

2^{ème} édition

UCOOK innovation

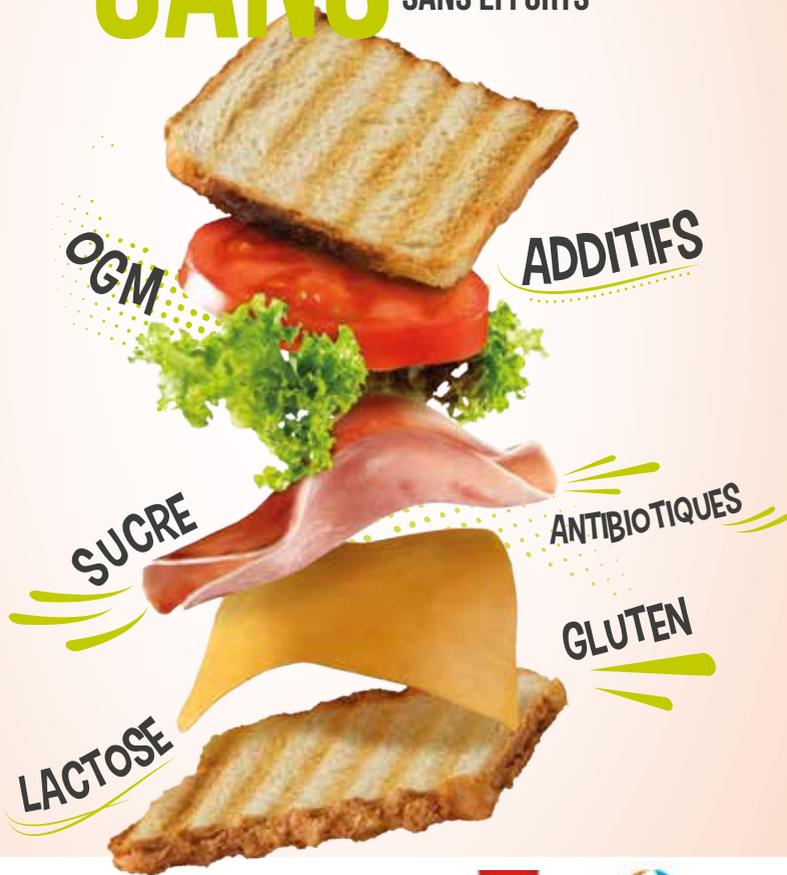
VENDREDI 16

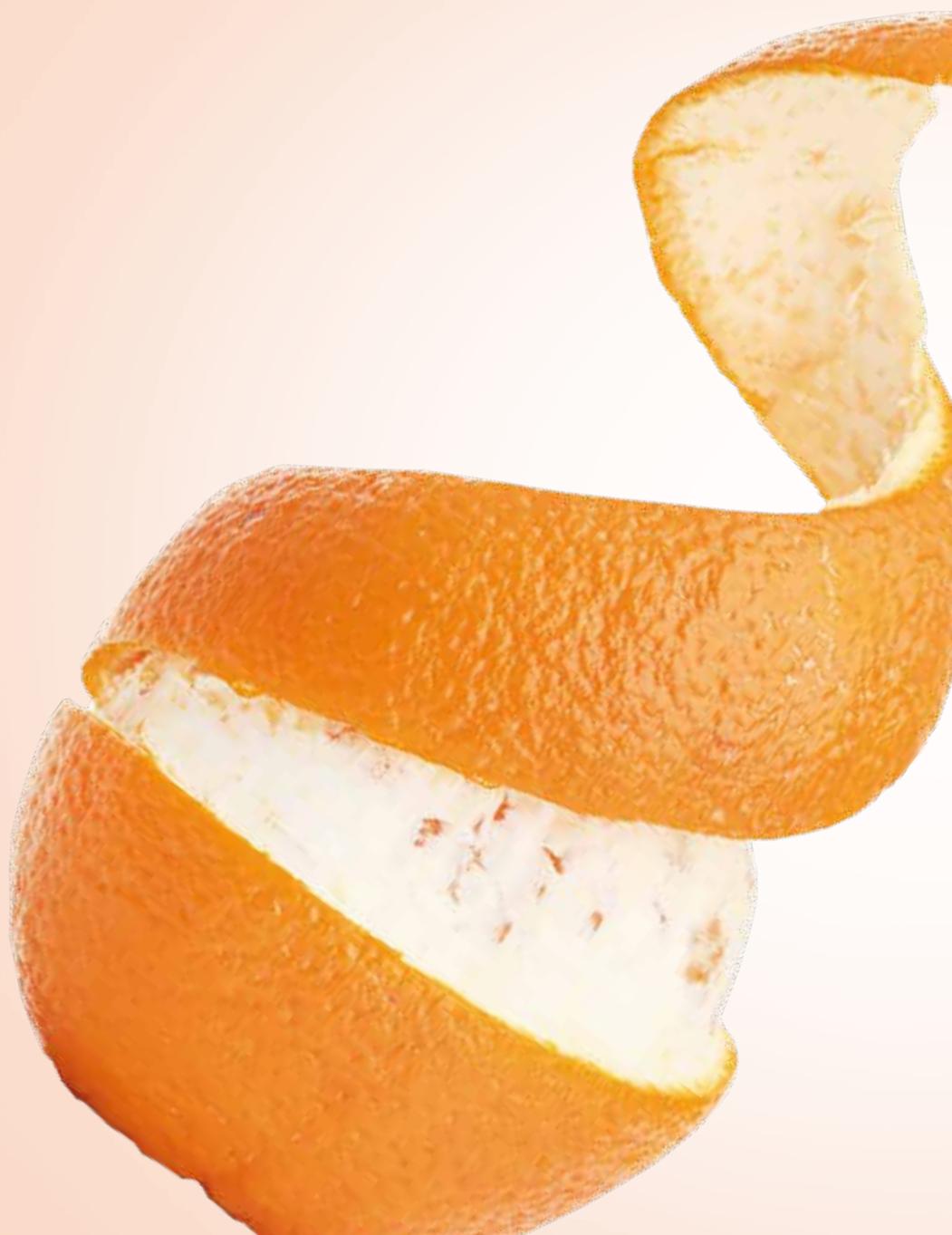
Colloque professionnel
Concours étudiants

MARS

2018

LES PRODUITS
SANS % ESSENTIEL
MAIS PAS
SANS EFFORTS







Bienvenue

À NOTRE **2**^{ÈME} *édition*

U'COOK
innovation

2 ÉVÉNEMENTS EN 1 JOURNÉE

1. COLLOQUE PROFESSIONNEL

Les interventions vous plongeront au cœur de l'innovation agroalimentaire, pour comprendre un monde qui bouge, découvrir les enjeux de l'innovation et répondre aux nouveaux comportements des consommateurs.

Vous échangerez avec des experts, des professionnels du sujet, des universitaires, des journalistes et profiterez d'un temps de questions / réponses entre chaque conférence.

LES PRODUITS
SANS % ESSENTIEL
MAIS PAS
SANS EFFORTS



2. CONCOURS ÉTUDIANTS

Assister au colloque, c'est aussi découvrir en exclusivité les 10 projets sélectionnés par le pré-jury pour le concours U'COOK-INNOVATION. Cet événement est ouvert aux étudiants de Bac +1 à Bac +3 spécialisés en agroalimentaire. L'édition 2018 est centrée sur les « PRODUITS SANS ».

Les équipes issues de la France entière et présentant différents profils, sont regroupées en deux catégories avec pour chacune 2 prix à décrocher :

Pour les « aînés » (Bac+3) :

→ Le prix « innovation » et le prix « procédé »

Pour les « cadets » (Bac+1 à +2) :

→ 1^{er} et 2^{ème} prix « innovation »

Les 10 équipes nominées défendront leur projet en 5 minutes chrono et exposeront leur produit au concept innovant. Les dossiers les plus novateurs sélectionnés par le jury se verront récompensés par de nombreux lots et avantages offerts par nos partenaires.

Le jury 2018 est composé d'un panel de professionnels acteurs dans le domaine de l'agroalimentaire.

LA TEAM U'COOK-INNOVATION

- Bastien BENEITO* & Servane DESPLAT LE GRAËT - Responsables mécénat / sponsoring
- Pauline BIDAULT* & Anne JIMENEZ - Responsables colloque
- Adèle BOUTIER* & Christine GUILLAUME - Responsables concours
- Mélanie HAVARD* & Sandrine JALAIIS - Responsables communication

* Étudiants en Master 1 « Biotechnologies Parcours Ingénierie des Produits et Process - Métiers de l'Agroalimentaire » de l'UCO BN.



ADÈLE BOUTIER

PAULINE BIDAULT

MÉLANIE HAVARD

BASTIEN BENEITO



ANNE JIMENEZ



CHRISTINE GUILLAUME



SANDRINE JALAIIS

SOMMAIRE

Page 8
Se repérer à l'UCO BN

Page 9
Programme

Page 10
Conférenciers

Page 11
Projets nominés

Page 14
Projets non nominés

Page 15
Jury

Page 18
Partenaires

2^{ème} édition

U'COOK INNOVATION

COLLOQUE PROFESSIONNEL & CONCOURS ÉTUDIANTS

Un MENU concocté SUR MESURE



Accueil des participants 8h30
Ouverture de la journée U'COOK-INNOVATION 9h00

Comprendre les consommateurs « sans » 9h15
Véronique LE BERRE
Chef de projet innovation au Centre culinaire de Rennes

Les produits « sans antibiotique » 9h45
Dr. Sébastien LOPEZ
Vétérinaire spécialisé dans les animaux d'élevages

PRÉSENTATION DES PROJETS ÉTUDIANTS 10h15

VISITE DES STANDS 11h15
ÉTUDIANTS NOMINÉS

PAUSE DÉJEUNER 12h30

VISITE PLATEFORME 2ICA SUR INSCRIPTION 13h15 - 13h55

Les produits et filières « sans » parmi les autres 14h00
signes de différenciation en agroalimentaire
Emmanuel AUDOIN
Responsable Innovation Bureau Veritas Agro France et Europe

Les enjeux du « sans viande » 14h40
dans notre alimentation
Bernard Schmitt
Médecin spécialiste de la nutrition, Co-Président de Bleu Blanc Cœur

L'emballage alimentaire de demain 15h15
Laurent LE BRETON
Fondateur et Dirigeant de la société 2IPACK Conseil

REMISE DES TROPHÉES 15h45

COCKTAIL DE CLÔTURE ET 16h15
MOT DE LA FIN

CONFÉRENCIERS



Véronique LE BERRE

Chef de projet innovation au Centre Culinaire Contemporain

Conférence : Comprendre les consommateurs « sans »

- Quelles sont les attentes des consommateurs « sans » ?
- Comment les entreprises s'y prennent pour saisir ces attentes et y répondre au mieux ?



Sébastien LOPEZ

Vétérinaire - Animateur démarche Gestion Sanitaire Durable

Conférence : Les produits « sans antibiotique »

- Définition et contours du « sans antibiotique » en France.
- La lutte contre l'antibiorésistance comme enjeu majeur de santé publique.
- Comment diminuer l'utilisation des antibiotiques dans les filières animales en France et en Europe ?
- Illustration à travers la démarche Sanders.



Emmanuel AUDOIN

Responsable innovation Agro France et Europe chez Bureau Véritas

Conférence : Les produits et filières « sans » parmi les autres signes de différenciation en agroalimentaire

- Quel est le panorama des signes de qualité alimentaire en France ?
- Comment se différencier avec des allégations attestées ?
- Illustration avec des filières « sans » contrôlées.
- Comment obtenir le logo Epi barré sans gluten ?



Bernard SCHMITT

Directeur du CERNh et Co-président de Bleu-Blanc-Cœur

Conférence : Les enjeux du «sans viande» dans notre alimentation

De nombreux consommateurs ont remplacé les protéines animales par des protéines végétales.

- Mais peut-on pour autant parler d'équivalence entre les deux ?



Laurent LE BRETON

Fondateur et Dirigeant de l'entreprise 2iPACK CONSEIL

Conférence : L'emballage alimentaire de demain

- Quelles sont les initiatives des industriels de l'agroalimentaire pour innover de façon raisonnée et réduire les impacts ?

PROJETS NOMINÉS - CATÉGORIE DES AÎNÉS

UCO BRETAGNE NORD



Végilly

Manon LE POTIER, Sébastien LE TYRANT, Alexandre TURGIS

Crème fouettée végétale, sans matières animales, destinée à accompagner un plat salé, avec ajout de saveur par des arômes, épices ou herbes aromatiques.



Choco' & Crock

Camille GOACOLOU, Joanne GUIDET, Léa POUPIN

En-cas gustatif pour le plaisir au profil nutritionnel idéal avec comme ingrédients : chocolat noir biologique 70%, psyllium blond, jus de pomme biologique et pensées sauvages.



Happy Gut

Lauriane JEGOUIC, Camille MALARGE, Apolline SAINT

Gruau, bouillie de céréales, sans goût, à base de psyllium et boisson végétale. Ce produit vise les consommateurs ayant des problèmes intestinaux récurrents ou occasionnels.

UNIVERSITÉ LYON 1



Dsmoo'

Valentin BRARD, Sarah BUEE, Brice LEVASSEUR

Dessert saveur chocolat à base de boisson végétale de noisettes, le tout dans un packaging innovant. Produit à longue conservation à température ambiante.



Crousti'nelle

Marie BRUNEL, Eva DELORE, Adrien SALUEL, Alexia VENDRAMELLI

Spécialité régionale quenellière pour les végans proposée en apéritif. Kit de 4 sortes de spécialités quenellières panées avec une sauce en accompagnement. Le conditionnement est adapté pour les mal-voyants (informations importantes en Brail).

UNIVERSITÉ LE HAVRE



Vegourt

Enzo GRAVILLON, Anthony HARTOUT, Mohamed LAMINE TOURE

Dessert sans lactose sucré à base de jus végétal (jus de riz ou jus de coco) de type « yaourt » : masse blanche nature sans sucre ajouté, de ferments et des billes de fruits. Le goût du « yaourt à boire » dépendra des billes de fruits ajoutés.



PROJETS NOMINÉS - CATÉGORIE DES CADETS

LYCEE LE GROS CHÊNE



Veggie Mad

Enora CORVEC, Frédérique GILLARD, Anaëlle NOURY, Pauline VANUXEM

Gâteaux moelleux salés vegan conçus pour les végétariens, végétaliens et flexitariens composés de boisson végétale d'amandes, d'olives, de basilic, de poivrons, et de paprika...

LYCEE POMMERIT



Cann'LIGHT

Kévin CHEVANCE, Chloé COMBOT, Julien LE BUZULLIER, Killian SIOHAN

Cannelés sans sucre ajouté à base de matières premières issues de l'agriculture biologique.



S'tartine

Nicolas DONVAL, Maëlane HUGE, Evan Le GUILLOU, Hugo PERON

Pâte à tartiner sans sucre ajouté, sans huile de palme, sans lactose et sans gluten, à base de matières premières issues de l'agriculture biologique.

UNIVERSITÉ LA ROCHELLE



Raide d'Orties Chéries Peppers

Lola LERCETEAU, Godefroy BORET, Coline GARROUSSIA, Margot TESSIER, Karine OLAWAIYE

Dessert 100% végétal à base de boisson de soja, poivrons, orties...

PROJETS NON NOMINÉS - CATÉGORIE DES AÎNÉS

UNIVERSITÉ LE HAVRE



Chocoriz

Nelson AZONSOP, Clément BENARD, Clément ZANDECKI

Pâte à tartiner goût chocolat noisette sans lactose et sans noisettes. Sa composition permet d'exclure les allergènes présents dans les pâtes à tartiner sur le marché.

UCO BRETAGNE NORD



Pâti'chanvre

Marine CORRE, Floriane EVANNO, Elodie ROCCA

Pâte à tartiner à base d'huile de chanvre, cire et miel d'abeilles et grillons.

PROJETS NON NOMINÉS - CATÉGORIE DES CADETS

LYCEE POMMERIT



Cookie Banane

Marine DELAGARDE, Coralie HERVE, Mickaël JOLIVET, Julien LE GOUILL, Erwan ROBIDOU

Cookie à la banane et chocolat à base de flocons d'avoine. Produit sans sucre ajouté et sans huile de palme.

JURY



Frédéric LEGRAND

Vice-Président et Directeur Commercial de l'En Avant de Guingamp

Véritable néophyte dans le domaine de l'agroalimentaire, mon rôle au sein de ce jury va être d'évaluer les différentes innovations proposées avec un regard neutre. En tant que consommateur, le goût, la forme, la texture et la gourmandise provoquée par les différents produits évalués seront pour moi des critères essentiels.



Clarisse LEMAITRE

Consultante nutrition et réglementation chez Foodinnov Nutrition

Je suis consultante en nutrition et réglementation au sein de Foodinnov Nutrition (ex : LRBEVA Nutrition) depuis 2015. Après une formation d'ingénieur en alimentation et santé (Unisalle, Beauvais) et un diplôme obtenu en 2013, j'ai occupé un premier poste de Chargée de veille avant d'arriver à mon poste actuel.

Je suis spécialisée dans la réglementation des produits de nutrition-santé, avec une forte sensibilité pour l'innovation et la conception de produits alimentaires. Foodinnov Nutrition appartient à Foodinnov Group, qui a l'ambition d'être le premier groupe français privé dédié à l'innovation alimentaire. Nous accompagnons les acteurs industriels, des plus petits aux plus grands, de l'idée au produit fini grâce à nos compétences en matière de science, de réglementation, de R&D et de gestion de production.



Natacha LIRZIN

Ingénieure innovation et Professeure d'analyse sensorielle

Mon cœur de métier, guidé par ma passion pour la cuisine, ma gourmandise et ma curiosité, est la recherche et développement en agroalimentaire où j'ai évolué pendant 17 ans. J'ai également une expérience (plus) technico (que) commerciale et en qualité, cette dernière ayant finalement toujours été en filigrane de mon parcours. J'interviens actuellement comme vacataire auprès des étudiants de Master 1 et d'autres publics adultes car j'aime transmettre mon savoir, mes expériences et j'apprécie particulièrement les échanges que cela engendre.



Wilfried LIVIO

Chef cuisinier au restaurant gastronomique « Ti Blazenn »

J'ai été second dans un étoilé Michelin en Angleterre, avant de revenir à Grenoble et à Genève en Suisse, où j'ai été Chef de cuisine. Ensuite, nous avons repris avec Samuel Jolliot le restaurant « Ti Blazenn » situé à Saint-Jean Kerdaniel, petit village breton situé entre Guingamp et Saint-Brieuc. Sensibles et amoureux des produits frais nous cuisinons chaque jour avec des saveurs différentes inspirées de produits locaux. J'ai décidé de m'impliquer dans cet événement en faisant partie du jury afin de découvrir les dossiers et les recettes innovantes proposées par les étudiants.



Cécile LOSAY

Diététicienne et Professeure de techniques culinaires

Après 8 années d'exercice professionnel en tant que Diététicienne, j'ai choisi d'intervenir dans la formation initiale des futurs Diététiciens. L'obtention du concours et quelques formations (D.U. Diététique supérieure, D.U. Éducation thérapeutique du patient) m'ont permis d'accroître mes compétences. C'est l'aspect très pratique de cette profession qui en fait son attrait. Le métier de Diététicien nécessite un enseignement rigoureux qui garde pour objectif de préserver un réel plaisir à manger quelles que soient les circonstances. Depuis près de 20 ans, j'ai le souci de transmettre l'exigence nutritionnelle sans oublier l'hédonisme de l'acte alimentaire.



Clément MORVAN

Responsable Process salade traiteur chez Kerméné

Après un BTS STA et 3 années passées en filière GPP Agroalimentaire à l'UCO de Guingamp, je suis aujourd'hui Responsable process en charge de la fabrication et du conditionnement des salades au sein de l'entreprise Kerméné. Celle-ci est l'un des plus importants sites européens d'abattage, de découpe et de transformation de produits carnés. Il fournit l'ensemble des magasins de l'enseigne E. Leclerc en produits de boucherie et de charcuterie. De la planification, à la fabrication en passant par les commandes de matières et la prospection de nouveau matériel, j'organise et accompagne le développement de l'atelier des salades traiteurs (taboulé, piémontaise ...) de l'usine de Trélivan.



Adeline POUPON

Responsable R&D GELAGRI chez Paysan Breton

Titulaire d'une licence de biologie générale, j'ai choisi de me spécialiser dans l'agro-alimentaire. C'est ainsi que j'ai intégré l'UCO en filière « génie des procédés ». Une fois mon diplôme de maîtrise « génie des procédés agro-alimentaires » en poche, j'ai décroché mon 1^{er} job chez GELAGRI à Loudéac (22) en tant que chef d'équipe en production. Cette expérience de 6 ans a été très enrichissante pour moi et m'a permis de comprendre le fonctionnement et la gestion d'une équipe en termes de management mais également en termes de productivité. Ma carrière a ensuite pris un nouveau tournant lorsque j'ai intégré le service R&D de GELAGRI en tant que Responsable : en relation étroite avec le marketing et le commerce, j'ai appris à travailler directement au contact du client pour développer de nouveaux produits (recettes, concepts, etc...). Ce métier est passionnant et très varié, il faut être en veille permanente. Je suis très fière de revenir en tant que jury à l'UCO et j'espère que ce concours fera naître de belles vocations chez les candidats !



Jean-Philippe SALMON
Directeur du Super U de Binic

Évaluant dans le monde de la distribution alimentaire depuis près de 20 ans, je pilote aujourd'hui le magasin Super U de Binic qui emploie 145 salariés et réalise un chiffre d'affaires de 32 millions d'euros.

Passionné par la gestion de notre entreprise familiale, par le management des équipes, et par le développement des activités, je voue un attachement très fort à notre région et plus particulièrement aux entreprises agroalimentaires locales.

Toujours curieux des nouvelles tendances, et très sensible à l'évolution des produits sains et durables, je me suis investi avec plaisir sur le projet U'Cook-Innovation, et je suis fier d'apporter aujourd'hui mon regard en tant que Chef d'entreprise au sein du Jury. Mes échanges permanents avec d'un côté les industriels de l'agroalimentaire, et de l'autre côté les clients rencontrés dans mon magasin permettront, je l'espère, d'apporter une vision factuelle du marché.



PARTENAIRES

Nous remercions l'ensemble de nos partenaires pour le soutien qu'ils nous apportent. Grâce à eux, nous avons pu organiser et faire vivre cette deuxième édition du colloque et concours étudiants U'COOK-INNOVATION. Cet événement permet de regrouper le monde professionnel et le monde étudiant au coeur d'une seule et même journée riche en échanges !

VALORISONS ENSEMBLE
L'INDUSTRIE DE L'AGROALIMENTAIRE

PARTENAIRES GOLD



**Crédit Mutuel
de Bretagne**

***Côtes d'Armor
le Département***





SITE DE GUINGAMP
3 Avenue de l'Hippodrome
ZI De Bellevue - BP 30229
22200 GUINGAMP Cedex



Une société
du Groupe coopératif
SODIAAL

Guingamp Daimpol
Armor - Argoat AGGLOMÉRATION

SUPER U

Binic CC LES PRÈS CALANS / 22520 BINIC

SUPER U BINIC est un magasin de 2800m² avec un chiffre d'affaires de 30 millions euros et 120 salariés.

Création en 1991 sur une surface de 1200m² puis en 1998, agrandissement de 1800m² et en 2004 agrandissement sur une surface de 2800m².

PARTENAIRES SILVER



Goûters Magiques est un leader français de la pâtisserie industrielle. C'est un groupe qui compte plus de 620 collaborateurs qui œuvrent ensemble au quotidien pour créer des gourmandises pour tous. Le groupe est né en 2008 et unit aujourd'hui les sociétés Armor Délices, Faure, Gaillard Pâtissier, Le Ster et Lili's Brownies, qui ont toutes en commun une histoire familiale, un savoir-faire de pâtissier reconnu, une appétence pour l'innovation et un intérêt fort pour le territoire sur lequel elles évoluent. Ces sociétés ont également contribué à révolutionner le goûter, en étant parmi les premières à proposer des crêpes et goûters fourrés, prêts à consommer, avec ses 3 marques Armor Délices, Le Ster Le Pâtissier et Whaou !. Goûters Magiques est un groupe innovant, qui se révèle audacieux et volontaire pour anticiper les modes de consommation de demain.

www.gouters-magiques.com

PARTENAIRES LOTS



Fondée en 1970, Daunat propose une variété de solutions repas prêtes à consommer : salades, sandwiches, snacks chauds, desserts... Elles offrent un choix varié et renouvelé de recettes généreuses et savoureuses préparées avec des ingrédients frais, fabriqués ou sélectionnés avec soin. Sa philosophie : qualité et innovation pour donner du plaisir aux consommateurs !



L'Chanvre, spécialiste du chanvre biologique français vous propose sa gamme de produits alimentaires au chanvre bio, 100% origine France, 100% transformée en Bretagne. Né de la passion de Christophe Latouche, artisan chanvrier depuis 1998, L'CHANVRE garantit des produits bio, éthiques, bons pour la santé, gourmands et de qualité !

www.lchanvre.com

Viadélice Bio **Gluten Free**

ABCD Nutrition est un petit groupe 100% français créé il y a 10 ans par le pionnier du sans gluten en France : Bruno Pierre. Cet

ingénieur passionné par la nutrition, cumule près de 30 ans d'implication dans la fabrication de produits sans gluten. A 28 ans, à peine diplômé et déjà visionnaire, il créa le tout premier atelier 100% sans gluten en France, racheté quelques années plus tard par un grand groupe. Sa passion pour les entreprises à taille humaine l'a conduit à se relancer dans l'aventure entrepreneuriale. Le groupe ABCD Nutrition est le fruit d'une rencontre entre un spécialiste de la boulangerie, Christophe Fontaine, et un passionné de nutrition, Bruno Pierre. Les 3 savoir-faire du groupe : boulangerie & biscuiterie sans gluten, boulangerie & biscuiterie bio traditionnelle (avec gluten), conditionnement de céréales, légumineuses, graines, fruits secs...



McDonald's
www.mcdonalds.fr



ILS NOUS SOUTIENNENT



La technopole Anticipa Lannion-Guingamp Accélérateur d'innovation, Anticipa est l'interface incontournable des projets d'entreprise à caractère innovant ou industriel sur l'Ouest des Côtes-d'Armor. Elle concentre

ses actions sur 5 filières d'excellence : numérique, photonique, biotechnologies marines et cosmétique, alimentation-nutrition, industrie. Anticipa anime une communauté de porteurs de projets, de startups, d'industriels, de chercheurs, d'enseignants, d'étudiants et d'institutionnels.

Anticipa est à la fois une technopole, une agence de développement industriel et le co-coordonateur de la French Tech Brest + [Lannion/Morlaix/Quimper]

www.technopole-anticipa.com

Tél : 02 96 05 82 50



Recettes-sans-allergenes.fr est né de la volonté de la société iTerroir (agence digitale et portail éponyme) de fournir aux consommateurs souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires des recettes de cuisine

excluant les allergènes qui les concernent. Il s'agit d'une source d'inspiration dont l'objectif est de faciliter le quotidien des personnes concernées par les allergies et intolérances alimentaires afin de les aider à réconcilier contraintes alimentaires et plaisir.

L'initiative est ouverte et communautaire et chacun peut proposer ses recettes (blogueurs et blogueuses, passionné(e)s de cuisine, personnes souffrant d'allergies...). Enfin, des marques accompagnent également l'initiative en contribuant par l'apport de leurs recettes, qu'elles proposent ou non des produits «sans». L'équipe est à votre disposition - n'hésitez pas à contacter Thierry Malagrava.

thierry.malagrava@iterroir.fr - 07 78 14 79 00

www.recettes-sans-allergenes.fr





MERCI
À TOUS
NOS PARTENAIRES

QUI NOUS PERMETTENT
GRÂCE À LEURS
GÉNÉREUSES
CONTRIBUTIONS

DE FAIRE VIVRE
CETTE JOURNÉE !

2^{ème} édition

U'COOK innovation

Colloque professionnel
Concours étudiants



UCO

BRETAGNE
NORD

UNIVERSITÉ
CATHOLIQUE DE L'OUEST

UCO Bretagne Nord
Campus de la Tour d'Auvergne
37 rue du Maréchal Foch
22200 Guingamp