

RMT ACTIA TRANSFOBIO

TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

COLLOQUE

TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

RÉDUCTION DES IMPACTS & CONTRIBUTION
À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

13 DÉCEMBRE 2022 DE 9H00 À 17H30
AU CAMPUS NANTES TERRE ATLANTIQUE
SITE JULES RIEFFEL

ORGANISÉ PAR



EN COLLABORATION AVEC



INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES

PUBLIC CIBLÉ : PROFESSIONNELS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, FÉDÉRATIONS ET ORGANISMES PROFESSIONNELS, INSTITUTS TECHNIQUES ET ORGANISMES DE RECHERCHE, ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT ET ÉTUDIANTS...

INSCRIPTIONS (NOMBRE DE PLACES LIMITÉ)

COÛT DE L'INSCRIPTION 75 € HT PAR PERSONNE, REPAS DE MIDI INCLUS (GRATUIT POUR LES LYCÉENS ET ÉTUDIANTS)

LE RMT ACTIA TRANSFOBIO

CE RÉSEAU NATIONAL, MIS EN PLACE ET SOUTENU PAR LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'ALIMENTATION, SOUS LA COORDINATION DE L'ACTIA, COORDONNÉ PAR LE CRITT SUD ET L'ITAB, CONSTITUE UN RÉSEAU NATIONAL UNIQUE EN TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO. IL REGROUPE VINGT PARTENAIRES, DONT LE LYCÉE NANTES TERRE ATLANTIQUE, L'ONIRIS ET LE CTCPA, ET APORTE DES RÉPONSES CONCRÈTES AUX CONSOMMATEURS, AUX ENTREPRISES ET AUX POUVOIRS PUBLICS SUR :

- LA CARACTÉRISATION DES FACTEURS IMPACTANT LES QUALITÉS DES PRODUITS BIO TRANSFORMÉS (MATIÈRES PREMIÈRES, FORMULATION, PROCÉDÉS, EMBALLAGES...);
- L'OPTIMISATION DE CES QUALITÉS EN IDENTIFIANT LES AXES D'AMÉLIORATIONS ET EN DÉPLOYANT DES OUTILS D'ÉVALUATION ET D'AMÉLIORATION;
- L'ÉTUDE DES PERCEPTIONS ET ATTITUDES DES CONSOMMATEURS FACE À LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE DES PRODUITS BIOLOGIQUES, AINSI QUE L'ANALYSE DU CHANGEMENT D'ÉCHELLE DE LA BIO.

EN SAVOIR PLUS

SITE INTERNET TRANSFOBIO



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

LIEU : CAMPUS NANTES TERRE ATLANTIQUE
SITE JULES RIEFFEL
5 RUE DE LA SYONNIÈRE - 44817 SAINT-HERBLAIN
SALLE BLEUE

CONTACT : YANN JAGOURY - YANN.JAGOURY@NANTES-TERRE-ATLANTIQUE.COM

PROGRAMME

9 h 00

Accueil café

9 h 30

Introduction

Magalie Jost
(cogérante de Nature et aliments)

9 h 40

Le réseau national RMT Actia Transfobio
Cyril Bertrand & Audrey Lesturgeon
animateurs du RMT (Critt Sud)

9 h 50

Valorisation des coproduits en qualité Bio pour répondre aux enjeux écologiques
Émilie Korbel (Oniris)
Témoignage de l'entreprise Les Brassés (en attente de validation)

10 h 30

Clause de revoyure sur les pesticides en 2025 : un risque de blocage de 20 % du marché Bio
Bernard Lignon (Synabio)

10 h 50

Produits de nettoyage et désinfection en Bio : opportunité ou greenwashing ?
Bernard Lignon (Synabio) & Catherine Stride (CTCPA - RMT Actia Chlean)

11 h 35

Stratégie 3R : comment choisir la bonne solution emballage ?
Colette Breyse (IPC)

12 h 00

Présentation de la méthode Pro-Org d'évaluation d'un procédé de transformation
Rodolphe Vidal (Itab)
Témoignage de Marie-Agnès Meybeck (Lycée Le Valentin)

12 h 35

Déjeuner

Exposition de produits
« Escale des saveurs Bio, fabriquées en Pays de la Loire »

ESCALE DES SAVEURS BIO, FABRIQUÉES EN PAYS DE LA LOIRE

ENTREPRISES DE TRANSFORMATIONS BIO, SI VOUS SOUHAITEZ EXPOSER L'UN DE VOS PRODUITS BIO, CONTACTEZ DOMINIQUE HERVOUËT, ASSOCIATION EBPL (EN TREPNEURS BIO PAYS DE LA LOIRE) - 06 61 70 32 90 ANIMATION@ENTREPRENEURSBIO-PAYSDELALOIRE.FR

14 h 10

Introduction de l'après-midi
Armand Sanséau (Draaf) & Claire Theveniau (conseil régional) (à valider)

14 h 40

Aliment transformé biologique : un oxymore aux yeux des consommateurs ? Pas forcément...
Ivan Dufeu (Granem) & Ida Fartsis (Itab)

15 h 05

État des lieux de l'affichage environnemental des produits alimentaires
Natacha Sautereau (Itab)
Témoignage d'Audrey Vidal-Blanchard (Les Coteaux Nantais)

15 h 40

Table ronde : restauration collective et transformateurs : quels atouts pour développer votre activité et quels leviers à actionner ?
Animée par Maryse Jeannin Mahieu (Interbio Pays de la Loire)

Avec la participation de :

- Gaëlle Bouchon (référente projet alimentaire territorial, Draaf) (à valider)
- Ugo Bessière (département Loire-Atlantique)
- Laurent Marhic (directeur cuisine centrale de Nantes)
- Rachel Virole (atelier de transformation La Fée au Duc)
- Témoignages de transformateurs (en cours de validation)

16 h 40

Visite de l'atelier de transformation de légumes La Fée au Duc

17 h 30

Clôture de la journée

En cas de nécessité, l'organisation et le contenu du présent programme peuvent être modifiés.