



FOODTECH : INNOVER, POURQUOI ET COMMENT ?

Jeudi 30 novembre 2023 à Palaiseau, campus d'AgroParistech

Intervenant.es



Paul Menut, est professeur en sciences des aliments et ingénierie de produits à AgroParisTech. Ses travaux portent sur l'étude des processus de structuration de matrices alimentaire et les relations entre structure et propriétés des aliments



Violaine ATHES, Professeur à AgroParisTech, enseigne le génie des procédés dans le domaine de l'agro-alimentaire et des biotechnologies industrielles et effectue ses recherches dans l'UMR SayFood, Paris-Saclay Food and Bioproduct Engineering. Elle est impliquée dans l'accompagnement des étudiants dans leurs projets d'innovation, notamment pour les études de faisabilité technologique. Dans le cadre de ses recherches, elle accompagne le développement de nouveaux procédés de valorisation de co-produits agro-industriels en soutien du développement d'une bioéconomie circulaire durable.co-produits agro-industriels en soutien du développement d'une bioéconomie circulaire durable.



Margot LECLERE, Agronome de formation et titulaire d'un doctorat en sciences agronomiques, je m'intéresse depuis près de 2 ans à la reconnexion entre agriculture et alimentation pour accompagner la transition des systèmes alimentaires. Dans le cadre de mes recherches, je mobilise principalement des approches de sciences participatives et de recherche-action, en mettant mes travaux au service des acteurs des systèmes socio-techniques.



Catherine RENARD, est directrice de recherche INRAE, Chef de Département adjointe en charge du partenariat pour le Département TRANSFORM d'INRAE, Directrice du Carnot Qualiment. Son expertise scientifique concerne la transformation des fruits et légumes et son impact sur les micro-constituants végétaux (polyphénols, caroténoïdes, vitamines, fibres alimentaires),



Ariane Voyatzakis, a rejoint l'Ania le 9 Octobre en tant que Directrice Innovation et Prospective

Ingénieure de l'AgroParistech et diplômée de Sciences Po Paris, Ariane Voyatzakis a une expérience de 22 ans dans le financement de l'innovation.

Dans ses récentes fonctions, elle était Responsable du secteur agroalimentaire à Bpifrance et mettait en oeuvre les financements de l'Etat en faveur de l'innovation et de l'industrialisation des entreprises. Elle a rejoint l'ANIA en tant que Directrice Innovation pour apporter son expertise aux industries alimentaires, les accompagner dans leur recherche de financement de leurs projets et coordonner les projets collaboratifs de l'ensemble de la filière alimentaire.



Lionel Muniglia, Maître de Conférences depuis octobre 2002
Directeur scientifique de BIOLIE SAS depuis janvier 2012



Mélanie Le Plaine-Mileur, Ingénieure des industries agricoles et alimentaires (AgroParisTech), juriste en droit de la sécurité sanitaire et alimentaire (La Sorbonne) formée aux politiques publiques, Mélanie LE PLAINE-MILEUR est Secrétaire générale du Synpa, l'association professionnelle des producteurs et distributeurs d'ingrédients alimentaires de spécialité. Ces ingrédients peuvent être réglementés : novel food, enzymes alimentaires, additifs alimentaires, vitamines et minéraux autorisés dans les compléments alimentaires... Elle a ainsi développé depuis 15 ans une expertise réglementaire qu'elle met au service des adhérents du Synpa et de l'environnement professionnel.



Kevin Camphuis a plus de 25 ans d'expérience de l'innovation de rupture et a cofondé ShakeUp-Factory en 2016, un accélérateur de startups et une plateforme d'innovation ouverte dédiée à l'agtech et la foodtech. Basé au sein de StationF à Paris, il rassemble un écosystème unique de plus de 300 startups et entreprises internationales, inventant ensemble les ingrédients et les solutions de l'économie alimentaire de demain.



FOODTECH : INNOVER, POURQUOI ET COMMENT ?

Jeu­di 30 novembre 2023 à Palaiseau, campus d'AgroParisTech

Intervenant.es



Salomé Falise, est responsable du FoodInnLab d'AgroParisTech, un outil qui permet d'accompagner des entrepreneurs qui innoveront dans l'alimentaire et qui recherchent un accompagnement scientifique et technique et/ou l'accès à des espaces d'expérimentation.



Marie Eppe, ingénieur agro-alimentaire et consommatrice. J'ai découvert la face cachée du gaspillage alimentaire (celle qui intervient durant les étapes de production et de transformation) durant mes études en école d'ingénieur agro-alimentaire. Une fois diplômée, j'ai souhaité allier mes compétences professionnelles avec mes convictions et valeurs personnelles. J'ai donc créé In Extremis avec comme volonté de concilier démarche de revalorisation alimentaire et équilibre nutritionnel dans chacun des produits alimentaires développés et ce, sans faire de compromis sur le plaisir gustatif !



Patrick Sauvart, Enseignant-Chercheur à Bordeaux Sciences Agro,
Responsabilités : Responsable du département Feed an Food de Bordeaux Sciences Agro et d'une troisième année de spécialisation d'ingénieur «Aliments et Nutrition-Santé» formant les futurs ingénieurs R&D de l'agroalimentaire.
Thématiques de recherches : micro nutriments, vitamine A et caroténoïdes, phyto-œstrogènes, lipides et émulsions, viandes et qualité nutritionnelle des viandes, aliments transformés et aliments ultra-transformés.
Ancien membre du CES Nutrition de l'ANSES.



Marie-Pierre Ellies-Oury, est professeur des universités à Bordeaux Sciences Agro (École nationale des sciences agronomiques de Bordeaux), où elle enseigne les sciences animales aux élèves ingénieurs agronomes. Elle est également directrice scientifique de Bordeaux Sciences Agro. Enfin, elle est chercheur associé à l'INRAE (Institut national de la recherche agronomique, de l'alimentation et de l'environnement), où elle mène des recherches sur la qualité des carcasses et des viandes (notamment nutritionnelle et sensorielle) et leur modulation par les pratiques d'élevage. Membre du groupe consultatif technique de la FAO sur les services écosystémiques dans la production animale, elle a également été membre du comité d'experts de la FAO sur les risques sanitaires associés aux produits à base de cellules (Singapour - octobre 2022).



Isabelle Chambaud, est la Directrice R&D et la CTO de la startup de Foodtech OLALA! créée en 2021, proposant des alternatives végétales aux produits de la mer. OLALA! a pour ambition de contribuer à la transition vers une alimentation durable en proposant des produits délicieux, sains... et innovants ! Ingénieur Agronome et titulaire d'un PhD en microbiologie, Isabelle Chambaud a commencé sa carrière en fermentation de précision dans une startup de biotechnologie. Elle a ensuite rejoint le groupe Danone où elle a exercé des fonctions scientifiques et business variées pendant 15 ans, au niveau global, local et régional.



Fayçal Ounnas, est président – fondateur de la société ENTOINNOV. Issu d'une formation de docteur en nutrition et santé, il a plusieurs expériences à la fois comme chef de projets à l'INSERM et responsable R&D dans une start-up de biotechnologie. Ses différentes expériences lui ont permis d'avoir une solide connaissance à la fois du monde de la recherche et de l'innovation.



Isabelle Souchon, est Directrice de Recherche à INRAE. Elle dirige l'Unité Mixte de Recherche Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale localisée à Avignon (UMR SQPOV – INRAE, Avignon Université). Son domaine d'expertise porte sur les transformations alimentaires et les qualités des produits. Les recherches qu'elle conduit s'appuient sur des démarches interdisciplinaires et sur la modélisation pour proposer des produits transformés à la fois plus sains, durables et appréciés.



Emmanuel Jamet, Directeur de Recherche en microbiologie et biochimie pour le Groupe Bel depuis 10 ans

Je dirige une équipe de recherche d'une dizaine de chercheurs/ingénieurs/techniciens sur les ferments et les processus de fermentations, la sécurité alimentaire (microorganismes pathogènes et d'altération) et la biochimie des aliments (molécules aromatiques et vieillissement moléculaire). Je suis docteur en génétique des microorganismes d'AgroParisTech.



**FOODTECH :
INNOVER, POURQUOI ET COMMENT ?**

Jeudi 30 novembre 2023 à Palaiseau, campus d'AgroParisTech

Intervenant.es



Sylvie Thoby, Animateur-Coordinateur Pôle Alimentation Agrocampus Ouest chez Institut Agro Rennes Angers
Animation et coordination d'une structure pluridisciplinaire d'échanges, de réflexion et de prospective pour mise en place de projet Recherche/Action-Enseignants Chercheurs/Étudiants/Entreprises.
Le pôle Alimentation fédère des enseignants-chercheurs et personnels d'AGROCAMPUS OUEST issus des départements d'enseignement et de recherche autour de la thématique de l'Alimentation dans sa globalité.
Tout en intégrant les problématiques de préservation des ressources et de durabilité, le pôle Alimentation est au service de projets de formation, de recherche et de développement :
- pour l'innovation dans les filières de transformation agro-alimentaire,
- en interaction avec les filières de production et de valorisation,
- en adéquation avec les attentes et besoins des consommateurs et des professionnels.



Jean-Louis Blanc, Secrétaire général adjoint de l'Adeic ULCC (Union Laïque et Citoyenne des Consommateurs), je suis pour mon organisation les problématiques de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement.

À ce titre, je suis entré dans diverses instances nationales : le conseil d'orientation du Ministère de l'agriculture, le CNA (Conseil National de l'Alimentation), le comité national d'éthique des abattoirs, l'INAO, l'ANSES.

Je suis également en contact avec les fédérations de professionnels et participe aux réunions de consommateurs organisées par l'interprofession des fruits et légumes (Aprifel) et de la viande (Interbev).



Anne Saint-Eve, est Professeur en Analyse Sensorielle à AgroParisTech (Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement). Elle est responsable adjointe de l'équipe de recherche IHAC (Interaction Hommes-Aliment pour la Conception) de l'UMR Sayfood.

Ses travaux de recherches portent sur la compréhension des mécanismes et des déterminants impliqués dans la perception des aliments afin de mieux comprendre les préférences et les comportements des consommateurs. Ces travaux ont pour finalité d'améliorer les démarches de formulation des produits alimentaires et concevoir des démarches pour développer des produits alimentaires plus sains, plus durables pour l'environnement et appréciés par les consommateurs.



Sébastien BUREL, est le fondateur et développeur principal de l'application Frigo Magic, une solution innovante qui aide les utilisateurs à cuisiner des recettes délicieuses avec les ingrédients qu'ils ont déjà dans leur frigo. Passionné par la technologie et la gastronomie, Sébastien a combiné ces deux mondes pour créer une application qui lutte contre le gaspillage alimentaire tout en inspirant la créativité culinaire.



Elise Bourcier, C&DAC - Présidente-Fondatrice Issue d'une formation ingénieur en biotechnologies et agroalimentaire, Elise Bourcier a créé C&DAC avec pour objectif d'accompagner les entreprises agroalimentaires à proposer des produits plus sains et plus durables, en réponse aux nouvelles attentes des consommateurs et aux enjeux environnementaux.



Monique Axelos, est directrice scientifique pour l'alimentation et la bioéconomie à INRAE. Au niveau européen, elle coordonne le groupe de travail stratégique «Systèmes alimentaires» du Standing Committee on Agriculture Research (SCAR) qui rassemble les représentants des Etats membres.

Entre 2008 et 2016, elle a dirigé le département : Science et ingénierie des produits issus de l'agriculture. Durant cette période, elle a également été coordinatrice du projet européen DREAM, qui visait à développer des modèles alimentaires pour faciliter une approche commune de l'évaluation des risques et de la qualité nutritionnelle pour la recherche alimentaire et l'industrie.

Monique Axelos est titulaire d'un doctorat en physique. Elle a mené des recherches à l'INRA à l'interface entre la physique de la matière molle et la biologie.



Gilles Trystram, Professeur agroparistech DG de genopole

Compétences sur les procédés alimentaires, les biotechnologies, les systèmes alimentaires