la 2^{ème} édition des Journées de la Naturalité, les 3 et 4 avril 2024 à Avignon. Très attendue par les professionnels de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la nutraceutique, des cosmétiques, des parfums et des arômes, la rencontre s'articule autour de plusieurs temps-forts :

- Des conférences et des tables-rondes dédiées à l'actualité technique et scientifique de la Naturalité
- Des pitches et des ateliers sur les innovations et les nouvelles tendances du secteur
- Un salon d'affaires et des rendez-vous BtoB, véritables opportunités commerciales et partenariales pour les entreprises.

Les questions transverses de biodiversité, d'innovation technologique et sociétale, de transition écologique et environnementale constituent le fil conducteur des Journées de la Naturalité 2024. Deux-cents acteurs et experts des filières professionnelles de la Naturalité sont attendus à Avignon à cette occasion. En 2022, la première édition des Journées de la Naturalité avait permis de valider les attentes des professionnels, notamment en termes de veille scientifique et de partenariats économiques. Cette seconde édition fait un état des lieux des solutions aux problématiques et enjeux actuels.



Mercredi 3 avril, en parallèle des rendez-vous BtoB :

- Conférence : Comment appréhender et cultiver la biodiversité dans nos filières, du champ au produit fini ?
- Conférence : Comment préserver et valoriser la richesse de nos terroirs ?

Jeudi 4 avril, en parallèle des rendez-vous BtoB :

- Conférence : Comment optimiser les ressources et la naturalité à l'aide des nouvelles technologies ?
- Conférence : Comment optimiser la gestion des matières premières et de l'eau grâce à l'éco-conception et au recyclage ?
- Conférence : Comment innover sur la compréhension du consommateur et sa perception de la Naturalité ?
- Conférence : Comment relever le défi de l'Open Innovation ?



COSMÉTIQUE



AGROALIMENTAIRE



NUTRACEUTIQUE



PARFUMS & ARÔMES

Un événement du pôle **Innov'Alliance**
ALIMENTATION | BIEN-ÊTRE | NATURALITÉ

Communiqué de presse – le 19 février 2024

Mercredi 3 et jeudi 4 avril 2024 - Palais des Papes d'Avignon
Un événement organisé par le pôle de compétitivité Innov'Alliance

LA PLATEFORME DE RESERVATION DES RDV BtoB DES JOURNÉES DE LA NATURALITÉ A OUVERT LE 19 FÉVRIER !

Le programme des Journées de la Naturalité 2024 est disponible, et la plateforme de réservation des rendez-vous BtoB est ouverte depuis le 19 février (www.journees-naturalite.fr/inscriptions). Destinée aux professionnels de l'agriculture, de l'agroalimentaire, des compléments alimentaires et ingrédients santé, des cosmétiques, des parfums et des arômes, cette 2^{ème} édition s'attache à partager et à échanger autour des enjeux et perspectives scientifiques, techniques et économiques du secteur de la Naturalité. Les participants peuvent planifier leur programme sur-mesure, en alternant des conférences ou tables-rondes animées par des spécialistes et des rendez-vous individuels avec de futurs clients, partenaires, experts, start-up innovantes, etc. **Plus de 70 structures** sont d'ores et déjà inscrites parmi lesquelles nos partenaires : Herbarom, INRAE, OvinAlp, Phytocontrol, Shiseido, ArkoPharma, Dachser, Givaudan, L'Occitane, Robertet, Yves Rocher, Squali, et bien d'autres.

PROGRAMME DES JOURNÉES DE LA NATURALITÉ 2024 : www.journees-naturalite.fr/programmemercredi3avril2024

MERCREDI 3 AVRIL 2024

Rendez-vous BtoB de 13h45 à 17h50

8h30 – Accueil

9h00 - **Séance d'ouverture** (Cellier Benoît XII) : mot de bienvenue et interventions des partenaires de la 2^{ème} édition des Journées de la Naturalité

9h30 – Conférence plénière : **Les trajectoires vers la « Naturalité » en alimentation, bien-être et santé : comment INRAE les accompagne**

Par **Frédéric Carlin**, Président du Centre INRAE Provence-Alpes-Côte d'Azur

10h30 – Pause

10h50 – Conférence plénière : **L'évolution et les perspectives de la tendance Naturalité sur les filières de transformation du végétal, depuis les Journées de la Naturalité 2022**

Par **Julian Riocher**, Veille technologique et Marchés du Pôle Innov'Alliance et **Justine Catala**, Active Beauty CMI manager Givaudan

11h15 – **Table-ronde et échange avec la salle : points de vue des industriels de nos filières**

Avec **Frédéric Carlin**, Président du Centre INRAE Provence-Alpes-Côte d'Azur, **Justine Catala**, Active Beauty CMI manager Givaudan, **Isabelle Socquet**, Directrice de la communication scientifique et médicale R&D Arko Pharma, **Jean-François Gonidec**, Co-Président Région Sud OIR Naturalité, Président Régional du réseau d'aide à la création d'entreprise Initiative, Président d'Innov'Alliance et **Vincent Walker**, Directeur de la Recherche & Innovation chez OvinAlp Fertilisation.

12h00 - *Déjeuner buffet (salle de la Panèterie)*

13h45 – Conférence : **Les 5 raisons de s'implanter sur le territoire de la Naturalité**

14h35 – **Comment appréhender et cultiver la biodiversité dans nos filières, du champ au produit fini ?**

- Le projet Lifechain : Modélisation et cartographie des impacts au sol pour mieux prioriser les projets Biodiversité, par **Chloé Milesi**, Biodiversity and sustainable ingredients specialist de L'Occitane
- Le terroir vertical par Futura Gaïa : outils de biomimétisme pour la préservation de la biodiversité, par **Amélie Thomas**, ingénieure en biotechnologies spécialisée en cosmétique et pharmaceutique, coordinatrice des partenariats et **Ivan Bigot**, ingénieur en biomimétisme, expert en physiologie végétale et métabolisme secondaire chez Futura Gaïa
- Opportunité du microbiote comme objectivation de la fonctionnalité du végétal, par **Alexandre Cavezza**, Directeur Exécutif et **Karine Valeille**, Directrice des partenariats industriels de MetaGenoPolis, unité de valorisation du microbiote en santé et nutrition de INRAE.

15h50 – Pause

16h10 - **Comment préserver et valoriser la richesse de nos terroirs ?**

- Comment le phénotypage digital peut supporter le développement de produits de biocontrôle ? Par **Bruno Malnar**, Responsable du développement chez Hiphen
- Comment réinventer les modèles économiques pour nos territoires ? Par **François Moulias**, Responsable du développement La Compagnie des Amandes
- Une dynamique territoriale portée par un groupement d'agriculteurs, par **Laetitia Lycke**, Animatrice Aromatic Fablab, Responsable Préservation & Innovation de Fleurs d'Exception de Grasse.

19h30 – **Soirée de la 2^{ème} édition des Journées de la Naturalité**
23h00.



Rendez-vous BtoB → de 9h00 à 16h50

09h00 – Conférences

Comment optimiser les ressources et la naturalité à l'aide des nouvelles technologies ?

- Numérique responsable : comment aligner vos exigences RSE et votre stratégie de transformation digitale ? Par **Daniel Tawil-Jamaut**, Manager Innovation et **Nicolas Barbier**, Consultant en Innovation & Numérique Responsable, In Extenso Innovation Croissance
- Tour d'horizon des solutions de l'usine 4.0 : cas d'usage concrets pour optimiser ses opérations, par **Hamida Fenjirou**, Directrice d'Agence Sud-Est Smart Industry
- Chaleur solaire jusqu'à 400°C pour remplacer les combustibles fossiles dans l'industrie, par **Stéphane Martin**, SVP Strategy & Business Development d'Alto Solution.
- Comment l'innovation scientifique et la data science apportent de nouvelles réponses contre la fraude alimentaire, par **Nicolas Mialon**, Responsable service Authenticité de Phytocontrol

10h40 – Pause



11h00 - Comment optimiser la gestion des matières premières et de l'eau grâce à l'éco-conception et au recyclage ?

- Produit durable : le rôle de l'écoconception dans l'économie de ressources (outils d'écoconception, upcycling), par **Alexia Dominey**, Cheffe de projets Développement Durable Parfums chez Expressions Parfumées et **Bénédicte Sennelier-Portet**, R&D Manager Green Fractionation chez Givaudan
- Utilisation, recyclage, traitement des eaux usées dans l'industrie agroalimentaire et cosmétique, par **Julien Louchard**, Directeur Commercial et Marketing à l'OiEau, Office international de l'Eau et **Ludovic Lanouguère**, Chef de projet Life Zeus (Zero Liquid Discharge Water Reuse) chez Monin.
- L'eau du Rhône, matière première inépuisable ? Par **Éric Divet**, Directeur de la Compagnie Nationale du Rhône

12h30 - Déjeuner buffet (salle de la Panèterie)

14h00 – Table-ronde Comment innover sur la compréhension du consommateur et sa perception de la Naturalité ?

Avec **Anne Paul**, Maître de conférences à l'Université de Lille, **Jérémy Lafraire**, Research Director Cognitive Science & Assistant Director for Academic Research au Centre de Recherche & d'Innovation Institut LYFE Paul Bocuse, **Nicolas Bertrand**, Directeur de Cosmebio, et **Anne Manubens**, Directrice Marketing du Groupe Herbarom.

15h15 – Table-ronde

Comment relever le défi de l'Open Innovation ?

Avec **Leila Falco**, CEO, Co-Founder de Phénix en Provence, **Patrice Florentin**, Directeur Général du Groupe CAPL, **Marie Feuerstein**, Responsable Portefeuille Projets de Satt Sud Est, et **Stéphane Gauthier**, Responsable Portefeuille Projet Bonduelle.

16h50 - Fin de la 2ème édition des Journées de la Naturalité.



Renseignements participants & inscriptions
Tel. 04 84 85 67 40
contact@journees-naturalite.fr
<https://www.journees-naturalite.fr>

Communication Innov'Alliance
Claire Rochereau - Tél. 06 35 04 40 13
claire.rochereau@pole-innovalliance.com

Service de presse : Claudine Ayme
Tel. 06 09 84 64 62 - claudineayme@gmail.com



un événement du pôle
Innov'Alliance
ALIMENTATION | BIEN-ÊTRE | NATURELITÉ