

SYNTHESE DE LA CONFERENCE AGROALIMENTAIRE



4^{ème} édition d'un rendez-vous événement à QUIMPER ayant vocation à faire débattre le monde agroalimentaire breton autour d'une tendance de consommation et d'un marché potentiel.

Quelles Protéines végétales au menu demain?

Conférence organisée par la **Technopole Quimper-Cornouaille** dans le cadre du cluster IALYS - *Bretagne Terre de Goût* - avec le soutien de Quimper Cornouaille Développement, de l'Adria Développement et Valorial, partenaires de l'opération.

> **PUBLIC** : monde de l'agroalimentaire, industries, PME, sociétés artisanales, transformateurs, fournisseurs, distributeurs...

> **CONTEXTE** : l'agroalimentaire est le pilier de notre économie finistérienne et également celui de l'économie bretonne. Une économie en crise et un climat anxieux. Un engouement des consommateurs pour les protéines végétales et leur intégration dans les produits alimentaires.

> **OBJECTIF** : après avoir débattu du marché du « 100% Local, 100% Possible ? » en 2013, de la « Restauration rapide » en 2012 et de celui de « l'Alimentation des Seniors » en 2011, nous nous interrogeons sur « Quelles protéines végétales au menu demain ? (R)Evolution alimentaire ? ».

En Europe, les comportements alimentaires changent et s'accompagnent d'une nouvelle répartition entre les 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 !

Une Table-ronde

- Jean-Marie BAUDIC, Restaurateur • Youpala Bistrot, Saint Briec
- Philippe CHANCEREL, Responsable R&D • Hénaff, Pouldreuzic
- Anne-Emmanuelle LE MINOUS, Chargée de mission nutrition • Adria Développement, Quimper
- Corinne MBOW, Directrice marketing • Ansamble, Vannes
- Patrick MUDRY, Gérant • Créa Nature, Tourc'h
- Claude FISCHLER ■ Marc ANTON

Présentation et échanges animés par Anne TREGUER

Deux conférences

- **Claude FISCHLER**, Sociologue de l'Alimentation – Professeur émérite au CNRS / Chez les consommateurs : analyses et tendances
 - **Marc ANTON**, Directeur • INRA, Nantes
- Protéines végétales, quelles innovations en alimentation humaine ?**

« Il ne s'agit surtout pas de montrer que les protéines végétales vont remplacer les protéines animales, la stratégie de remplacement n'est pas le bon créneau à prendre, ce n'est pas l'avenir ! Il s'agit en revanche de mieux comprendre les enjeux technologiques et environnementaux des protéines végétales. »



Claude FISCHLER

INTERVENANTS

■ **Claude FISCHLER**, Sociologue de l'Alimentation – Professeur émérite au CNRS
 06 80 70 99 96
 fischler@orange.fr

■ **Marc ANTON**, Directeur • INRA, Nantes
 02 40 67 50 80
 marc.anton@nantes.inra.fr

■ **Jean-Marie BAUDIC**, Restaurateur • Youpala Bistrot, Saint Brieuc
 02 96 94 50 74
 jmb@youpala-bistrot.com

■ **Philippe CHANCEREL**, Responsable R&D • Hénaff, Pouldreuzic
 02 98 51 53 53
 pc@henaff.fr

■ **Anne-Emmanuelle LE MINOUS**, Chargée de mission nutrition • Adria Développement, Quimper
 02 98 10 18 37 / anne-emmanuelle.leminous@adria.tm.fr

■ **Corinne MBOW**, Directrice marketing • Ansamble, Vannes
 02 97 01 97 16
 cmbow@ansamble.fr

■ **Patrick MUDRY**, Gérant • Créa Nature, Tourc'h
 06 86 54 79 73
 info@creanature.fr

PARTICIPANTS

100 participants représentant 48 % d'entreprises, 22 % d'institutions / collectivités, 19 % de R&D / enseignement supérieur et 11 % d'organisme bancaire et divers.

PHOTOS



Intervenants et partenaires de la CONFERENCE « Quelles protéines végétales au Menu Demain ? » / Jeudi 3 octobre 2014 / QUIMPER



Les participants à la conférence



Les participants à la Table Ronde / Philippe CHANCEREL / Jean-Marie BAUDIC / Claude FISCHLER / Patrick MUDRY / Catherine MBOW / Marc ANTON / Anne Emmanuelle LE MINOUS / Anne TREGUER - animation

Nos remerciements à nos partenaires :



Technopole Quimper-Cornouaille
contact@tech-quimper.fr
 02 98 100 200
tech-quimper.fr / technalia.fr

