

MERCREDI 24 OCTOBRE

10H > 11H

Visite guidée **INGREDIENTS ALTERNATIFS** ou

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 > 11H10

Nouvelles expériences sensorielles traduit en

Motivés par la curiosité, 45% des consommateurs dans le monde aiment tester de nouveaux saveurs. La tendance est donc aux nouvelles expériences sensorielles, au méliage de goûts, de parfums, de couleurs, de textures.

Intervenants : Estelle Petit (R&D Manager, Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocus), Laurence Bethines (Directrice du département Trends et innovation, Team Creatif) et Marine Perez (Concepteur structurel, Team Creatif)

11H10 > 11H40

Les nouveaux ingrédients du goût

Venez découvrir les nouveautés des exposants en termes d'arômes, de texture ou de couleurs.

Intervenants : Christian Benedict (Sales Manager France, MicVac), Patrick Pawlack (Sales Manager, Materne Industries)

11H40 > 12H40

Nouveaux concepts fast-food/slow-food traduit en

Tout comme les circuits de distribution, la restauration hors domicile est en pleine mutation et les nouveaux concepts fleurissent sans cesse. La frontière entre restauration à table et restauration rapide est en passe d'être abolie, on monte en gamme et on reprend son temps !

Intervenant : Marie-Pierre Membrives (Fondatrice de TASTEBUDS Consulting)

14H > 15H

Healthy snacking, la nouvelle norme ? traduit en

Le snacking sain connaît un véritable essor et constitue une source d'innovation pour les acteurs de l'industrie agroalimentaire. Basé sur une prise alimentaire qui se veut nomade et rapide, ce mode de consommation doit répondre à deux problématiques : offrir une portion alimentaire répondant à une contrainte de temps tout en tenant compte des recommandations nutritionnelles.

Intervenants : Isabelle Kaiffer (Directrice Analyse clients et acheteurs Nielsen), Pascale Hebel (Directrice du pôle consommation et entreprise Credoc), Nathalie Hutter-Lardeau (Fondatrice Directrice du développement France et international de Atlantic Santé)

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

15H > 15H30

Santé et Plaisir : nouvelles offres de produits sains et gourmands traduit en

Il est fini le temps où les produits santé devaient être mauvais pour être considérés comme efficaces, le temps où pour se faire du bien il fallait se faire du mal. La tendance est au « Healthy sexy », des produits sains et gourmands, attirants et équilibrants... bons et plus encore !

Intervenant : Anne-Claire Paré (Présidente, Bento)

15H30 > 16H30

**Vers des ajustements nutritionnels et gustatifs :
moins de sucre, de gras, de sel, de quantité** ■ ■ 

Quels sont les ajustements nutritionnels et gustatifs réalisés par les industriels de l'agroalimentaire afin de répondre au mieux aux recommandations nutritionnelles ?

Intervenants : Philippe Legrand (Directeur du Laboratoire de Biochimie et Nutrition Humaine - Agrocampus de Rennes), Ryan Xue (Député secrétaire général, ACNG), Membre de la Direction Qualité, Auchan Retail France

16H30 > 17H

Réglementation : Novel Food / Arômes 

L'innovation est un outil essentiel pour les acteurs de l'agroalimentaire. Néanmoins, les produits innovants sont susceptibles de tomber dans le champ d'application d'un ensemble de règles strictes applicables, aux « Novel Foods », depuis 1997.

Intervenant : Katia Merten-Lentz (Partenaire chez Keller and Heckman)