ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL

TENDANCES POUR DEMAIN RÉFLEXION / INNOVATION

13ème ÉDITION



(R)ÉVOLUTION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE: ENTRE SIGNAUX FAIBLES ET ALERTES FORTES

JEUDI 30 NOVEMBRE 2023

— de 9 h00 à 12h00

CENTRE DES CONGRÈS DU CHAPEAU ROUGE 1 RUE DU PARADIS / 29000 QUIMPER (R)ÉVOLUTION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE : ENTRE SIGNAUX FAIBLES ET ALERTES FORTES

Ces dernières années marquent une accélération des transitions. Les crises successives que nous traversons, qu'elles soient sanitaires, géopolitiques ou climatiques sont révélatrices des vulnérabilités de notre système alimentaire.

Ces modifications profondes concernent tous les maillons de la chaine alimentaire, de la production agricole à la restauration en passant par la transformation, la logistique et la distribution. Ces transformations sont durables : elles partent de changements dans les comportements de consommation, se traduisent par de nouveaux produits et services et ont des impacts notables, à la fois sur les acteurs et sur les modèles d'affaires.

En explorant le potentiel de développement de ces transformations (filières durables, décarbonation, végétalisation, alternatives au plastique, nouveaux modèles de distribution...), nous pouvons saisir une multitude d'opportunités pour assurer un accès à une alimentation saine, sûre et respectueuse de l'environnement.

A travers cette conférence, deux experts de la chaine alimentaire, Olivier MEVEL et Céline LAISNEY, adopteront une démarche prospective pour tenter de comprendre les évolutions sociétales à venir, et nous éclairer sur les signaux faibles qui feront les tendances alimentaires à horizon 2050.

- Quels sont les principaux facteurs de transformation des systèmes alimentaires face aux contraintes de plus en plus fortes sur les ressources naturelles et la biodiversité?
- Quelles seront les répercussions sur la production agricole, la transformation industrielle et la distribution des évolutions structurelles des futurs modes de consommation ?
- Comment nourrir le monde demain : vers une agriculture "hors sol", déconnectée des ressources ? Quelle place pour les producteurs agricoles ? Quelles solutions attendre de l'intelligence artificielle ?
- Quels arbitrages et comportements alimentaires des consommateurs face à la multiplication des crises ? Quelle acceptabilité des nouveaux aliments en rupture avec les aliments traditionnels ?

Industriels, chercheurs, organisations professionnelles, acteurs économiques... rejoignez-nous lors de la 13ème édition de la conférence agroalimentaire de la Technopole Quimper-Cornouaille! Une manière efficace et conviviale de développer votre réseau et d'élaborer vos futurs.



INSCRIPTION GRATUITE

► tech-quimper.bzh

PROGRAMME

Tendances alimentaires émergentes

Nouveaux modes de consommation

Durabilité de la chaine alimentaire

Défis à horizon 2050

Compétitivité et transition territoriales

9h00 • ACCUEIL

9h30 • MOT D'INTRODUCTION

Fabien LE BLEIS

Chef de projet agroalimentaire, Délégué territorial Valorial, Technopole Quimper-Cornouaille

9H40 • CRISE ÉCONOMIQUE, TRANSITION ALIMENTAIRE ET MODIFICATIONS DES MODES DE CONSOMMATION : QUELLES CONSÉQUENCES SUR LES CHAINES DE VALEUR ?

Olivier MEVEL

Maître de conférences en sciences de gestion , *Université de Bretagne Occidentale* Consultant en stratégie et marketing des transitions alimentaires

10H30 • FACE AUX DÉFIS DE 2050, QUELLES PISTES D'INNOVATIONS?

Céline LAISNEY

Directrice du cabinet de veille et de prospective, *AlimAvenir*

11h20 • 12h00 Échanges avec les participants

12h00 • CLÔTURE



En matière d'innovation, la Technopole accompagne les entreprises innovantes et détecte les nouvelles tendances. Chaque année, des professionnels experts viennent partager leur vision.

Agriculteurs, industriels, chercheurs, organisations professionnelles, acteurs économiques... rejoignez-nous lors de cette rencontre professionnelle! Elle constitue une manière efficace et conviviale de développer votre réseau et d'élaborer votre futur.



[Linnovation accompagnée]

Tél. 02 98 100 200 / www.tech-quimper.bzh

EN PARTENARIAT AVEC





