



9^{ème} édition

JOURNÉES ALIMENTS & SANTÉ

Health & Food days

Programme 2012
La Rochelle - 20 et 21 juin
conférences



Conférence d'ouverture

Mercredi 20 juin 2012 9h00 - 10h00

La nutrition-santé au rendez-vous
de l'alimentation durable

- Impact environnemental et nutritionnel des consommations alimentaires en France :

Les points clés de l'étude duALIne

Catherine ESNOUF, *Directrice scientifique adjointe Alimentation INRA Paris, Responsable de la prospective duALIne pour l'INRA*

- Alimentation nutritionnelle et durable :

Quels enjeux essentiels à connaître pour les entreprises agro- alimentaires ?

Bruno PARMENTIER, *Consultant, Ex-directeur du Groupe ESA, Auteur d'ouvrages de synthèse sur l'alimentation durable, Intervenant médias sur l'alimentation*

[JAS ? Programme des Conférences]

Conferences programme

Mercredi 20 juin 2012



Ingrédients nutritionnels et fonctionnels :

Vecteurs de valeur ajoutée santé des produits de demain

Comment les ingrédients associent-ils bénéfice santé et dimension environnementale ? Comment innover durablement en intégrant le contexte réglementaire et la qualité nutritionnelle globale des produits ?

- Les allégations de santé portées par les ingrédients : quelle communication réglementaire pour quelles applications produits ?
Jean-Christophe MANO, Directeur Général, PHARMANAGER DEVELOPMENT
- Développement d'ingrédients nutritionnels en 2012 : Comment innover durablement ?
Laurent LASSALLE, Responsable Marketing, SOLABIA
- Réduire les teneurs en sel : comment utiliser des solutions naturelles pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits ? Témoignage fournisseur/utilisateur.
Patrick LAURANS, Responsable des ventes, ARMOR PROTEINES
Co-Intervenant Utilisateur industriel en cours de confirmation
- Adjonction de vitamines, minéraux et autres substances nutritionnelles : les bonnes pratiques de R&D au regard de la réglementation.
Violaine CHAUMONT, Présidente, RNI Conseil
Co-Intervenant Utilisateur industriel en cours de confirmation



Consommations alimentaires hors domicile :

De la nutrition collective à la nutrition rapide

Entre exigences nutritionnelles et attentes des consommateurs, quels nouveaux produits développer ? Comment répondre au marché du « manger équilibré » et « rapide » ?

- Quelles évaluations et sélections des produits réalisent les professionnels de la restauration collective en application des obligations sur la qualité nutritionnelle des repas ?
Marie-Line HUC, Diététicienne conseil, Club Experts Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes, Membre du GEMRCN
Carole DUTILLET, Responsable de la restauration municipale Ville d'Angoulême, Déléguée régionale AGORES
- Une offre innovante et adaptée pour répondre aux attentes de la restauration collective : exemple de développement de produits et de services.
Présentation des produits de Nature & Aliments en restauration collective scolaire.
Magalie JOST, Directrice, NATURE ET ALIMENTS
L'association nouveaux produits et services pour accompagner les acteurs de la restauration collective
Jean-Yves FAVARD, Diététicien, GROUPE BONDUELLE
- **Exclu JAS 2012 !** Nouveaux concepts de restauration « Nutrition durable » : un tour d'Europe en image.
Daniel MAJONCHI, Président, LEADERS CLUB INTERNATIONAL



La Recherche partenariale en aliments-santé :

Projets et outils d'innovation nutritionnelle

Comment valoriser l'expertise scientifique et technique au profit des projets innovants des entreprises en nutrition-santé ?

- Présentation des outils nationaux dédiés à la Recherche partenariale.
Philippe BOIRON, Coordinateur du réseau national RMT « NUTRIPREVIUS »
- Diagnostic et maîtrise de la qualité nutritionnelle : une démarche concertée du Réseau Nutriprevius pour intégrer la nutrition en IAA.
Caroline ROUYEROL, Conseiller technologique Nutrition-santé et partenaire du RMT Nutriprevius, CRITT PACA
- Les atouts nutritionnels de structures lipidiques laitières, un exemple d'actions du réseau Listral au service des filières.
Ketsia RAYNAL-LJUTOVAC, Chargée d'études et coordinatrice du RMT Listral, ACTILAIT
Corinne MARMONIER, Chef de service Recherche nutrition-santé, CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière)
- Mise au point d'un complément alimentaire à base d'extraits de poisson : soutien d'un pôle de compétitivité pour l'innovation des PME.
Jean-Luc PERROT, Directeur, Pôle de compétitivité VALORIAL
Elisa DUCLOS, Responsable R&D, COMPAGNIE DES PECHES ST MALO SANTÉ
- Développement d'une nouvelle fibre de son de blé : illustration d'un partenariat entre un grand groupe industriel et l'Institut Carnot QUALIMENT.
Véronique COXAM, Directrice de Recherche, Unité Nutrition humaine UMR 1019-INRA, Réseau QUALIMENT
Heidi JACOBS, Directrice R&D et Assurance Qualité, COSUCRA

animateur

**10h30
à 12h30**

Pierre CHRISTEN
Chef de rubrique
Ingrédients, Revue Process
Alimentaire

Process Alimentaire est le magazine expert des industries et des technologies alimentaires. Chaque mois, la rubrique dédiée aux ingrédients informe les responsables R&D des nouvelles solutions de formulation et fait le point sur l'actualité des fournisseurs du secteur, les tendances du marché et les évolutions réglementaires. Une véritable aide à l'innovation !

animateur

**14h00
à 16h00**

Jean-François VUILLERME
Rédacteur en chef de
HR-infos, portail multimédia
des professionnels de
l'hôtellerie
et la restauration - www.hr-infos.fr

Son équipe de journalistes et d'experts repère et décrypte sur www.hr-infos.fr les nouvelles tendances et les bonnes pratiques du marché, pour permettre aux professionnels de progresser et d'exceller dans leur métier, au bénéfice de leurs entreprises, de leurs clients et de leurs collaborateurs.

animateur

**16h30
à 18h30**

Philippe BOIRON
Coordinateur du réseau
national RMT NUTRIPREVIUS

Le Réseau Mixte Technologique (RMT) **NUTRIPREVIUS** est un outil de partenariat scientifique et technique, animé par la CRITT agro-alimentaire Poitou-Charentes sous la coordination de l'ACTIA. Le RMT NUTRIPREVIUS travaille en priorité sur la maîtrise de la qualité nutritionnelle des aliments en tenant compte de l'impact des procédés de fabrication et les pratiques de mise en œuvre des produits.



Jeudi 21 juin 2012



Marché et tendances en alimentation santé :

Quelle dynamique de consommation et perspectives d'innovation ?

Quelles sont les perceptions et attentes des consommateurs ? Quels produits nouveaux pour demain en réponse aux enjeux de santé ?

- Préoccupations santé et comportements d'achats en Aliments-santé des consommateurs européens.
Nicole PATTERSON, *Principal Analyst: Consumer & Sensory, LEATHERHEAD FOOD RESEARCH*
- Panorama européen des nouveaux produits à visée nutrition-santé : visions croisées de l'expert marketing et du nutritionniste.
Xavier TERLET, *Directeur, XTC WORLD INNOVATION*
Nathalie HUTTER, *Nutritionniste, ATLANTIC SANTÉ*
- Stratégie de communication des Aliments Santé : Analyse de cas concrets.
Grégory DUBOURG, *Directeur général, NUTRIKEO CONSULTING*
- **Exclu JAS 2012 !** La nutrition-santé : un levier d'innovation pour tous et une stratégie d'entreprise.
Luc BAYART, *Président, Laboratoires KOT*



Compléments alimentaires et produits du rayon diététique :

Le consommateur revient au cœur de l'innovation

Quels produits peuvent répondre aux attentes nutritionnelles du consommateur ? Que comprennent-ils vraiment des messages santé ? Face à un cadre réglementaire qui se précise, comment les entreprises réagissent ? Exemples, témoignages et premières solutions.

- Quelles évolutions et positionnement réglementaire des produits d'alimentation particulière ?
Cédric BOURGES, *Président, NUTRAVERIS*
- Développer une offre répondant aux attentes nutritionnelles des consommateurs, exemples d'approches complémentaires :
- Mise au point de produits sans gluten : témoignage d'une PME.
Fabrice FY, *Directeur, NATURE ET CIE*
- Lancement à marque de distributeur d'une gamme dédiée au bien-être : « Casino Bien Pour Vous ».
Valérie LAPLAINE, *Chef de projet Nutrition, GROUPE CASINO*
- **Exclu JAS 2012 !** Ingrédients, nutriments, allégations nutritionnelles et de santé, compléments alimentaires et aliments fonctionnels :
- Que comprend le consommateur de ces produits et des mentions qu'il porte ?
Pascal LEBRAS, *Directeur associé, EXPANSION CONSULTEAM*
- Comment communiquer sur la nutrition-santé sans « allégations » ?
Gilles BOIN, *Avocat, CABINET KELLER & HECKMAN*
- Comment associer Développement Durable et Nutrition dans une ligne stratégique innovante : témoignage d'un industriel des compléments alimentaires en phase avec son client et ses consommateurs.
Philippe LAURENT, *Président, 3i NATURE*



Réglementation nutritionnelle :

La mise sur le marché des aliments-santé en Europe

Quel mode d'emploi et démarches suivre pour composer efficacement avec la réglementation européenne des aliments-santé ? Harmonisation européenne et réglementations nationales, comment les concilier pour une mise en marché réussie ?

- Allégations nutritionnelles et de santé, étiquetage nutritionnel : points clés et actualités à retenir.
Antoine DE BROSSES, *Avocat, CABINET KELLER & HECKMAN*
- **Exclu JAS 2012 !** Tour d'Europe de la réglementation en pratique.
Intervention originale de 5 avocats spécialisés sur un produit « spécial JAS 2012 » porteur de mentions : naturalité, allégations nutritionnelles, ingrédients originaux, nutriments, etc.
Nicola CONTE SALINAS et Rochus WALLAU, *Avocats, Cabinet KRELL WEYLAND GRÜBE, Allemagne*
Sebastián ROMERO MELCHOR, *Avocat, Cabinet FOOD LAW CONSULTANTS, Espagne*
Hillary ROSS, *Avocat, Cabinet DWF, Grande-Bretagne*
Giorgio RUSCONI, *Avocat, Cabinet MONDINI & RUSCONI, Italie*
Jean SAVIGNY, *Cabinet KELLER & HECKMAN, Belgique*

➔ ➔ ➔ ➔ Suivi d'un débat

animateur

Benoît MERLAUD
Rédacteur en chef
adjoint de la revue
professionnelle LINEAIRES

8h30
à 10h30

Mensuel dédié à la distribution alimentaire, **LINEAIRES** couvre l'actualité des enseignes et des marchés, rayon par rayon : nouveaux concepts de magasin, derniers lancements de produits, tendances alimentaires.

animateur

Philippe MILLET
Directeur éditorial
Actif's Magazine,
Nutriform'Business International

11h00
à 13h00

Nutriform'Business International, lancé au début de l'année, est une évolution de Nutriform'Magazine. Accessible on line en deux versions, française et anglaise, Nutriform'Business International s'appuie sur des correspondants dans les principaux marchés mondiaux des compléments alimentaires pour être un outil de veille internationale (produits, réglementation, marchés, entreprises).

animateur

Antoine DE BROSSES
Avocat au barreau de
Paris, Cabinet KELLER &
HECKMAN

14h30
à 16h30

Auteur de l'ouvrage de référence sur l'étiquetage des produits alimentaires en vertu de la loi française et européenne, **Antoine DE BROSSES** est un expert réglementaire reconnu dans les domaines de l'agro-alimentaire.



Informations générales

Mercredi 20 & Jeudi 21 juin 2012
Espace Congrès
La Rochelle - France

Droits d'inscription :

• Participation aux Rencontres d'Affaires, Conférences et Ateliers des JAS comprenant déjeuners, dîner, pauses, visite de l'Espace Tendances et Innovations Produits :

- 1^{er} participant inscrit 700 € HT.
- À partir du 2^{ème} participant : 500 € HT.

• Présentation de ses savoir-faire sur le Pôle Exposition :

Stand de 6m² entièrement équipé : 600 € HT. Ce tarif comprend le kit de communication spécifique exposant : diffusion diaporama exposant pendant l'évènement et logo exposant sur page web www.aliments-sante.fr

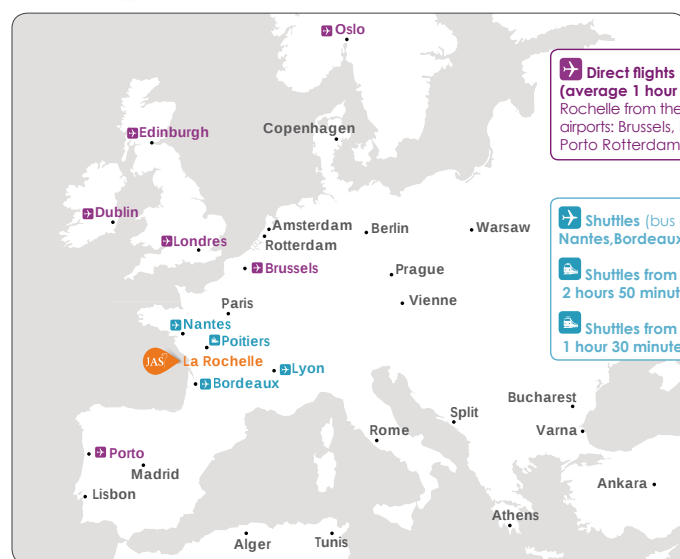
• Pour toute inscription avant le 30 mars 2012 : 150 € HT de remise sur le montant global de la facture.

Date limite d'inscription : 1^{er} juin 2012.

Langue : français, traduction simultanée en anglais pour les conférences. Interprètes sur demande pour les Rencontres d'Affaires.
 Accès WIFI gratuit.

Informations générales : www.aliments-sante.fr

La Rochelle à une demi-journée de transport



Direct flights
 (average 1 hour 40 minutes) to La Rochelle from the following international airports: Brussels, London, Dublin, Oslo, Porto Rotterdam and Edinburgh

Shuttles (bus or plane) from Paris, Nantes, Bordeaux, and Lyon airports

Shuttles from Paris railway station:
 2 hours 50 minutes

Shuttles from Poitiers railway station:
 1 hour 30 minutes

Organisateur

Critt Agro-Alimentaire
 POITOU-CHARENTES

CRIT Agro-Alimentaire Poitou-Charentes
 1 rue Marie-Aline DUSSEAU - Z.A Technocéan
 Chef de Baie - 17000 LA ROCHELLE

+33 (0)5 46 44 84 75

+33 (0)5 46 50 48 87

Vos contacts privilégiés

Elodie Nardese / Fatiha Rahmani / Pauline Aussel

@ contact.jas@crittiaa.com

Partenaires financiers

Avec la collaboration de

Partenaires techniques privilégiés

