

Journée d'information Innovations nutritionnelles : les voies du succès

9 mai 2012

**ENSCBP - Ecole Nationale Supérieure de Chimie Biologie et Physique
Bâtiment B – Rue Escarpit 33607 PESSAC**

9h00 Accueil des participants

9h30-9h45 Introduction ITERG/ENSCBP

1^{ère} partie : Réussir l'innovation- outils et structures de soutien

9h45-10h05 L'ARDIA : le portail de l'industrie alimentaire d'Aquitaine

Présentation des enjeux sectoriels et des services proposés par l'ARDIA (outils de veille).

ARDIA, Agathe COUVREUR, déléguée générale.

10h05-10h45 Innover en Aquitaine

Tour d'horizon des différentes facettes de l'innovation et informations sur les dispositifs généraux d'appui à l'innovation au cours du processus de montage d'un projet.

Présentation de l'Agence de l'Innovation et du Développement Industriel en Aquitaine.

AQUITAINE DEVELOPPEMENT INNOVATION, Isabelle FRISON, Chef de projets, agriculture et agroalimentaire.

10h45-11h15 Le pôle de compétitivité AGRIMIP

Présentation du pôle - Illustrations de projets réalisés.

AGRIMIP SUD OUEST INNOVATION, Laurent AUGIER, Directeur Projets.

11h15-11h30

Pause

11h30-12h15 Outils et perspectives d'innovation- ouverture à l'international

Présentation de l'agence d'innovation ADI. Le management de l'innovation, outils et aides financières en Europe, outils d'auto-diagnostic spécifiques à l'innovation - Présentation d'entreprises portugaises d'intérêt pour les entreprises françaises (opportunités d'affaires).

ADI (partenaire portugais du projet FOODSME-HOP), Bibiana DANTAS, Responsable de projets Européens.

12h15-13h30

Buffet

2^{ème} partie : identifier les voies de l'innovation : objectifs nutritionnels - mises au point techniques

13h30-14h30 Les clés de l'innovation en nutrition

Pourquoi innover en nutrition ? Un contexte favorable - **Comprendre les bases de la nutrition** : le PNNS en bref - **Comprendre les contraintes réglementaires** : étiquetage et allégations, ce qui va changer en 2012 - **Stratégies d'innovation en nutrition** : amélioration du profil nutritionnel ; les produits « sans » ; aliments fonctionnels.

NUTRIKEO CONSULTING, Grégory DUBOURG, Directeur Général.

14h30-15h00	Le centre technique agroalimentaire AGROTEC Présentation des missions, compétences, outils (halle technologique...) Programmes en cours sur la thématique nutrition. <i>AGROTEC, Michel BACCAUNAUD, Responsable recherche et développement.</i>
15h00-15h15	Pause
15h15-16h00	Intervention technique sur la thématique « réduction du sel » Présentation et missions de l'IRTA (Institute for Food and Agricultural Research and Technology). Réduire le sel dans les aliments : intérêts, contraintes, nouvelles technologies. Cas concrets : projets de R&D sur la réduction du sel, étude de cas sur un jambon sec. <i>IRTA (partenaire espagnol du projet FOODSME-HOP), Catalina PEREZ, Responsable de projet & Elena FULLADOSA, Chercheur.</i>
16h00-16h45	Intervention technique sur la thématique « substitution/réduction du sucre » Présentation et missions du CRT AGIR. Propriétés des sucres dans les aliments : quelques exemples en biscuiterie-pâtisserie-panification, confiterie, chocolaterie... Les nouvelles tendances et leurs objectifs nutritionnels : la substitution des sucres. Cas concrets : présentation des programmes en cours sur la thématique « produits sucrés ». <i>CRT AGIR, Martine CREPIN, Ingénieur d'études & Jérôme PAPILLON, Directeur adjoint.</i>
16h45-17h10	Intervention technique sur la thématique « matières grasses » Missions de l'ITERG - Innovations et utilisations des matières grasses dans les produits alimentaires. Cas concrets : projets R&D sur la thématique « matière grasse ». <i>ITERG, Jean David LEAO, Responsable des ventes.</i>
17h10-17h30	Systèmes alimentaires émulsionnés Stratégies pour réduire les teneurs en sucre, sel et matières grasses sans altérer le goût des émulsions alimentaires. <i>ENSCBP, Fernando LEAL CALDERON, Professeur.</i>
17h30-18:00	Echanges
18:00	Fin de la journée



Contact programme : Sophie BALHADERE -Tel : 05 56 07 75 91
ITERG, 11 rue Gaspard Monge-Parc Industriel Bersol 2-F 33600 PESSAC

Inscription gratuite mais obligatoire avant le **25 avril 2012**- Bulletin d'inscription à renvoyer par e-mail à n.trebout@iterg.com ou par fax au 05 56 36 57 60