

Colloque « L'innovation en nutrition dans les produits traditionnels »

> **Jeudi 24 mai 2012, 8H30-17H15 au Carré d'Aix à Aix-en-Provence**
Travaillons ensemble pour valoriser et optimiser la qualité nutritionnelle de nos produits traditionnels

CONTEXTE

Les Français manifestent un intérêt marqué pour les produits terroir de tradition, qu'ils perçoivent comme des produits de qualité. Une des raisons de cet engouement tient au fait que ces produits répondent, de façon plus ou moins consciente, à un besoin de réassurance. En effet, l'aliment industriel moderne inquiète nombre de consommateurs qui n'en connaissent plus vraiment l'origine ou la composition. Or, pour que l'acte alimentaire demeure un acte serein, le mangeur doit impérativement savoir ce qu'il mange. Et sans conteste, le mangeur souhaite plus d'informations sur ce qu'il achète.

Afin d'assurer une information compréhensible et loyale au consommateur et lui permettre de faire des « choix éclairés », la nouvelle réglementation « Information du consommateur » va bientôt imposer la présence d'un étiquetage nutritionnel sur la plupart des produits, y compris les plus traditionnels. Les différences existant entre les produits du marché vont donc apparaître plus nettement aux yeux du consommateur.

La connaissance et l'optimisation de la qualité nutritionnelle d'un produit alimentaire devient, plus que jamais, un enjeu primordial pour les industries agroalimentaires. Elles permettront à l'entreprise de transformer cette obligation d'information en plusieurs forces : celle de se distinguer positivement sur un marché foisonnant mais aussi atténuer les craintes des consommateurs.

Ce colloque, organisé dans le cadre du **projet collectif OPTIMED**, regroupera des intervenants de divers horizons (scientifique, technique, réglementaire, marketing, etc.). Une démarche innovante d'amélioration globale de la qualité nutritionnelle sera proposée.

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de la valorisation et de l'amélioration nutritionnelle de produits traditionnels
- Découvrir les **outils** disponibles et les **acteurs** mobilisables pour valoriser et optimiser ses produits
- Connaître les **contraintes** et **opportunités** d'une démarche de valorisation et d'amélioration de la qualité nutritionnelle
- Prendre connaissance **de quelques résultats du programme OPTIMED** obtenus sur 11 produits transformés méditerranéens.

PROGRAMME D'ANIMATION

8:30 – ACCUEIL CAFÉ

9:00 – INTRODUCTION

- **Discours d'ouverture**
- **Introduction de la journée**
Caroline Rouveyrol, Conseiller technologique Nutrition Santé, CRITT IAA PACA

9:40 - LE CONSTAT DU MARCHÉ ET LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

- **Le concept de rétro-innovation : comment est-il perçu par le consommateur ?**
Eric Birlouez, Agronome consultant et enseignant en Histoire et Sociologie de l'Alimentation, CABINET EPISTÈME, Paris
- **Quelles variabilités nutritionnelles pour les produits du marché ?**
Marine Spiteri, Chargée de missions, Observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) – INRA (ALISS)
- **Témoignage d'une IAA engagée dans une démarche de progrès nutritionnels**
En cours de validation
- **L'innovation nutritionnelle dans des produits traditionnels : le marché est-il prometteur ?**
Annie Millard, Consultante Marketing Agroalimentaire, CABINET DE CONSEIL EN MARKETING ANNIE MILLARD

11:10 – PAUSE CAFÉ

11:30 - PANORAMA DES ACTEURS ET DISPOSITIFS RELATIFS A LA NUTRITION

- **Présentation des entités, acteurs et de leurs rôles au niveau national**
En cours de validation

12:15 – PAUSE DEJEUNER - Buffet méditerranéen, nutritionnellement équilibré

14:15 – CONTRAINTES ET OPPORTUNITÉS D'UNE DÉMARCHE DE VALORISATION ET D'AMÉLIORATION NUTRITIONNELLE

- **Limites et opportunités du marketing nutritionnel pour valoriser au mieux les produits traditionnels méditerranéens:**
Katia Merten Lentz, Avocate spécialisé en agroalimentaire européen et national, CABINET VAN BAEL ET BELLIS

15:00 – QUELLES PISTES POUR LA RECHERCHE ET LE DEVELOPPEMENT ?

- **Les leviers d'optimisation nutritionnelle par la formulation et le procédé : Quels leviers pour quelles catégories de produits ? (F&L, viande, poissons, plats cuisinés, biscuits, charcuterie...etc)**
Gilles Trystram, Directeur général d'AgroParisTech
Stéphane Georgé, Chef de projet Nutrition, CTCPA

15:45 – OPTIMED : PROGRAMME REGIONAL DE VALORISATION ET OPTIMISATION NUTRITIONNELLE DE 11 PRODUITS TRADITIONNELS MÉDITERRANÉENS

- **OPTIMED : Présentation du projet**
Caroline Rouveyrol, Conseiller technologique Nutrition Santé, CRITT IAA PACA
- **Un nouvel indicateur de la qualité nutritionnelle globale des produits: le SAINcat, LIM**
Nicole Darmon, Directrice de recherche, UMR INRA 1260 INSERM 1062 Aix Marseille Université
- **Présentation de quelques-uns des résultats du projet OPTIMED et annonce de la diffusion d'un guide pratique**
Audrey Lesturgeon, Chargée de mission Nutrition Santé, CRITT IAA PACA

17:00 - CLOTURE

Marie Josèphe Amiot Carlin, Directrice de recherche, UMR INRA 1260 INSERM 1062 Aix Marseille Université

17:15 - FIN DU COLLOQUE

TARIFS

- Adhérent CRITT/FRIAA 2012 : 300 € HT / personne, soit **358,8 € TTC / personne**
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2012 : 400 € HT / personne, soit **478,4 € TTC / personne**

Ce prix comprend le repas et la documentation qui sera remise.

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée.

Toute annulation survenant après le 17 mai 2012 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

Responsable d'entreprise, Qualité, R&D, marketing et communication.

BULLETIN D'INSCRIPTION

Colloque « L'Innovation en Nutrition dans les produits traditionnels »

Judi 24 mai 2012 de 8H30 à 17H00 au Carré d'Aix à Aix-en-Provence

à retourner avant le 17 mai 2012* par fax au 04 90 31 55 10 ou par mail :
critt@critt-iaa-paca.com

- Entreprise.....
- Nom et Prénom.....
- Fonction.....
- Email.....

JE M'INSCRIS

- ☐ Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2012, je joins un chèque de 358,8 € TTC / personne
- ☐ Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2012, je joins un chèque de 478,4 € TTC / personne
- ☐ Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez nous en cliquant **ICI**

*** Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date là.**

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

> Caroline ROUVEYROL - Tél. : 04 90 31 55 08

Mail : caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

Programme réalisé avec le soutien financier de :



Retrouvez tous nos articles, conseils et services sur www.critt-iaa-paca.com

Me désinscrire de la newsletter / Modifier mon profil

