

SYNERGIE TERRE & MER

Vers une alimentation saine et durable

MATIN

>> 8h30 - 9h00 : ACCUEIL & CAFE

>> 9h00 - 9h30 : MOTS D'INTRODUCTION

Amphithéâtre

- **ONIRIS**
- **Pôle Mer Bretagne Atlantique**
- **Région PDL**
- **Nantes métropole**

>> 9h30 - 10h45 : SÉANCE PLÉNIÈRE 1 - CONTEXTE, ENJEUX & PERSPECTIVES

Amphithéâtre

- **VIDON** : Analyse brevets
- **FranceAgriMer** : Marchés, chiffres clés et segmentation
- **ONIRIS** : Tendances innovations & revue étonnements

>> 10h45 - 11h15 : PAUSE CAFÉ

>> 11h15 - 12h30 : SÉANCE PLÉNIÈRE 2 – SEQUENCE PROJETS COLLABORATIFS INNOVANTS

Amphithéâtre

- **ALGOLIFE** : Enrichir les macro-algues pour des produits à haute valeur ajoutée en nutrition-santé
- **POLYSALGUE** : Potentiel des polysaccharides issus de microalgues pour l'alimentation et la santé
- **PERLE 2** : Méthode innovante de sélection de l'huître plate *Ostrea eludis* pour aider à la restaurer
- **SeaFoodTomorrow** : Des solutions innovantes durables pour améliorer la traçabilité, la qualité et la valeur nutritionnelle des produits de la mer
- **Pôle Mer Bretagne Atlantique / Valorial** : Les appels à projets en cours et opportunités de financement

>> 12h30 - 14h00 : COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

APRES-MIDI

>> 14h00 - 16h00 : 2 ATELIERS ET RDV B2B EN PARALLELE ET DANS LA LIMITE DES PLACES DISPONIBLES.

ATELIER N°1 « ALIMENTATION HUMAINE »

1^{ère} partie : *les apports bénéfiques des bioressources marines, innovations et perspectives pour l'alimentation humaine*

Animée par Patricia Thibault Pralin du Pôle Mer Bretagne Atlantique

- Contexte sociétal de l'alimentation humaine
- Bienfaits issus des microalgues pour la nutrition humaine
- Bienfaits issus des macroalgues pour la nutrition humaine
- Bienfaits des ingrédients issus des co-produits de la mer pour la nutrition humaine

2^{ème} partie : *la réglementation, les exigences de traçabilité et de sécurité sanitaire des bioressources marines en alimentation humaine : points de vigilance et opportunités d'innovations*

Animée par Viviane Kerlidou de Valorial

- Contexte réglementaire des bioressources marines dans l'alimentaire : verrou ou opportunité ?
- Enjeux et innovations dans le domaine de la traçabilité et de la sécurité alimentaire pour les bioressources, les ingrédients et les produits d'origine marine
- Enjeux et opportunités d'innovations en sécurité alimentaire/biopréserve

ATELIER N°2 « L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE TERRE-MER »

1^{ère} partie : *de la mer vers la terre : les ressources biologiques marines au service des productions agricoles*

Animé par Rolland Conanec du CBB Capbiotek

- Intrants d'origine bioressources marines dans la formulation de fertilisation des sols
- Substituts d'antibiotiques à base de macro/micro-algues pour les animaux
- Utilisation des macro-algues pour l'horticulture
- Micro-algues et écologie industrielle

2^{ème} partie : *de la terre vers la mer : intrants terrestres dans l'économie des bioressources marines*

Animé par Frédéric Ravilly du Pôle Mer Bretagne Atlantique

- Intrants à base d'insectes pour l'aquaculture
- Intranant végétal pour l'aquaponie
- Utilisation de protéines végétales pour des substituts aux protéines animales
- Méthanisation à base de biomasse mixte

>> 14h00 - 16h00 : RENDEZ-VOUS B2B (en parallèle)

>> 16h00 - 16h30 : PAUSE CAFÉ

>> 16h30 - 17h00 : RESTITUTION ET CONCLUSION

- Restitution des 2 ateliers
- Intervention Grand Témoin

>> 17h00 - 18h00 : COCKTAIL DE CLÔTURE + NETWORKING

Cet évènement est organisé par :



Avec le soutien de :



En partenariat avec :



Financé par :

