

12^e
édition

JAS
La Rochelle
Journées Aliments & Santé

LE RENDEZ-VOUS

INTERNATIONAL

INNOVATION &

NUTRITION

20 et
21 juin
2018

Alimentation & Santé :
Les nouvelles recettes pour développer
l'offre alimentaire durable

Nouveautés 2018

> SOIRÉE D'OUVERTURE
des JAS le 19 JUIN
au BiO'Pôle de Léa Nature



> VILLAGE START-UP
Espace rencontres, concours,
conférence et atelier dédiés

www.jas-larochelle.fr

2 journées pour 3 objectifs



ÉCHANGER



Les Rencontres d'Affaires

Identifier vos futurs partenaires (entreprises agro-alimentaires, distributeurs, fournisseurs d'ingrédients, d'équipements et d'emballages, pôles de compétences et prestataires spécialisés) : jusqu'à 23 rendez-vous confidentiels organisés pour chaque participant.



Le Carré des Décideurs

Distributeurs, professionnels de la restauration, industriels : des rencontres facilitées pour gagner du temps. Une offre complète de sourcing via des rendez-vous programmés dans un espace réservé.



Nouveauté : l'Application JAS

Télécharger l'application pour créer de nouveaux rendez-vous et retrouver tous les contenus des JAS.



Les « Rencontres Off » des JAS

Profiter des moments de convivialité pour découvrir les produits des entreprises partenaires des JAS.

Concrétiser vos contacts et vos discussions à l'occasion de la **Soirée des JAS** le 20 juin au bord du bassin des Grands Yachts de La Rochelle.



DÉCOUVRIR



L'Espace Tendances & Innovations

Implanté au cœur de l'événement, venez découvrir 200 nouveaux produits et un décryptage des tendances. 2 expositions en 1 : Nouveaux produits des entreprises de Nouvelle-Aquitaine et innovations internationales.



Le Pôle Exposition

Espace incontournable des JAS, venez chercher des nouvelles solutions pour innover : technologies, ingrédients, emballages, services et conseils spécialisés. Près de 150 exposants présentent leurs nouveautés.



Le Village Start-Up

Mise en avant de l'innovation de pointe. Présentation des opportunités de collaboration et de partenariats avec les start-up présentes.



S'INFORMER



Les Conférences

Développer votre réflexion et vos projets grâce au regard d'experts et aux témoignages de professionnels.



Les Ateliers des JAS

Échanger en groupes de travail avec ceux qui font l'actualité en alimentation et santé au travers de thèmes clés.



La Web TV des JAS

Plateau TV des JAS pour partager les actualités fortes de l'Alimentation et découvrir les innovations présentées par les participants.

Programme des Conférences

MERCREDI 20 JUIN 2018



09h00
10h00

DÉBAT D'OUVERTURE :

Les nouvelles recettes pour développer l'offre alimentaire durable

ANIMATEUR

- > Jean-Pierre RAYNAUD, Co-président de l'atelier « Préparer l'Avenir » des Etats Généraux de l'Alimentation, Président de la commission Agriculture, Alimentation et Forêt de Régions de France, Vice-président de la Région Nouvelle-Aquitaine
- > Adeena CAMPAS, Directrice Développement Durable, ANIA
- > Gilles TRYSTRAM, Directeur Général, AGROPARISTECH

Benoît JULLIEN
Journaliste-consultant, ICAAL

10h30
12h30

SANTÉ PUBLIQUE :

Quels leviers pour une meilleure alimentation et nutrition ?

ANIMATEUR

- > Les consommations et comportements alimentaires des français : résultats clés d'INCA 3
Carine DUBUISSON, Adjointe au chef d'unité Méthodologie et études, Direction de l'évaluation des risques, ANSES
- > Information du consommateur : état des lieux de la mise en place du Nutriscore®
Mili SPAHIC, Directeur de cabinet, SANTÉ PUBLIQUE France
- > L'étiquetage nutritionnel coloriel pour aider le consommateur dans ses choix alimentaires (titre provisoire)
Carole MORIN, Responsable Qualité Produits, GROUPEMENT DES MOUSQUETAIRES
- > Amélioration nutritionnelle : comment évolue la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire ?
Céline MENARD, Responsable de l'Unité Observatoire des aliments, ANSES
- > Éducation alimentaire : quand le bien manger devient un jeu d'enfant !
François BARBET, Doctorant en éducation nutritionnelle et gamification, start-up KOAM
Intervenant d'une mairie en cours de confirmation

Daniel NAIRAUD
Directeur Général,
Fonds Français pour
l'Alimentation et la Santé

14h00
16h00

NUTRITION SPÉCIALISÉE :

Toujours plus proche des besoins des consommateurs

ANIMATRICE

- > L'intérêt de la normalisation dans le secteur de la nutrition spécialisée
Stéphanie TIPREZ, Chef de projet normalisation, AFNOR NORMALISATION
 - Pourquoi développer une nouvelle norme sur les aliments infantiles ?
Gilles GROLEAU, Directeur Qualité, BLEDINA
 - L'application au quotidien de la norme « aliments pour sportifs »
Nicolas CAPPELLAERE, PDG, LABORATOIRES INELDEA
- > Comment les industriels s'adaptent pour répondre à la demande du « sans gluten » ?
Jean-Yves THEBAUDIN, Directeur Innovation, ABCD NUTRITION
- > Jusqu'où va-t-on dans l'alimentation personnalisée ? Décryptage de cas concrets à l'international
Grégory DUBOURG, Directeur Général, NUTRIKÉO

Julie AVRILLIER
Secrétaire Générale, secteur
diététique adulte, Syndicat
Français de la Nutrition
Spécialisée

16h30
18h30

FORMULATION NUTRITIONNELLE :

Au-delà du simple mélange d'ingrédients

ANIMATRICE

- > Formulation sous-contraintes : un outil accessible à tous pour l'optimisation nutritionnelle des produits
Nicole DARMON, Nutritionniste et Epidémiologiste, Directrice de Recherche UMR MOISA, INRA
Caroline ROUYEYROL, Conseiller technique R&D/INNOVATION PRODUIT ET NUTRITION, CRITT Agro-alimentaire PACA
- > Nutrition et naturalité : quel choix de formulation ?
Béatrice de REYNAL, Nutritionniste, NUTRIMARKETING
- > Enrichissement en fibres des produits céréaliers : quelles limites d'acceptabilité pour les consommateurs ?
Virginie HERBRETEAU, Coordinatrice du RMT ACTIA Sensorialis, ACTALIA
Assma JANA, chargée de mission en nutrition, Syndicat des Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France, Syndicat de la Panification Croustillante et Moelleuse
- > Comment structurer les aliments pour améliorer la biodisponibilité des nutriments et composés bioactifs ?
Françoise NAU, Professeur, AGROCAMPUS OUEST, UMR1253 INRA Science et technologie du lait et de l'oeuf

Lucile ROYER
Coordinatrice du réseau
ACTIA Nutriprevius



Nouveauté 2018

18h45
19h45

CONFÉRENCE START-UP :

Les start-up sont-elles une réponse à l'innovation pour une offre alimentaire durable ?

ANIMATEUR
Kevin CAMPHUIS
Co-fondateur et FoodTech
expert, SHAKEUP FACTORY

Programme des Conférences

JEUDI 21 JUIN 2018



08h30
10h00

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

ANIMATRICE

- Quelles sont les attentes des consommateurs en matière de compléments alimentaires à base de plantes ?
Aurélie ANDRIOT, animatrice, PHYTOLIA
- Informer et sécuriser le consommateur : actualités de la réglementation des plantes
Elodie VEYRET, Responsable des affaires réglementaires, SYNADIET
- Quelle filière de traçabilité mettre en place dans le domaine des plantes ?
Laurent MARTINEAU, dirigeant, PROMOPLANTES
Christophe RIPOLL, Directeur, NATINOV
- Effets des bioactifs végétaux : pourquoi ne sommes-nous pas tous égaux ?
Christine MORAND, Directeur de recherche Nutrivasc, INRA

Claire GUIGNIER
Responsable des Affaires
publiques et de la
Communication, SYNADIET

10h30
12h30

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

ANIMATEUR

- Quels choix de ressources durables et quelles stratégies adopter pour les nouveaux ingrédients nutritionnels ?
Didier LIVIO, Associé, Deloitte Développement Durable
- Production durable de nouveaux composés pour la nutrition spécialisée à partir de co-produits végétaux
Marie BELLENGER, Responsable Développement Commercial, OLYGOSE
- Quelle filière naturelle pour développer de nouveaux ingrédients algo-sourcés ?
Pi NYVALL COLLEN, Directrice Scientifique, OLMIX GROUP
- L'association des ressources protéiques comme réponse à la durabilité :
exemple d'un mix insectes / légumineuses
Bastien RABASTENS, Co-fondateur JIMINI'S, Président de la SAS ENTOMA
- Durabilité des productions par biotechnologie (titre provisoire)
Rudy MENIN, Responsable R&D, BIOSPRINGER

Pierre CHRISTEN
Rédacteur en chef,
Process Alimentaire

14h00
16h00

INNOVATION DURABLE : Tous concernés à tous les niveaux

ANIMATEUR

- Quelles innovations (vraiment) durables accessibles à tous ?
Morgane YVERGNIAUX, Manager Alimentation et Consommation Durables, UTOPIES
- Les performances sociétales comme levier de valorisation des produits français
Maximilien ROUER, Directeur et porte-parole, Ferme France
- Comment les critères de durabilité sont-ils intégrés dans les projets d'innovation ?
Ariane VOYATZAKIS, Responsable du secteur agro-alimentaire, Direction de l'innovation, BPI France
- L'innovation durable pour lutter contre le gaspillage alimentaire
Guillaume GAROT, Député de la Mayenne, Président du Conseil National de l'Alimentation, Ancien Ministre à l'Agro-Alimentaire

Benoît JULLIEN
Journaliste-consultant,
ICAAL





Les JAS POUR QUI ?

Les professionnels de l'alimentation et de la santé

Rencontrez dans le cadre privilégié des JAS, les acteurs de l'ensemble de la filière : entreprises agro-alimentaires, distributeurs, fournisseurs d'ingrédients, d'équipements et d'emballages, pôles de compétences, prestataires spécialisés, conseils et presse professionnelle.

Les JAS POUR QUOI ?

Pour s'informer, échanger et découvrir

Les JAS rassemblent les professionnels indispensables au développement de votre entreprise et de vos projets d'innovation.

Les JAS COMMENT ?

Soyez l'acteur de vos JAS !

En l'espace de 2 jours, organisez votre agenda : rendez-vous d'affaires, participation aux conférences et ateliers, découverte de l'espace exposition et des produits innovants.



Nouveautés 2018

> **SOIRÉE D'OUVERTURE des JAS**
le **19 JUIN** au **BiO'Pôle de Léa Nature**
de **18h30 à 21h30**



Enjeux pour les IAA des circuits courts et productions locales
Conférence de Bruno PARMENTIER



Cocktail dînatoire autour de produits Bio locaux

> VILLAGE START-UP

- Espace rencontres
- Conférence et atelier
- Concours Start-Up JAS 2018

+3 000

rendez-vous réalisés sur 2 jours

+120

nouveaux produits

14

pays représentés

150

exposants

1 000

professionnels présents

500

entreprises présentes



INFORMATIONS GÉNÉRALES

> **19 Juin 2018**

Soirée d'ouverture des JAS
au Bio'Pôle de Léa Nature

> **20 & 21 Juin 2018**

Espace Congrès La Rochelle - France

> Date limite d'inscription : **1^{er} juin 2018**

> Accès WIFI gratuit



INSCRIPTION

STANDARD

pour 1 personne, les 2 jours

- > Soirée d'ouverture des JAS au Bio'Pôle de Léa Nature
- > Rencontres d'Affaires
- > Carré des décideurs
- > Conférences et Ateliers des JAS
- > Déjeuners et soirée cocktail des JAS le 20 juin
- > Espace Tendances & Innovation
- > Espace Start-Up
- > WEB TV des JAS

680 € HT

INSCRIPTION

STANDARD+ EXPO

Présentation de ses savoir-faire sur
le Pôle Exposition

- > 1 stand équipé
- > 1 kit communication
- > Présence sur diaporama JAS
- > Présence sur le site des JAS

FORMULES

EXPO avec stand de **6 m²**
1 430 € HT

EXPO+ avec stand de **12 m²**
2 080 € HT



TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31 MARS 2018 incluant la remise de 150 € HT

Organisateur

Critt Agro-Alimentaire

1 rue Marie-Aline Dusseau - 17000 LA ROCHELLE

Tél. : +33(0) 5 46 44 84 75 - Fax : +33(0) 5 46 50 48 87 - contact.jas@crittiaa.com

Pour plus d'informations

www.jas-larochelle.fr

Nos partenaires

