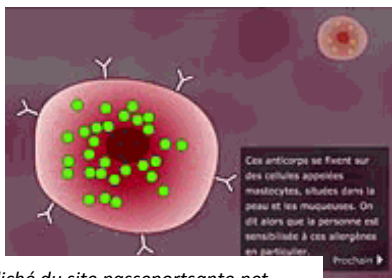


LES GOUTERS DES IAA

ALLERGENES : contrainte & maîtrise dans les innovations alimentaires

« De nos jours, de 5 % à 6 % des enfants ont au moins une allergie alimentaire. Certaines allergies s'atténuent ou disparaissent avec l'âge. On estime que près de 4 % des adultes vivent avec ce type d'allergie. » *Passeportsanté*

Les allergènes préoccupent toutes les entreprises de l'AGROALIMENTAIRE ; ils représentent un danger potentiel pour la santé du consommateur qu'il soit allergique ou pas. En parallèle, notons l'évolution constante du nombre de personnes concernées par une allergie alimentaire !



Cliché du site passeportsante.net

■ **DEMARCHE SECURITE** : la présence fortuite d'allergènes dans les aliments est un danger majeur pour l'entreprise qui se doit d'être très vigilante (*contamination croisée, nettoyage de lignes, traçabilité, développement de produits sûrs*)

■ **DEMARCHE INNOVATION** : la population des personnes allergiques est en « forte » croissance, ce qui représente un champ d'innovation pour les entreprises.

Cécile VAUCHEZ, Chef de Projet agroalimentaire à la technopole & déléguée territoriale Valorial, recevra **Laurent DENEUVE**, Responsable technique « Prestations Management », en charge de projets Hygiène et sécurité des aliments, ADRIA Normandie et co-auteur de l'ouvrage édité en 2009, **GESTION DU RISQUE «ALLERGÈNES ALIMENTAIRES»**. Il abordera les différents allergènes auxquels sont confrontées les entreprises de l'agroalimentaire, et également les aspects réglementaires.

>> **SUJET A DEBATTRE** : quelle sera l'évolution du marché des produits alimentaires s'adressant aux allergiques ?

Mardi 4 octobre 2011, 17h / 19h

dans les locaux de la Technopole Quimper-Cornouaille

inscription gratuite par mail fabienne.jolivet@tech-quimper.fr

60 minutes pour connaître l'essentiel
sur le sel dans les aliments

45 minutes pour discuter des tendances,
confronter ses points de vue

1 groupe d'échanges de 10-15 personnes
(responsables PME, qualité, marketing, production,
R&D, nouveau produit, etc.)

2 animateurs

1 exposé illustré et **1 guide « allergènes »** rédigé
par l'Adria Normandie remis gratuitement

1 moment réservé pour vos échanges