



JAS
La Rochelle
Journées **A**liments & **S**anté

15 & 16 juin 2016
(11^e édition)

Le rendez-vous international
Innovation & Nutrition

DOSSIER DE PRESSE

Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBouc
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Sommaire

Présentation & contexte

Les 11^{èmes} Journées Aliments & Santé

p 3

EVENEMENT : lancement de Foodstart

Interview croisée de Philippe Boiron,
Directeur du CRITT Agro-Alimentaire
et de Xavier Terlet, Président de
XTC world innovation

p 5

Programme des conférences

Contenus et intervenants

p 8

Infos pratiques

et partenaires

p 12



Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBOU
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Présentation & contexte

Les 11^{èmes} Journées Aliments & Santé

Les 15 et 16 juin 2016, les professionnels du secteur agroalimentaire se retrouveront à La Rochelle pour les 11^{èmes} JAS. Ce rendez-vous est aujourd'hui la plus importante convention d'affaires du secteur. Industriels, chercheurs, fournisseurs spécialisés, distributeurs et prestataires de services s'y retrouvent pour croiser leurs expériences et leurs savoir-faire. L'alimentation de demain se dessine ici, au travers de leurs échanges et de leurs réflexions.

Les JAS, événement biennal créé en 1995, s'organisent autour de 3 grandes thématiques :

DECOUVRIR

- > L'Espace Innovations Régionales pour découvrir les nouveaux produits de la Grande Région Aquitaine Limousin Poitou-Charentes
- > Le Pôle Exposition pour découvrir les différents savoir-faire et expertises (+ de 150 exposants présents)
- > L'Espace Tendances pour appréhender les produits alimentaires innovants venus des quatre coins de la planète

S'INFORMER

- > Les conférences : animées par des experts reconnus et des témoignages industriels, elles donnent toutes les informations sur l'état de la recherche, de la réglementation, des données du marché, des attentes des consommateurs et des innovations
- > Les ateliers des JAS : des moments d'échanges avec les experts autour de sujets stratégiques de R&D et d'innovation
- > La Web TV des JAS : un plateau télé au coeur des JAS pour s'informer et nourrir les débats

ECHANGER

- > Le Carré des Décideurs JAS : un espace dédié pour rencontrer les décideurs JAS (distributeurs, décideurs et investisseurs du secteur)
- > Les rencontres d'affaires : Près de 3000 entretiens personnalisés et confidentiels
- > Les moments de convivialité : des pauses, des déjeuners et une soirée pour poursuivre les discussions et nouer des contacts

Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBOUÇ
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Présentation & contexte



L'organisateur : le CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle

Né de la volonté d'entreprises régionales il y a plus de 20 ans, le CRITT Agro-Alimentaire est une structure indépendante qui accompagne aujourd'hui plus de 250 entreprises au quotidien dans leur projet d'innovation.

Ses compétences s'exercent dans les domaines :

- de la nutrition-santé
- de l'environnement,
- de l'innovation produits,
- de la qualité et de la sécurité des aliments,
- des nouvelles technologies,
- de la performance industrielle.

Le CRITT Agro-Alimentaire, en plus de sa fonction de cellule de veille technologique et de centre de ressources en matière d'information, aide les entreprises dans leur démarche qualité et dans la recherche de financements.

CHIFFRES-CLES DES JAS 2014

- 800 participants (19 régions françaises et 13 nationalités différentes)
- 100 représentants de la distribution et de la RHD
- 450 entreprises présentes
- 150 exposants
- 120 nouveaux produits
- 3 000 rendez-vous réalisés sur deux jours

Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBouc
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Événement : lancement de Foodstart

En partenariat avec XTC world innovation et le SIAL, les JAS se mobilisent pour valoriser les nouveaux produits régionaux.

Foodstart, premier dispositif d'aide concrète aux entreprises de l'agroalimentaire, sera lancé lors de la 11^{ème} édition des JAS.



Foodstart : 3 espaces pour 3 temps forts

L'espace Innovations des produits régionaux

Implanté au cœur des JAS, cet espace proposera un décryptage illustré des tendances fortes à l'aide de produits alimentaires innovants venus de tout horizon. 2 expositions en 1 : une exposition régionale aux couleurs de la région Aquitaine Limousin Poitou-Charentes en parallèle d'une exposition internationale.

- Les participants pourront faire découvrir leurs produits au jury du SIAL Paris et participer à la sélection SIAL Innovation Paris 2016.
- Les produits seront présentés à la presse professionnelle et aux acteurs distributeurs présents.

La WEB TV des JAS

Les participants pourront présenter leurs produits en direct du plateau TV des JAS, retransmis sur les réseaux sociaux et le site web des JAS.

Le SIAL Paris du 16 au 20 octobre 2016

Les nouveaux produits seront exposés dans la vitrine des produits innovants sur le stand collectif de la Région Aquitaine Limousin Poitou-Charentes.

- Si les produits sont sélectionnés par le jury de SIAL Innovation, ils bénéficieront du label « Sélection SIAL Innovation 2016 » et, sous réserve de participation au salon, auront la possibilité à ce titre d'être exposés sur l'espace SIAL Innovation et de concourir pour les grands Prix.

Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBOUÇ
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Événement : lancement de Foodstart

Interview croisée de Philippe Boiron, Directeur du CRITT Agro-Alimentaire
& de Xavier Terlet, Président de XTC world innovation et créateur de Foodstart

Comment est née l'idée de Foodstart ?

Xavier Terlet : L'idée est partie d'un constat. Aujourd'hui l'agroalimentaire français possède des atouts incontestables : un savoir-faire extraordinaire, réparti sur l'ensemble du territoire, une créativité exceptionnelle. Tout cela nous est envié partout dans le monde... Pourtant, nous perdons des parts de marché à l'export (nous sommes passés de la 2ème puissance exportatrice à la 5ème ou 6ème). L'innovation alimentaire est importante en France, mais elle est vouée à l'échec plus d'une fois sur deux, au bout d'à peine un an de commercialisation... Les raisons sont liées à la faiblesse structurelle de nos entreprises, qui sont à 98 % des PME ou des TPE, et au fait qu'elles négligent trop souvent ce que j'appelle le marketing de l'innovation et de l'export. Cela conduit à des produits « pas finis » qui sont des échecs assurés. Trop d'investissements de R&D et de production sont réalisés en pure perte. Foodstart est un dispositif multi-régional pour aider concrètement et simplement les PME et les TPE à mieux prendre en compte cette dimension.

quand le marketing de
l'innovation et de l'export
sont négligés, le produit
court à l'échec

Pour une structure comme le CRITT Agro-Alimentaire, en prise directe avec les professionnels de l'agroalimentaire, quels sont les avantages de Foodstart ?

Philippe Boiron : Foodstart a pour intérêt de proposer aux PME agroalimentaires un tremplin favorisant la mise en avant de leurs innovations, issues des projets que, pour certains, nous accompagnons.

Grâce à ce dispositif, ces entreprises bénéficient d'opportunités de contacts directs avec des décideurs distributeurs ou industriels, et d'une visibilité médiatique renforcée.

De plus, la capacité de poursuivre cette mise en avant lors du SIAL 2016 leur permet de décupler leurs contacts avec les marchés, en particulier à l'export.

Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBOUÇ
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Événement : lancement de Foodstart

Le lancement officiel sera fait durant les JAS, en quoi cette manifestation s'inscrit-elle particulièrement au concept ?

Xavier Terlet : Philippe Boiron et sa formidable équipe vont rougir, mais je dis souvent que les JAS sont la manifestation professionnelle régionale la plus efficace et la mieux organisée en France.

Nous n'avons pas hésité une seconde avant de proposer qu'elles accueillent la première étape de Foodstart.

L'alimentation durable est au cœur des préoccupations des professionnels et des consommateurs : quels leviers d'innovation durable seront abordés lors de cette 11e édition ?

Philippe Boiron : Le levier particulièrement mis en avant concernera les démarches mobilisant des acteurs de l'amont à l'aval de filières, et proposant des offres nouvelles de produits durables, sur les marchés de B to B ou de la Grande consommation, différentes des concurrences internationales à faible valeur ajoutée.

La table ronde « L'Innovation Durable : L'alimentation en avance sur son temps » réunira industriels et distributeurs. Elle illustrera des projets en s'appuyant sur une vision globale, et pour le cas des industriels, sur la mise en œuvre d'innovations technologiques permettant de réduire l'empreinte carbone, tout en apportant des opportunités d'innovation et d'amélioration de la qualité des produits.



Retrouvez l'intégralité des contenus et des intervenants sur le site www.jas-larochelle.fr

Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBouc
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Programme

MERCREDI 15 JUIN

9h00 > 10h00

Conférence d'ouverture

Alimentation & Santé : Dynamiser les marchés, de la production aux consommateurs

- > Quel est le positionnement des entreprises sur le marché de l'alimentation- santé ?

*François COLLART-DUTILLEUL, Professeur à l'Université de Nantes,
Directeur du programme Lascaux (www.programmelascaux.eu)*

- > Démarche de la consultation citoyenne sur l'alimentation : Quels résultats pour un futur pacte alimentaire entre les entreprises et les consommateurs ?

Amaury BESSARD, Directeur Communication, Ania

10h30 > 12h00

Communication : valoriser son engagement nutritionnel auprès du consommateur

- > Enjeux liés à l'information nutritionnelle simplifiée : éclairage par 2 études française Vita+ et manager TOP

Sandrine RAFFIN, Présidente et Fondatrice, LINK UP CONSEIL

- > Aliments santé : quels outils de communication nouveaux et différenciants ?

Grégory DUBOURG, Directeur Général, Nutrikéo

- > Démarche d'engagement de filières pour valoriser la nutrition : exemple avec La Nouvelle Agriculture®

Joy THORNES, Responsable Nutrition-Santé et Responsabilité Sociétale, Groupe Terrena

- > Comment porter le message d'amélioration nutritionnelle jusqu'au consommateur ?

Barbara BIDAN, Directrice santé et alimentation durable, Fleury Michon

Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBouc
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Programme

14h00 > 16h00

Nutrition spécialisée : créer des produits pour les différents âges de la vie

> Quels sont les besoins nutritionnels et santé des nourrissons, enfants et séniors ? Etat des nouvelles connaissances

*Régis HANKARD, Pédiatre, CHU TOURS
Intervenant en cours de confirmation, gériatre*

> Où en sommes-nous de la révision réglementaire européenne sur les produits de nutrition spécialisée ?

Magali BOCQUET, Secrétaire Générale, SFNS

> Innover à tous les niveaux pour développer le marché de l'alimentation infantile

Frédéric VENTRE, PDG, YOOJI

> Quelle est l'offre adaptée à chaque personne âgée ?

Lucie BORJON, Responsable Recherche et Innovation, NUTRISENS

16h30 > 18h30

Qualité nutritionnelle : amélioration et maîtrise des filières européennes

> La réduction de sel et de graisses saturées dans les produits carnés : exemple des produits secs

*Valérie SCISLOWSKI, Docteur en Nutrition, Chargée d'études en 3e /4e transformation,
ADIV & Jordi BUXEDA, Directeur technique, BOADAS 1880 S.A.*

> Comment améliorer la biodisponibilité des oméga 3 par la formulation des huiles végétales ?

Carole VAYSSE, Responsable nutrition métabolisme et santé, ITERG

> Comment mettre au point des produits à base de végétaux pour les séniors ?

Exemple de la soupe de légumes concentrée et enrichie en protéines végétales

*Pierre BAUDIN, Directeur R&D-Qualité, CHRISTIAN POTIER SA
Stéphane GEORGE, Responsable de laboratoire qualité nutritionnelle, CTCPA*

> Maîtriser la formation d'acrylamide : quand la réglementation rejoint les bonnes pratiques de la profession

*Pierre GONDE, Responsable affaires réglementaires et nutrition, MC CAIN EUROPE
CONTINENTALE*

Représentant de la DGCCRF (sous-réserve)

Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBOUÇ
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Programme

JEUDI 16 JUIN

9h00 > 11h00

Compléments alimentaires : quelles dynamiques différenciantes pour les marchés de demain ?

> Réglementation européenne des compléments alimentaires : allégations, plantes,...
Quelles sont les dernières actualités ?

Gabrielle VENTURA, Responsable scientifique, SYNADIET

> Quelles solutions possibles pour une harmonisation réglementaire : focus sur le statut des produits de santé naturels au Canada ?

Jean-Christophe MANO, Directeur Général, Pharmanager Development

> Vision du marché apportée par la nouvelle classification française des compléments alimentaires

Jacques BRUN, Directeur Efficacité des Forces de Vente, IMS HEALTH

> Innovation produits : se différencier par les ingrédients et la preuve scientifique
Le co-développement comme facteur d'innovation dans les ingrédients anti-stress

Estelle ENAUD, R&D Manager, GREEN PLANTS EXTRACTS

> Comment viser une allégation propriétaire sur la réduction du risque de diabète de type II ?

Sébastien PELTIER, Président et Directeur scientifique, VALBIOTIS

11h00 > 13h00

Ingrédients nutritionnels et fonctionnels : offres alternatives à l'heure mondiale

> Quels ingrédients au service d'une alimentation hypoallergénique ? Présentation de solutions ingrédients innovantes

Kevin BAEL, Product Manager, BENEIO

> Protéines végétales : la clé pour nourrir les consommateurs demain ?

*Marie-Laure EMPINET, Affaires Publiques Corporate,
Groupe d'Étude et de Promotion des Protéines Végétales (GEPV)*

> Quelle place pour les macro-algues françaises dans l'alimentation ?

*Hélène MARFAING, Chef de Projet Agro-Alimentaire et Nutrition,
Centre d'Etude et de Valorisation des Algues
Christophe CAUDAN, Directeur Commercial, ALEOR*

> Ingrédients, insectes : quel est l'impact de la nouvelle réglementation Novel Food ?

Violaine CHAUMONT, RNI CONSEIL

Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBOUÇ
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Programme

14h30 > 16h30

Innovation durable : l'alimentation en avance sur son temps

- > Produits et services : décodage des leviers d'innovation durable dans le monde
Xavier TERLET, Président, XTC WORLD INNOVATION
- > Comment la Food Disruption et les nouvelles technologies peuvent inspirer l'innovation agroalimentaire ?
Kévin CAMPHUIS, co-Fondateur Shake Up Factory
- > S'inscrire dans une logique d'amélioration continue de la RSE : focus spécifique sur les enjeux liés à la réduction de l'empreinte environnementale
Ronan LAFROGNE, Responsable QSE, TRIBALLAT-NOYAL
- > La bio-innovation : en quoi innover avec les filières permet de bâtir de nouveaux modèles de développement et d'organisation, au-delà des besoins consommateurs ?
Charles KLOBOUKOFF, PDG de LEA NATURE

Contacts Presse :

Isabelle SOLER
isabelle@syllabes.org
+33(0)6 50 32 24 39

Julie LEBouc
julie@syllabes.org
+33(0)6 78 91 16 90



Informations pratiques

Informations générales : www.jas-larochelle.fr

Relations presse

Vous êtes journaliste, vous souhaitez recevoir des informations ou organiser votre venue ?

Contactez l'agence Syllabes

Isabelle SOLER

isabelle@syllabes.org

06 50 32 24 39

Julie LÉBOUC

julie@syllabes.org

06 78 91 16 90

Organisateur

Critt Agro-Alimentaire

CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle

1 rue Marie-Aline DUSSEAU

Z.A Technocéan Chef de Baie

17000 LA ROCHELLE

Tel. : 05 46 44 84 75

fax : 05 46 50 48 87

Pauline Aussel Gamaury & Fatiha Rahmani

contact.jas@crittiaa.com



Les Journées Aliments & Santé bénéficie du soutien financier de :

