

LES TENDANCES POUR DEMAIN / RÉFLEXION / INNOVATION

[R]évolution Alimentaire

Quelles protéines végétales au menu demain ?

JEUDI 2 OCTOBRE 2014

Pôle Universitaire Pierre-Jakez Hélias / Creac'h Gwen / 29000 QUIMPER

SUR LE TERRITOIRE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

**LE RENDEZ-VOUS ÉVÉNEMENT
DE LA TECHNOPOLE
QUIMPER-CORNOUAILLE**



[R]évolution Alimentaire

Quelles protéines végétales au menu demain ?



En Europe, les comportements alimentaires changent et s'accompagnent d'une nouvelle répartition entre protéines animales et protéines végétales...

D'après le sociologue de l'alimentation Claude FISCHLER, « *Le Royaume-Uni et une partie de l'Europe du Nord sont depuis longtemps plus marqués par l'individualisation du rapport à l'alimentation et par l'adoption «d'alimentations particulières» (végétarisme, véganisme, allergies et gluten-free, etc). (...) Les pays dits «latins» sont de plus en plus sensibles à ces thématiques mais restent attachés à des modèles alimentaires plus collectifs axés sur la qualité globale, organoleptique et nutritionnelle des produits.* »

Pour autant, les choses bougent y compris en France. Nombre de consommateurs, à la recherche d'une autre façon de s'alimenter, font évoluer leurs habitudes jusqu'à devenir

des végétariens occasionnels ou « flexitariens », s'intéressant de fait à de nouveaux apports en protéines.

La variabilité des comportements alimentaires et l'intérêt des consommateurs pour les protéines végétales questionnent de plus en plus les industriels et inspirent déjà les grands chefs cuisiniers français dont les cartes commencent à s'en faire le reflet.

Eclairer cette (R)évolution alimentaire, **apprécier** la diversité et les propriétés des protéines végétales présentes sur le territoire régional ou national et **cerner** les opportunités qu'elles représentent en terme de développement de **nouveaux produits alimentaires**, composent le menu de cette journée à ne surtout pas manquer !

Demande du consommateur

Protéines végétales : lentilles, pois, soja, fèves...

Association entre protéines animales et protéines végétales pour un bon équilibre alimentaire

Réservoir de croissance

**Territoire
Environnement
Emploi**

Au menu de ce rendez-vous événement

JEUDI 2 OCTOBRE 2014

Pôle Universitaire Pierre-Jakez Hélias / Creac'h Gwen / 29000 QUIMPER

13h45 / 14h

Mot d'accueil / Ouverture de la conférence

14h / 15h

Comportement des consommateurs : analyse et tendances

Claude FISCHLER _ Sociologue spécialiste de l'alimentation humaine

15h / 15h45

Protéines végétales, quelles innovations en alimentation ?

Marc ANTON _ Directeur INRA / Nantes

15h45 / 16h

Questions-Réponses, échange avec le public

16h / 17h45

Table ronde animée par Anne TREGUER

« Quel équilibre protéines animales/protéines végétales pour demain ? »

Marc ANTON _ Directeur INRA / Nantes

Jean-Marie BAUDIC _ Restaurateur Youpala Bistrot / Saint-Brieuc

Philippe CHANCEREL _ Responsable R&D Hénaff / Pouldreuzic

Claude FISCHLER _ Sociologue spécialiste de l'alimentation humaine

Anne-Emmanuelle LE MINOUS _ Chargée de mission Nutrition
ADRIA Développement / Quimper

Corinne MBOW _ Directrice marketing Ansamble / Vannes

Patrick MUDRY _ Gérant Créa Nature / Tourc'h

17h45

Cocktail végétarien

Inscription en ligne

tech-quimper.fr/actualites

- **Inscription**
avant le mardi 30 septembre 2014
- **Plan d'accès**
- **Information**
communication@tech-quimper.fr



Technopole
Quimper-Cornouaille
L'innovation accompagnée

EN PARTENARIAT AVEC :



Tél. 02 98 100 200
www.tech-quimper.fr
2 rue F. Briant de Laubrière
29000 QUIMPER