

# JOURNÉE PROFESSIONNELLE

SUR LE TERRITOIRE  
DES INDUSTRIES  
AGROALIMENTAIRES

TENDANCES POUR DEMAIN  
RÉFLEXION / INNOVATION

**ialys**  
Réseau  
de performance  
alimentaire

  
**Technopole**  
Quimper-Cornouaille

BRETAGNE

6<sup>ème</sup> ÉDITION 2016

NOUVEAU  
FORMAT

## LE GLUTEN EN MOINS, DES PERSPECTIVES EN PLUS ?

Leaders des produits "sans", les aliments  
sans gluten ouvrent quelles voies ?  
Genèse et avenir.

**JEUDI 6 OCTOBRE 2016**

PÔLE UNIVERSITAIRE PIERRE-JAKEZ HÉLIAS  
CREAC'H GWEN / 29000 QUIMPER

## LE GLUTEN EN MOINS, DES PERSPECTIVES EN PLUS ?

+ 33 % en 2013,  
+ 42% en 2014\*,  
le marché des aliments "sans gluten" connaît une forte croissance et n'a pas fini de grandir. Leader des produits "sans", il est le reflet d'un vrai phénomène de société.

" **D**e plus en plus de Français choisissent d'écartier un aliment de leur alimentation et de ne plus manger de sucre, de lait ou encore de viande. Pour certains, il s'agit simplement de se sentir mieux, pour d'autres d'écartier des aliments qui intoxiqueraient leur organisme. Cette tendance connaît



NATURE DU MARCHÉ / ATTENTES DES CONSOMMATEURS  
DIVERSIFICATION POUR LES INDUSTRIELS  
NOUVELLES CONTRAINTES TECHNOLOGIQUES, LOGISTIQUES, JURIDIQUES  
OPPORTUNITÉS, FREINS, INNOVATIONS

*une nouvelle dynamique avec le développement de l'alimentation sans gluten ; elle est révélatrice des évolutions du rapport à l'alimentation dans nos sociétés contemporaines. "*

► Thibaut de SAINT POL • Sociologue • ENS Cachan

Premiers visés, les aliments de boulangerie-pâtisserie, les pâtes et les produits laitiers. Mais les produits contenant du gluten sont également utilisés comme produits intermédiaires dans de nombreuses fabrications (sauces, produits traiteurs, plats cuisinés). Conséquence, les industriels agroalimentaires cherchent à diversifier leur gamme avec des produits "sans gluten" à partir de nouvelles matières premières qui n'en contiennent pas naturellement (sarrasin, quinoa...). D'autres sont amenés à modifier leur process

de production pour répondre aux exigences des distributeurs. Si les alternatives sont de plus en plus nombreuses, elles demandent des efforts d'innovation importants, des installations de lignes dédiées voire la création de sites de production. Les investissements sont élevés...

### " SANS GLUTEN " MATIÈRE À RÉFLEXION

Eclairer l'évolution des comportements alimentaires, **décrypter** les attentes des consommateurs, **donner** une vision du marché, **cerner** les voies de développement, composent le menu de cette journée événement faite pour vous. Ne faites surtout pas "sans".

\* Note conjoncture : PRISME - 7 - Février 2015

INSCRIPTION EN LIGNE

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

Nombre de places limitées [ 120 places ]  
Inscription effective après règlement

TARIF  
POUR LA JOURNÉE  
**30€** /PERS.  
DÉJEUNER COMPRIS

## PROGRAMME

10h • ACCUEIL

**Ronan LE DEN**  
Technopole Quimper-Cornouaille

**Claire LEVRY-GERARD**  
Quimper Communauté

**Fabien LE BLEIS**  
Technopole Quimper-Cornouaille

**Rémi MER**, journaliste  
Animateur de la journée

10h30

“**Évolutions sociales et comportementales.**

**Thibaut de SAINT POL**  
Sociologue • ENS Cachan

Échanges avec le public

11h30

“**Nature et dynamique du marché "sans gluten". Pour quelles attentes consommateurs ?**

**Youenn LOHEAC**  
Economiste • Brest Business School

Échanges avec le public

12h30 ► **DEJEUNER**  
[ buffet networking ]



14h30

“**Intolérance et hypersensibilité au gluten : des mécanismes physiologiques reconnus ?**

**Thomas PERRICHOT**  
Médecin nutritionniste hépato-gastro  
CHIC à Quimper

15h

“**Formulation de produits sans gluten.**

**Hubert CHIRON**  
Technologue • INRA, Nantes

15h30 • TABLE-RONDE

“**Quelles opportunités de diversification pour les industriels de l'agroalimentaire ? Contraintes en R&D et production. Mesures réglementaires.**

**Fabrice FY**  
Directeur Nature et Cie, Nantes

**Brigitte JOLIVET**  
Présidente de l'AFDIAG, Association Française Des Intolérants Au Gluten

**Jean-Yves THEBAUDIN**  
Directeur Innovation Guaranteed Gluten Free

**Sylvain BARROT**  
Responsable R&D  
Guyader Gastronomie, Landrévarzec

16h30 • COCKTAIL

## LE GLUTEN EN MOINS, DES PERSPECTIVES EN PLUS ?

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

**2016** Les aliments "sans gluten"



[ *L'innovation accompagnée* ]

Tél. 02 98 100 200  
[www.tech-quimper.fr](http://www.tech-quimper.fr)  
[@tech\\_quimper\\_co](https://twitter.com/tech_quimper_co)  
2 rue F. Briant de Laubrière  
29000 QUIMPER

CO-ORGANISÉ PAR



EN PARTENARIAT AVEC

