



Les JAS, le rendez-vous du futur durable...

Les Journées Aliments & Santé (JAS), LA rencontre internationale des « chercheurs » de l'agroalimentaire est placée sous le signe de « l'innovation durable ».

Cette 10^e édition des JAS qui se déroule les 18 et 19 juin à La Rochelle marque une volonté délibérée de la part des organisateurs de « débattre » sur l'alimentation de demain avec des chercheurs, des industriels, des distributeurs et des prestataires de service, lors de conférences, de tables rondes, de rendez-vous d'affaires, d'ateliers et d'espaces réservés aux innovations, aux affaires et aux décideurs.

Ainsi innover, créer, inventer un monde nouveau qui propose des assiettes bonnes pour la santé, durables pour la planète et qui apportent du plaisir sont les objectifs que se fixent ces experts de l'agroalimentaire... Vaste programme organisé autour de 3 piliers : l'alimentation durable, le niveau d'exigence du consommateur et enfin l'innovation durable Philippe Boiron, directeur du CRITT agro-alimentaire Poitou-Charentes*, explique « l'innovation et la recherche sont incontournables pour les entreprises agroalimentaires, elles doivent proposer des produits inscrits dans une vision durable pour préserver les ressources, la naturalité des ingrédients et réduire le gaspillage. »

* Le CRITT organisateur des JAS

Les nouveautés 2014

- L'espace innovation s'agrandit pour laisser plus de place aux tendances et créations mondiales et pour la première fois aux derniers produits régionaux.
- Les JAS accueillent la première conférence du programme de recherche européen « Pleasure » dont le but est de trouver des solutions pour diminuer la consommation de sels, sucres et matières grasses.
- Enfin les JAS ont la TV ! Avec diffusion de conférences, tables rondes etc.



Lucile Royer

Deux questions à Lucile Royer

Chargée de projet au CRITT et coordinatrice d'un réseau technologique appelé Nutripénevia, qui a développé des outils pratiques pour que les entreprises puissent se conformer à l'étiquetage nutritionnel obligatoire.

Lucile Royer animera aux JAS, le mercredi 18 juin à 16h30, une table ronde sur la composition nutritionnelle des aliments.

Quelles sont les nouveautés concernant l'Information des consommateurs (INCO)?

La première nouveauté concerne l'information obligatoire des allergènes sur les denrées même non préemballées, cette nouvelle disposition concerne toute la restauration collective et commerciale et les artisans. Pour les allergènes, l'échéance est prévue endécembre 2014.

La deuxième nouveauté touche l'étiquetage nutritionnel, depuis 1990 il était facultatif sauf en cas d'allégation. Fin 2016, l'étiquetage nutritionnel sera obligatoire pour la plus grande majorité des produits, nous allons toucher les TPE et PME et des produits sur lesquels il n'y avait pas encore d'alarme nutritionnelle. Les termes biochimiques (protéines, glucides et lipides et acides gras saturés) seront remplacés par des mots plus faciles à comprendre, comme « sucres et matières grasses ».

Les étiquettes seront plus lisibles avec une taille de caractère à respecter, les allergènes ressortiront visuellement de la liste des ingrédients.

Que pensez-vous de ces nouvelles dispositions?

Pour permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés et renforcer sa protection, la commission européenne avait publié en 2011, le Règlement 1169/2011 relatif à l'INCO. L'objectif de ces nouvelles dispositions attendues est d'éclairer le consommateur dans ses choix et de le protéger, c'est un aussi un problème de santé publique et une manière de mettre en concurrence les industriels pour que les produits soient améliorés.

Marie-Pierre Gosselin

Evènements

5 AU 7 JUIN 2014

52^e Journées d'études AFDW
Palais du Pharo, Marseille (13)

11 AU 13 JUIN 2014

28^e Forum de la restauration publique
territoriale - Agores
Millau (12)

13 AU 22 JUIN 2014

Semaine fraîche attitude

18 ET 19 JUIN 2014

Journées Aliments Santé 2014
Espace Encan, La Rochelle (17)

24 ET 25 SEPTEMBRE 2014

8^e salon de la restauration rapide, vente à
Emporter & Street Food
Porte de Versailles, Paris (75)

26 AU 28 SEPTEMBRE 2014

Fête de la gastronomie

5 AU 7 OCTOBRE 2014

CHRExpo & Métiers de Bouche, salon
professionnel grand sud ouest
Parc des expositions du Bassin
d'Arcachon (33)

13 AU 19 OCTOBRE 2014

Semaine du Goût

19 AU 23 OCTOBRE 2014

SIAL
Paris Nord Villepinte (93)