

LES TENDANCES POUR DEMAIN / RÉFLEXION / INNOVATION

# [R]évolution Alimentaire

Quelles protéines végétales au menu demain ?

**JEUDI 2 OCTOBRE 2014**

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**



# [R]évolution Alimentaire

## Quelles protéines végétales au menu demain ?



En Europe, les comportements alimentaires changent et s'accompagnent d'une nouvelle répartition entre protéines animales et protéines végétales...

**D**'après le sociologue de l'alimentation Claude FISCHLER, « *Le Royaume-Uni et une partie de l'Europe du Nord sont depuis longtemps plus marqués par l'individualisation du rapport à l'alimentation et par l'adoption «d'alimentations particulières» (végétarisme, véganisme, allergies et gluten-free, etc). (...) Les pays dits «latins» sont de plus en plus sensibles à ces thématiques mais restent attachés à des modèles alimentaires plus collectifs axés sur la qualité globale, organoleptique et nutritionnelle des produits.* »

**Pour autant, les choses bougent y compris en France.** Nombre de consommateurs, à la recherche d'une autre façon de s'alimenter, font évoluer leurs habitudes jusqu'à devenir

des végétariens occasionnels ou « flexitariens », s'intéressant de fait à de nouveaux apports en protéines.

La variabilité des comportements alimentaires et l'intérêt des consommateurs pour les protéines végétales questionnent de plus en plus les industriels et inspirent déjà les grands chefs cuisiniers français dont les cartes commencent à s'en faire le reflet.

**Eclairer** cette (R)évolution alimentaire, **apprécier** la diversité et les propriétés des protéines végétales présentes sur le territoire régional ou national et **cerner** les opportunités qu'elles représentent en terme de développement de **nouveaux produits alimentaires**, composent le menu de cette journée à ne surtout pas manquer !

### Demande du consommateur

**Protéines végétales : lentilles, pois, soja, fèves...**

**Association entre protéines animales et protéines végétales pour un bon équilibre alimentaire**

**Réservoir de croissance**

**Territoire  
Environnement  
Emploi**

# Au menu de ce rendez-vous événement

## JEUDI 2 OCTOBRE 2014

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

13h45 / 14h

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

14h / 15h

### Comportement des consommateurs : analyse et tendances

**Claude FISCHLER** \_ Sociologue spécialiste de l'alimentation humaine

15h / 15h45

### Protéines végétales, quelles innovations en alimentation ?

**Marc ANTON** \_ Directeur INRA / Nantes

15h45 / 16h

### Questions-Réponses, échange avec le public

16h / 17h45

### Table ronde animée par Anne TREGUER

*« Quel équilibre protéines animales/protéines végétales pour demain ? »*

**Marc ANTON** \_ Directeur INRA / Nantes

**Jean-Marie BAUDIC** \_ Restaurateur Youpala Bistrot / Saint-Brieuc

**Philippe CHANCEREL** \_ Responsable R&D Hénaff / Pouldreuzic

**Claude FISCHLER** \_ Sociologue spécialiste de l'alimentation humaine

**Anne-Emmanuelle LE MINOUS** \_ Chargée de mission Nutrition  
ADRIA Développement / Quimper

**Corinne MBOW** \_ Directrice marketing Ansamble / Vannes

**Patrick MUDRY** \_ Gérant Créa Nature / Tourc'h

17h45

### Cocktail végétarien

### Inscription en ligne

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

- **Inscription**  
avant le mardi 30 septembre 2014
- **Plan d'accès**
- **Information**  
communication@tech-quimper.fr



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