

LES TENDANCES POUR DEMAIN / RÉFLEXION / INNOVATION

# Les Superaliments

[Super-héros] à l'assaut de nos assiettes ?

**JEUDI 1<sup>er</sup> OCTOBRE 2015**

Pôle universitaire Pierre-Jakez Hélias / Creac'h Gwen / 29000 QUIMPER

**SUR LE TERRITOIRE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES**

**LE RENDEZ-VOUS ÉVÉNEMENT  
DE LA TECHNOPOLE  
QUIMPER-CORNOUAILLE**

# Les Superaliments

## [Super-héros] à l'assaut de nos assiettes ?



Partie des USA dans les années 2000, la tendance à consommer des aliments, a priori «surdoués» d'effets bénéfiques pour la santé, a-t-elle ici de l'avenir ? Et si oui, quelles sont les perspectives ?

**S**elon le CREDOC, plus de 9 français sur 10 se déclarent convaincus de l'existence de liens étroits entre l'alimentation et la santé. Dès lors, pas étonnant que plantes, racines, fruits, algues, légumes, à très forte teneur en nutriments, fassent preuve d'un engouement certain.

- Pour Éric Birlouez, sociologue de l'alimentation, «*les superaliments apparaissent en phase avec les attentes des consommateurs, ils se situent également à la convergence de plusieurs tendances alimentaires émergentes. Outre leurs promesses de santé et de jeunesse, certains d'entre eux revêtent une double dimension exotique et culturelle. Les superaliments affichent également une forte image de naturalité, laquelle représente aujourd'hui une attente forte en matière d'alimentation... Pour autant, les superaliments ne séduiront pas tous les français...*».

- Rapportées par Stéphanie Le Donge, chargée de mission Intelligence économique, les études de Mintel\* pointent, chiffres à l'appui, la progression sur le marché européen des produits incorporant ces superaliments. En Europe, l'acai, superfruit, a été utilisé dans près de 100 nouveaux produits en 2014, et entre janvier et juin 2015, 95 nouveautés avec des graines de chia et 204 avec de la spiruline, microalgue.

**Eclairer cette évolution des comportements alimentaires, donner une vision de cette offre marché, décrypter les positionnements des industriels, cerner des voies de développement, composent le menu de cette journée à ne surtout pas manquer !**

\*Mintel : Études de marché et prévisions mondiales.

### Attentes du consommateur

**Antioxydants  
Oméga-3  
Vitamines**

**Açaï, canneberge  
baie de goji,  
spiruline, chou kale  
acérola, myrtille...  
D'ici ou d'ailleurs,  
pourquoi ce succès ?**

**Opportunités, freins  
Innovations**

**Bénéfices santé  
Bien-être  
Naturalité**

Au menu de ce rendez-vous événement

**JEUDI 1<sup>er</sup> OCTOBRE 2015**

Pôle universitaire Pierre-Jakez Hélias / Creac'h Gwen / 29000 QUIMPER

13h45 / 14h

**Mot d'accueil / Ouverture de la conférence**

14h / 15h

**Qui consomme les superaliments et pour quelles raisons ? Analyse et tendances**

**Eric BIRLOUEZ** \_ Ingénieur agronome - Sociologue de l'Alimentation

15h / 15h45

**Quel positionnement des industriels avec quelles offres produits ?**

**Stéphanie LE DONGE** \_ Chargée de mission Intelligence économique / CCI de Rennes

15h45 / 16h

**Questions-Réponses, échange avec le public**

16h / 17h30

**Table ronde** animée par Anne TREGUER

*« Comment intégrer les superaliments dans les recettes industrielles ? »*

**Eric BIRLOUEZ** \_ Ingénieur agronome - Sociologue de l'Alimentation

**Valérie LE BIHAN** \_ Chef produits microalgues / ROQUETTE

**Stéphanie LE DONGE** \_ Chargée de mission

Intelligence économique / CCI de Rennes

**Anne-Emmanuelle LE MINOUS** \_

Chargée de mission Nutrition / ADRIA Développement

**Hélène LE POCHER** \_ Conseillère technologique

nutrition-santé et pharma / ID2SANTÉ

**Aurélie STEPHAN** \_ Gérante / TIBOOM

17h30

**Cocktail**

Inscription en ligne

[tech-quimper.fr](http://tech-quimper.fr)



> Nombre de places limité



Chaque année dans l'agroalimentaire, la Technopole Quimper-Cornouaille propose une vision prospective de la consommation, sous la bannière ialys.

- 2011** Les seniors et leur alimentation
- 2012** La restauration rapide
- 2013** 100 % local, 100 % possible ?
- 2014** Quelles protéines végétales au menu demain ?
- 2015** Les superaliments



**Technopole**  
Quimper-Cornouaille  
*L'innovation accompagnée*

EN PARTENARIAT AVEC :



Tél. 02 98 100 200  
[www.tech-quimper.fr](http://www.tech-quimper.fr)  
2 rue F. Briant de Laubrière  
29000 QUIMPER