



FOODTECH : INNOVER, POURQUOI ET COMMENT ?

Jeu­di 30 novembre 2023 à Palaiseau, campus d'AgroParistech

Programme

9h00

Accueil des participants – Café de bienvenue

9h30-9h45

Mot de bienvenue par Laurent Buisson, Directeur général d'AgroParisTech, introduction de la journée par Violaine Athès-Dutour (AgroParisTech), et présentation du programme* par Philippe Prévost, Alliance Agreenium

9h45-10h30

Innov­er dans l'agro-alimentaire aujourd'hui, au cœur de multiples paradoxes
Intervenantes : Catherine Renard (Institut Carnot Qualiment) et Ariane Voyatzakis (ANIA)

10h30-12h30

Produits et process d'innovation, des évolutions entre contraintes sociétales et choix d'entreprises
Animation : Lionel Muniglia (Université de Lorraine / ENSAIA)

Trois entrées :

- L'impact de la réglementation et des scores dans l'innovation : avec **Mélanie Le Plaine Mileur** (Synpa, les ingrédients alimentaires de spécialité), et **Kevin Camphuis** (ShakeUpFactory))
- Les nouvelles innovations produits : avec **Salomé Falise** (Food'InnLab - AgroParisTech) et **Marie Eppe** (In Extremis)
- Les évolutions dans les process d'innovation : avec **Patrick Sauv­ant** et Marie-Pierre Elliès (Bordeaux Sciences Agro)

12h30-13h45

Pause repas

13h45-15h30

Entre offre et demande d'innovation, quels moteurs pour des partenariats de recherche et de développement ?

Quatre ateliers en parallèle s'appuyant sur des projets de recherche-développement, avec quatre entrées différentes :

1 – Le produit alimentaire (animation : **Paul Menut** (Agro-Paristech), avec les témoignages de **Fayçal Ounnas** (Ento Innov) et d'Isabelle Chambaud (Olala)

2 – L'intensité de transformation (animation : **Isabelle Souchon** (INRAE), avec le témoignage de **Emmanuel Jamet** (Entreprise Bel)
3 – Les innovations couplées production-transformation (animation : **Violaine Athès-Dutour** (AgroParistech), avec le témoignage de **Margot Leclère** (INRAE)
4 – Le mode de consommation (animation : **Sylvie Thoby**, L'Institut Agro Rennes-Angers), avec le témoignage de **Sébastien Burel**, de l'entreprise FrigoMagic

15h30-15h45

Pause-café

15h45-16h00

Des propositions pour des produits et process d'innovation durables
Trois Idées-force ressorties dans chacun des ateliers

16h00-16h45

Quels rôle et place de la recherche et de l'enseignement supérieur dans les démarches d'innovation ?
Animation : Anne Saint-Eve (AgroParistech)

Table ronde avec :

- **Catherine Renard** (INRAE)
- **Gilles Trystram** (AgroParistech)
- **Elise Bourcier** (C&DAC)
- **Jean-Louis Blanc** (ADEIC – Association de défense, d'éducation et d'information du consommateur)

16h45-17h00

Quelles propositions retenir pour sortir des paradoxes dans les démarches d'innovation alimentaire ?
Avec **Monique Axelos** (INRAE)

** La journée sera accessible à distance, sauf la séquence d'ateliers de 13h45 à 15h30 qui ne se fera qu'en format présentiel*