

CONFERENCE

Vers une alimentation durable : contribution et réflexions autour du projet PLAN P

PROJET EUROPEEN PLAN P

Journée gratuite, ouverte à tous.

VOUS ÊTES CONCERNÉS :

Industriels de l'agroalimentaire (R&D, formulation, innovation...). Toutes filières.

Chercheurs, universitaires de l'alimentation.



Rennes

18 JUIN 2024

Vers une alimentation durable : contribution et réflexions autour du projet PLAN P

Nous avons le plaisir de vous inviter le mardi 18 juin à Rennes pour la conférence « Vers une alimentation durable : contribution et réflexions autour du projet PLAN P ».

Cette journée sera consacrée aux défis du développement durable et de la transition protéique en industrie agroalimentaire, et en particulier aux solutions permettant de répondre aux attentes des consommateurs en termes de naturalité et d'acceptabilité des produits. Ne manquez pas cette opportunité pour comprendre les défis de notre industrie et exploiter pleinement les opportunités de la transition vers une alimentation plus saine et durable.

Nous sommes impatients d'explorer avec vous ces thématiques et de vous apporter l'éclairage de nos experts scientifiques, le 18 juin à Rennes !

Jonathan THEVENOT et Camille RENAUD
Chefs de projets ADRIA

TUESDAY, JUNE 18TH 2024 (MORNING)

Les interventions du matin seront en anglais.

La matinée sera consacrée à la présentation des résultats du projet PLAN P, explorant les technologies de pointe telles que la spectroscopie et l'intelligence artificielle pour une formulation optimisée et une prédiction précise de la qualité des aliments à base de protéines végétales. Une occasion unique de découvrir comment ces avancées scientifiques ouvrent de nouvelles voies vers une production plus efficiente et alignée sur les attentes actuelles de durabilité et d'acceptabilité.



The PLAN P project aims to accelerate the design of new products such as emulsions and foams, by diversifying the nature of the proteins (i.e. greater integration of ingredients based on vegetable proteins), with the support of spectral analysis coupled with artificial intelligence algorithms to predict variables related to the texture of products.

9h15 - 9h30 • Welcoming coffee

9h30 • Region Bretagne supports research

PLAN P

9h35 - 11h

Introduction to the project PLAN P

Jonathan THEVENOT, Project Manager, ADRIA, PLAN P project coordinator

PLAN P - Correlation between plant protein functionality and product quality

Camille RENAUD, Project Manager, ADRIA

PLAN P - Data acquisition, reference measurements and spectroscopic analysis

Tomasz PAWEL CZAJA, Assistant Professor, Department of Food Science, University of Copenhagen

PLAN P - Model development and data management

Antonis KOUKOURIKOS, Chief Science Officer, SCiO P.C.

PLAN P - Sensor development and validation online

Hugues TARIEL, CEO, Diafir

11h - 11h10 • Break & Exchange

SPECTROSCOPY

11h10 - 12h00

Process analytical technology help facilitate a sustainable food production

Søren Balling Engelsen, Professor, Department of Food Science, University of Copenhagen

Transformative potential of spectral analysis and AI in the agri-food sector

Jonathan THEVENOT, Project Manager, ADRIA, PLAN P project coordinator

12h00 - 13h30 • Lunch break



20 24

MARDI 18 JUIN - APRÈS-MIDI

Les interventions de l'après-midi seront en français.

L'après-midi, nous plongerons au cœur des préoccupations industrielles avec des interventions ciblées sur des thématiques cruciales pour notre secteur : réduction du score environnemental, gestion de l'ultra-transformation, conformité réglementaire, et stratégies pour répondre aux exigences croissantes des consommateurs en matière de naturalité. Chaque session a été conçue pour fournir des insights précieux, des cas d'étude tangibles et des solutions.

13h30 - 13h45 • Café d'accueil

Synthèse du projet de recherche PLAN P

Jonathan THEVENOT, Chef de projet, ADRIA, coordinateur du projet

Comment abaisser le score environnemental des produits alimentaires en jouant sur les modes de production ?

Fabrice BOSQUE, Responsable de l'Unité Environnement et Eco-Industrie, ITERG, coordinateur du RMT ACTIA ECOVAL

Ultra transformation : définition, scoring et approche scientifique

Camille RENAUD, Cheffe de projet, ADRIA

Point d'étape sur l'encadrement des allégations environnementales

Pierre CORRE, Responsable Réglementation alimentaire, ADRIA

Perception et attentes des consommateurs vis à vis de la naturalité - Présentation des résultats des travaux de la Chaire Pratique Alimentaires Durables (PADE)

Hugo VALLERIE, Doctorant, LEGO, Université de Bretagne Occidentale, membre de la Chaire PADE

15h45 • Pause

Comment prioriser mon plan d'actions pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs en termes de naturalité (Additifs ? Emballages ? Scores ? ...)

Projet NATCL'INN (Prototypage d'un outil d'arbitrage d'orientations techniques en agro-alimentaire permettant de répondre aux attentes et représentations de naturalité des consommateurs)

Fayrouz AKRIM-MORVAN, Ingénieure de recherche, LEGO, Université de Bretagne Occidentale

Projet ANR PROMALG-HEALTH

Exemple concret d'un projet de recherche visant à proposer de nouveaux aliments et ingrédients enrichis en protéines à partir de macro-algues cultivées et destinées au secteur de la santé ? Projet s'inscrivant dans le cadre de la stratégie d'accélération "alimentation durable et favorable à la santé " de France 2030

Audrey FONTAINE, Ingénieure d'études, LEGO, Université de Bretagne Occidentale, co-coordinatrice du projet ANR PROMALG-Health

Synthèse de la journée

17h15 • Fin de la journée

Conférence

Vers une alimentation durable : contribution et réflexions autour du projet PLAN P

MARDI 18 JUIN - De 9h15 à 17h15

Inscription en ligne via formulaire



Ou via le site ADRIA

<https://www.adria.tm.fr/evenements/conference-vers-une-alimentation-durable/>

L'inscription est gratuite. L'inscription est obligatoire.

La journée aura lieu à Rennes à
l'adresse suivante
Maison de Quartier La Touche
6 rue cardinal Paul Gouyon,
35000 Rennes

Vous recevrez un email de
confirmation de votre participation
(après le 20/05), récapitulant le
programme et les informations
utiles.

Pour toutes questions, vous
pouvez nous contacter
par mail
serviceclients@adria.fr
ou au 02.98.10.18.51.



Les émulsions et les mousses sont omniprésentes dans le secteur alimentaire. Leur apparence et leur texture sont des aspects cruciaux et critiques pour l'acceptabilité. Jusqu'à présent, l'étape de développement est encore une approche empirique pour obtenir les effets de texture souhaités dans un produit.

Le projet PLAN P a été initié pour accélérer le développement de nouveaux produits alimentaires, en particulier pour répondre aux tendances croissantes vers le flexitarisme et le végétarisme. Il rassemble des partenaires économiques et académiques spécialisés en sciences des aliments, mathématiques, physique, chimie, ingénierie des procédés et nutrition.



PLAN P (2020-2023 – prolongation jusqu'à fin 06/2024) fait partie d'ERA-NET cofund ICT-AGRI-FOOD, avec un financement assuré par des sources nationales [Conseil régional de Bretagne, France ; GUDP, Danemark ; GSRI, Grèce] et cofinancé par le programme de recherche et d'innovation Horizon 2020 de l'Union Européenne (Grant Agreement number 862665).