



LE RENDEZ-VOUS
INTERNATIONAL
INNOVATION &
NUTRITION

20 et
21 juin
2018



Communiqué de presse – 15 mai 2018

12e édition des JAS

Eclairage et point de vue de 7 experts et intervenants, en avant-première

Les 20 et 21 juin 2018, les Journées Aliments & Santé, organisées à La Rochelle, fédèreront 1000 professionnels de la filière agro-alimentaire et accueilleront pour la première fois un « village start-up ». Alors que les consommateurs recherchent des produits toujours plus sains, équitables et respectueux de l'environnement, comment s'approprier « les nouvelles recettes pour développer l'offre alimentaire durable » ? Sept intervenants apportent des premiers éclairages sur cette problématique forte de sens, en avant-première de la 12^e édition.

Bruno PARMENTIER, auteur-conférencier sur l'agriculture et l'alimentation de demain

Répondre aux demandes émergentes de la société : bio, local et équitable

Les Français placent la santé et la citoyenneté au cœur de leurs préoccupations alimentaires. Cela se traduit par une volonté croissante de consommer des produits bio, équitables, en circuits courts.

Si ces tendances se retrouvent dans 70 % des conversations, elles ne représentent dans les faits que 5 % du marché de l'alimentation en France. Le chiffre d'affaires du « bio, local, équitable » reste très inférieur à celui du « vite fait, pas cher, pratique ».

Il s'agit d'abord d'un phénomène culturel, d'une demande sociale, que les agriculteurs et les industriels doivent prendre en compte dans leurs pratiques pour rassurer les consommateurs, surtout dans un contexte de « scandale alimentaire ». Car au moindre incident, l'opinion publique devient de plus en plus impitoyable.

Par ailleurs, nous voulons retrouver nos racines perdues et manger « naturel » et « sans » (gluten, lactose, viande, sel, sucre, matières grasses, etc.), alors que l'agro-industrie présente des produits toujours plus complexes. L'industrie doit composer avec toutes ces attentes pour proposer une offre alimentaire qui soit la plus durable possible.

SANTÉ PUBLIQUE :

Quels leviers pour une meilleure alimentation et nutrition ?

François Barbet, Doctorant en éducation nutritionnelle et gamification, start-up KOAM

Éducation alimentaire : quand le bien manger devient un jeu d'enfant !

La nutrition est un véritable enjeu de santé publique et l'éducation alimentaire doit être au cœur de nos préoccupations.

Dans l'éducation nutritionnelle, une phase de motivation est nécessaire pour engager les individus. Changer les comportements alimentaires est très complexe car cela fait intervenir différents facteurs psychologiques, sociologiques et techniques.

La gamification représente un levier d'action fort car elle transpose les mécaniques du jeu dans le domaine alimentaire. Or, le jeu peut aider à motiver et transformer l'intention en action ; il renforce le sentiment de compétences avec un discours qui ne culpabilise pas.

La start-up KOAM a fait ce pari en développant la 1^e plateforme digitale et ludique d'éducation alimentaire pour toute la famille. Cette application propose des « casual game » pour les enfants, des « serious game » pour les adolescents... Le digital permet alors de personnaliser l'offre et de progresser à son rythme, avec un aspect communautaire fort.

NUTRITION SPÉCIALISÉE :

Toujours plus proche des besoins des consommateurs

Grégory DUBOURG, Directeur Général de NUTRIKEO

Jusqu'où va-t-on dans l'alimentation personnalisée ?

La nutrition personnalisée est clé car nous avons tous des besoins différents en fonction du moment de la journée, de l'année, de ses modes de vie... De nombreuses innovations technologiques - scientifiques et digitales - permettent d'aller bien au-delà du simple diagnostic. Quelques grandes tendances se dessinent :

- **Objets connectés et coaching nutritionnel sur-mesure** : personnalisation de l'alimentation en fonction du profil, notamment en cas de régimes spécifiques.
- **Imprimante 3D alimentaire** : cette technologie se démocratise. La 1^e imprimante 3D espagnole « Foodini », disponible chez soi, est capable d'imprimer des repas complets. Cette innovation pourrait contribuer à lutter contre la dénutrition des seniors.
- **Nutrigénomique** : aux Etats-Unis, la start-up *Habit* lancée en 2017, via une analyse de l'ADN, délivre un coaching nutritionnel et des menus personnalisés, livrés à domicile.
- **Microbiotes** : c'est le séquençage du microbiome unique à chaque être humain. C'est probablement l'une des solutions les plus prometteuses pour la personnalisation.

La nutrition personnalisée s'inscrit dans un schéma d'alimentation durable. En accompagnant le consommateur dans le mieux manger, elle contribue à une meilleure santé.

FORMULATION NUTRITIONNELLE :

Au-delà du simple mélange d'ingrédients

Françoise NAU, Professeur, AGROCAMPUS OUEST, UMR1253 INRA Science et technologie du lait et de l'œuf
Comment structurer les aliments pour améliorer la biodisponibilité des nutriments et composés bioactifs?

Pendant longtemps, la valeur nutritionnelle des aliments n'a été évaluée que sur la base de leur composition (lipides, glucides, protéines, micro nutriments ...), avant que l'importance des interactions entre constituants ne soit reconnue. Aujourd'hui, un nouveau paramètre doit être pris en considération : la structure de l'aliment, à toutes les échelles.

Dans le cadre de nos travaux de recherche, nous faisons évoluer la structure d'aliments modèles pour voir quelles en sont les conséquences sur le déroulement de la digestion et ainsi identifier des leviers d'actions et scénarii possibles pour les industriels.

Par exemple, la biodisponibilité du DHA, un acide gras d'intérêt nutritionnel présent dans l'œuf, serait plus élevée lorsque l'œuf est consommé sous forme d'omelette, par comparaison à l'œuf dur.

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES À BASE DE PLANTES : Des critères de qualité de la production à la consommation

Laurent MARTINEAU, dirigeant, PROMOPLANTES

Quelle filière de traçabilité mettre en place dans le domaine des plantes ?

Si le marché des plantes - beauté et bien-être - est très porteur aujourd'hui, nous devons en garantir l'origine et les conditions de production jusqu'au consommateur final.

Avec l'ensemble des acteurs des plantes, nous développons une véritable filière de traçabilité, du producteur jusqu'au metteur en marché. Cela se matérialise par une plateforme informatique qui centralise des datas très précises sur le lieu et les conditions de production et toutes les étapes de fabrication. A terme, le consommateur aura accès à l'ensemble de ces données, de manière transparente.

Par ailleurs, toute la filière est mobilisée sur la partie R&D de la protection des plantes.

Nous étudions avec l'ITEIPMAI* et d'autres partenaires des filières du végétal spécialisé, des solutions techniques alternatives à la production chimique : désherbage mécanique, innovations en matière d'imagerie, techniques de guidage, robotisation...

Nous recherchons également des molécules toujours plus naturelles pour la protection de nos cultures.

**L'organisme français qualifié de recherche pour le développement des plantes à parfum, médicinales et aromatiques.*

INGRÉDIENTS NUTRITIONNELS : Quelles ressources durables pour le sourcing de demain ?

Pi NYVALL COLLEN, Directrice Scientifique, OLMIX GROUP

Quelle filière naturelle pour développer de nouveaux ingrédients algo-sourcés ?

Les algues sont une ressource durable : elles permettent de faire circuler les nutriments de la mer vers la terre. Face à l'engouement des consommateurs et industriels, nous développons une vraie filière naturelle pour mettre au point de nouveaux ingrédients algo-sourcés. En Bretagne par exemple, une soixantaine d'entreprises travaillent autour de l'utilisation des algues. Le marché est en pleine croissance : 80 000 tonnes d'algues sont collectées en France chaque année.

Le champ d'application est large tant pour les agriculteurs que pour l'industrie alimentaire et les consommateurs car les algues contribuent à améliorer :

- les performances de la plante de manière naturelle en limitant l'usage des pesticides et fongicides.
- le bien-être animal ; les produits à base d'algues permettent de réduire l'utilisation des antibiotiques
- le capital santé humain avec des utilisations dans des produits sans œuf, sans gluten :
 - Réduit le taux du sel et offre un fort apport en minéraux et en nutriments.
 - Texturant naturel et végétal : les ingrédients algo-sourcés sont adaptés aux végétariens, aux végétaliens, aux intolérants au gluten et aux produits allergènes.
 - Stimule les défenses naturelles.

INNOVATION DURABLE :
Tous concernés à tous les niveaux

Guillaume GAROT, Député de la Mayenne, Président du Conseil National de l'Alimentation, Ancien Ministre à l'Agro-Alimentaire

L'innovation durable pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Alors que l'enjeu est de nourrir 9 milliards de personnes d'ici à 2050, plus de 30 % de la production alimentaire à l'échelle mondiale est jetée ou perdue chaque année !

Nous devons inventer une nouvelle économie qui contribue à réduire drastiquement le gaspillage alimentaire et à accélérer l'accès à une alimentation suffisante et de qualité.

L'innovation durable est clé et doit accompagner ce défi ; elle est celle de tous les changements et adaptations en matière de production, de transformation et de consommation.

L'innovation durable est d'abord technologique. Certaines applications disponibles sur smartphone facilitent par exemple les échanges et la logistique entre commerçants, distributeurs et associations. Citons également des start-up qui planchent sur la recherche d'emballages intelligents.

L'innovation est aussi sociale. Des initiatives en restauration collective permettent de redistribuer certains repas en faveur des plus démunis.

Il existe en France un champ formidable d'initiatives et de nouvelles opportunités pour lutter contre le gaspillage alimentaire et développer l'offre alimentaire de manière durable. L'innovation ne doit pas être appréhendée comme une technologie en soi mais comme un outil au service de nouveaux modes de production et de consommation.

A noter : soirée d'ouverture des JAS le 19 juin au BiO'Pôle de Léa Nature de 18h30 à 21h30
Demande d'inscription obligatoire.

A propos des JAS

Événement biennuel, les Journées Aliments et Santé fédèrent près de 1000 professionnels issus de la filière agro-alimentaire autour de l'alimentation de demain : producteurs, fournisseurs, industriels, distributeurs, institutionnels et experts du monde de la santé et du développement durable.

Implantées à La Rochelle depuis 1995, les JAS contribuent au rayonnement économique de la Nouvelle-Aquitaine. Elles sont organisées par le CRITT Agro-Alimentaire de la Rochelle. www.jas-larochelle.fr/fr/

#JAS2018

Contact presse et accréditations

Pour toute demande d'interviews, compléments d'informations et accréditation aux JAS :
Caroline Chadal – caroline@chadal-rp.fr - 06 78 34 98 53