

# Forum des ingrédients biologiques

du 23 au 24 septembre 2018

Le Forum des ingrédients biologiques a lieu au cœur du 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. 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 : sourcing, qualité, innovation, réglementation et procédés.

**Pré-programme au 16/07/18**

## Dimanche 23 Septembre

### **10h > Ingrédients biologiques pour innover : la fermentation revient en force**

Le succès de « nouveaux » aliments fermentés fait revivre des traditions ancestrales et répond à la demande pour une alimentation plus vivante. Des opportunités à explorer pour les ingrédients de demain.

*Avec Gaëlle Frémont, INGREBIO et Laurent Coulloumme-Labarthe, BIOGROUPE*

### **11h > Protocole de Nagoya et biopiraterie : le cas du rooibos, teff et autres produits alimentaires**

Le Protocole de Nagoya sur l'accès et le partage des avantages découlant de l'usage des ressources génétiques de plantes, animaux, bactéries et autres organismes est entré en vigueur en 2014. Certaines filières tentent de faire valoir leur droit. Point de situation.

*Avec Bettina BALMER, AKA ZEBRA*

### **12h > 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 et le témoignage d'un fournisseur*

### **13h > 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*

### **14h > Les Extraits CO<sub>2</sub> : tendances marchés, coulisses de fabrication**

Les Extraits CO<sub>2</sub>, obtenus à partir de végétaux selon un procédé d'extraction bio (CO<sub>2</sub> supercritique) présentent une source d'innovation pour apporter de nouvelles notes, couleur, reproduire l'essence, la rondeur d'une plante aromatique, d'une huile. Cette conférence apportera une vision sur le marché des extraits CO<sub>2</sub>, les producteurs, distributeurs ainsi qu'une description du procédé de fabrication.

*Avec Karine Seaudeau-Pirouley, Innovation Fluides Supercritiques – Kasop*

### **15h > 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 cofinancer les projets des entreprises pour structurer les filières dans les pays en développement et ainsi sécuriser leurs approvisionnements.

*Avec Ben Hoppenstedt, Économiste pour le développement, ECOPRODEV et Rémi Dénecheau, RDV Products*

### **16h > Ingrédients et nouveau règlement : les évolutions des annexes 8 et 9**

Le changement de règlement en 2021 impacte également les annexes et leur fonctionnement. Qu'en savons-nous aujourd'hui, quelles sont les perspectives et les impacts pour les entreprises bio ?

*Avec Claire Dimier-Vallet, Chargée de projet, SYNABIO*

# Forum des ingrédients biologiques

du 23 au 24 septembre 2018

## Lundi 24 Septembre

### 10h > Ingrédients biologiques : à la recherche de solutions de plus en plus élaborées pour innover en bio?

Des superfoods aux protéines végétales, la croissance du marché bio ne requiert plus seulement de la diversité de matières premières. Pour se différencier, l'offre en ingrédients biologiques se doit aussi d'être de plus en plus pratique, fonctionnelle et élaborée.

*Avec Gaëlle Frémont, INGREBIO et témoignage à confirmer*

### 11h > Un nouveau certificateur pour les cosmétiques naturels et bio : L'alternative Cosmécert

Dans un marché en fort développement qui connaît une croissance à 2 chiffres sur les 2 dernières années, l'arrivée d'un nouvel organisme certificateur représente une réelle alternative pour les fournisseurs d'ingrédients cosmétiques.

En effet, le développement de l'offre d'ingrédients certifiés COSMOS représentent une réelle source d'innovation depuis la mise en place du référentiel en janvier 2017.

*Avec Nicolas Bertrand, Directeur, COSMEBIO / COSMECERT*

### 12h > 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 et le témoignage d'un fournisseur*

### 13h > 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*

### 14h > 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 cofinancer 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 Sébastien Balmisse, KAOKA.*

### 15h > 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*

### 16h > Les arômes dans le nouveau règlement bio (2021)

Le nouveau règlement bio entrera en application en 2021, et impose de grands changements en matière d'arômes : quels arômes seront autorisés ? Que deviennent les arômes biologiques ? Quels sont les impacts pour la transformation bio et l'offre aux consommateurs ?

*Avec Claire Dimier-Vallet, Chargée de projet, SYNABIO et Pierre Jannot, Directeur, Rouages*