

2^{ème} Forum des ingrédients biologiques

du 23 au 24 septembre 2018

Le Forum des ingrédients biologiques se tiendra au cœur du nouveau pôle « Ingrédients et Matières premières » du salon Natexpo.

La sécurisation des approvisionnements en qualité et quantité est un enjeu clé pour bien des entreprises du secteur biologique aujourd'hui. La lutte contre le gaspillage en est un autre. Un panel d'experts et d'acteurs de la bio échangera tout au long des 2 jours de salon, autour des tendances et des enjeux de la filière bio : approvisionnement, qualité, innovation, réglementation et valorisation des ressources.

Pré-programme au 16/04/18

> Ingrédients biologiques : quelles alternatives pour innover ?

Deux focus sur des thématiques fortes : les aliments et ingrédients fermentés et autre thématique à confirmer.

Avec Gaëlle Frémont, INGREBIO et des témoignages fournisseurs.

> Des outils pour le développement de produits Bio transformés

Le RMT Actia TransfoBio présentera les nouveaux outils d'aide à l'élaboration de produits Bio (notamment pour la formulation et la formation).

Avec Audrey Lesturgeon, Conseillère Technique Nutrition et produits Bio, CRITT PACA

> Qualité nutritionnelle des protéines végétales – Que connaît-on vraiment de ces ingrédients ?

La diversité des protéines végétales promet de belles années de recherche à venir pour caractériser leurs structures, définir leurs applications et optimiser leur valeur nutritionnelle. Au-delà de leur teneur, il en effet nécessaire de se pencher sur leur profil en acides aminés, la présence de facteurs anti-nutritionnels ou l'impact des procédés (effet matrice).

Avec Emilie Chanséaume, Chef de projet nutrition, NUTRIFIZZ

> Produits sans gluten : une tendance d'innovation durable ? Le point de vue d'un scientifique

Le marché du sans gluten répond principalement à 3 types de consommateurs. En fonction du profil, le niveau de tolérance au gluten est différent, d'où la nécessité d'adapter la formulation des produits à la cible. Certaines variétés de blés pourraient par exemple contenir du gluten plus digestible pour les personnes sensibles. D'autres pistes d'innovation avec des ingrédients alternatifs seront abordées.

Avec Emilie Chanséaume, Chef de projet nutrition, NUTRIFIZZ

> Financement des projets de structuration de filières biologiques internationales

Les démarches pour structurer les filières sont coûteuses en moyens humains et financiers et pas toujours faciles à assumer pour les PME. Ben Hoppenstedt présentera une des possibilités pour co-financer les projets des entreprises pour structurer les filières dans les pays en développement et ainsi sécuriser leurs approvisionnements.

Avec Ben Hoppenstedt, Economiste pour le développement, ECOPRODEV et deux témoignages d'entreprises.

> **Importations bio : comment l'acheteur peut impulser les bonnes pratiques**

L'origine Française pour le sourcing des matières premières biologiques est souvent le premier choix des acheteurs. Pourtant avec la croissance des besoins des entreprises, l'innovation, le nombre limité des producteurs Français, l'importation est souvent un passage obligé. L'importation des matières premières biologiques est un exercice délicat qui nécessite beaucoup de professionnalisme.

L'acheteur, par ses bonnes pratiques et sa méthode peut influencer favorablement la filière.

Avec Jean-Christophe Briet, Consultant Achats Bio et RSE, SWOTT

> **Arômes biologiques : avancées et challenges réglementaires (titre à confirmer)**

Avec Claire Dimier-Vallet, Chargée de projet, SYNABIO et un témoignage d'alternatives aux arômes

> **La révision réglementaire de l'annexe IX : les ingrédients agricoles non bio autorisés (titre à confirmer)**

Avec Claire Dimier-Vallet, Chargée de projet, SYNABIO

> **Une nouvelle certification pour les cosmétiques bio (titre à confirmer)**

Avec Nicolas Bertrand, Directeur, COSMEBIO