

## DIMANCHE 21 OCTOBRE

10H > 11H

### Visite guidée **INGRÉDIENTS ALTERNATIFS**

Vous êtes sensibles au développement durable, curieux de découvrir de nouveaux superfoods ou amateurs de protéines végétales et autres alternatives food ? Ces parcours sont faits pour vous !

**Intervenants** : NUTRIMARKETING

10H15 > 10H45

### Éco-conception, packaging durable traduit en

Les emballages représentent une part de plus en plus importante des déchets ménagers. La question du recyclage, tout comme les crises écologiques liées au rejet des matériaux plastiques dans la nature conduisent les industriels à réfléchir à des solutions plus durables.

**Intervenant** : Françoise Tardivel (Gérante, Tatami)

10H45 > 11H10

### Projets durables traduit en

Venez découvrir les nouveautés des exposants en termes de développement durable, éco-conception, commerce équitable,...

**Intervenants** : Majid Lepers (Président, Foodbiotic), Vainqueurs Concours (Agropole), Pierre Pageot (Directeur de Fermes d'Avenir)

11H10 > 11H40

### Bien-être animal : réglementation, pratiques, actions traduit en

La médiatisation de certaines pratiques agricoles dénoncées par les associations de défense des animaux et la prise de conscience de devoir proposer de meilleures conditions de vie et d'éviter toutes souffrances inutiles aux animaux d'élevage conduisent à des réflexions pour la mise en place de bonnes pratiques.

**Intervenant** : Leopoldo STUARDO ESCOBAR (Chargé de mission Bien-être Animal, OIE)

11H40 > 13H

### Économie circulaire :

#### pour une cuisine « zéro » poubelle

Nouveau concept s'inscrivant dans le cadre du développement durable, l'économie circulaire a pour but de diminuer le gaspillage alimentaire en optimisant l'utilisation des matières premières et des énergies.

Comment produire, consommer et revaloriser afin de diminuer nos déchets ?

**Intervenants :** Guillaume Garot (Député de la Mayenne), François Vallée (Directeur Communication et Marketing, Comerso), Bernard Lavallée (Nutritionniste et auteur, Le Nutritionniste Urbain)

14H > 15H

### Visite guidée NOUVELLES ALTERNATIVES SANTÉ ou

Avec nos experts, découvrez l'Alter'Native Food Forum! Produits « sans », produits pour alimentations particulières, produits bio... Nombreuses sont les solutions et alternatives proposées par les industriels afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, en quête d'une alimentation plus saine. Décryptage d'une tendance de fond au cours de ce parcours santé au cœur de l'Alternative Forum.

**Intervenants :** ATLANTIC SANTE

14H > 15H20

### Vers des choix réfléchis : éthique, équitable, durable, local, de saison...

Conscients que leurs choix alimentaires ont un impact sur l'environnement, les consommateurs s'orientent de plus en plus vers des choix plus réfléchis en matière de développement durable. La croissance du marché des produits bio et/ou équitables, l'engouement pour les produits locaux et pour les produits qui rémunèrent de façon plus juste les producteurs, témoignent de l'importance du phénomène.

**Intervenants :** Pernille Bundgard (Directeur du marché international, Organic Denmark), Représentant de The Grocer, Juliana Klose (Business Development Manager, Bio Inspecta AG), Reindert Dekker (Directeur Marketing, Nutridiant)

15H20 &gt; 15H50

### Les nouveaux process vertueux de l'agroalimentaire traduit en

Comment réduire l'empreinte environnementale des produits agroalimentaires durant leur phase de conception ? Quels critères prendre en compte ? Quels outils sont à la disposition des industriels ? Quels nouveaux procédés pour des produits plus vertueux ?

**Intervenant :** Clémence Blanc (Co-fondatrice, Beebuzz)

15H50 &gt; 16H30

### Changement des attentes des consommateurs autour des produits bio

Quels sont les bénéfices (environnementaux, santé, animaux...) d'une agriculture et d'une alimentation biologique ? Comment répondre à une demande croissante en produits biologiques ? Quels sont les objectifs du nouveau cahier des charges strict, mis en place dans le cadre de la réglementation européenne ?

**Intervenants :** Dr. Klaus-Jürgen Holstein (Food Expertise, Ein Herz für Bio), Marie-Agathe Nicoli (Senior Client Advisor, Kantar TNS)

16H30 &gt; 17H

### Ferme France, une démarche collective traduit en

Les attentes des consommateurs français évoluent vers des modes de production plus responsables ainsi qu'une transparence de l'information concernant l'origine et la traçabilité des produits. Ferme France propose sa démarche collective et ouverte.

**Intervenant :** Maximilien ROUER (Directeur du développement et porte parole, Ferme France)