

7^{ème} édition

U'COOK INNOVATION

COLLOQUE PROFESSIONNEL
CONCOURS ÉTUDIANTS
ALIMENTATION & NUTRITION

VENDREDI

22 MARS

2024

8H30 > 16H45

GUINGAMP (22)

PLANTES, ALGUES & NUTRITION / SANTÉ

08H30 / ACCUEIL DES PARTICIPANTS

09H00 / OUVERTURE DE LA JOURNÉE U'COOK-INNOVATION

09H15 / Alimentation durable et place des végétaux / Tendance marché

Florence GUEMAS & Emma SALAUN - *Diététiciennes et étudiantes en Licence pro. Alimentation & conseil en nutrition santé, UCO Bretagne Nord*

09H30 / Protéines d'origine végétale ou animale : quelles différences ?

Maria BOUCHARD - *Diététicienne-nutritionniste*

09H50 / Les algues : entre craintes et méconnaissance, comment lever les freins à la consommation par l'innovation ?

Tanguy GESTIN - *Co-fondateur, Zalg*

10H15 / Pitches projets concourants

11H00 / Rencontre autour des stands projets

12H00 / L'alimentation de demain, s'aligner avec ses valeurs : Ty'k affinage, l'alternative au fromage 100% vegan et bio

David VIGENT - *Co-gérant, Ty'K Affinage*

12H30 / PAUSE DÉJEUNER / VISITES DES LABORATOIRES - STANDS CONCOURS

14H00 / Résilience alimentaire et territoire : la valorisation des légumineuses biologiques françaises en ingrédients alimentaires

Sébastien COURTOIS - *Responsable activité ingrédient, UFAB (Union Française d'Agriculture Biologique)*

14H20 / Des algues dans nos assiettes véganes

Yaëlle SALAUN - *Coordinatrice projets R&D, Algaia*

14H40 / Utilisation de l'agar agar et du konjac dans l'industrie agroalimentaire

Abdelhadi DRISSI KAÏTOUNI - *Responsable commercial, Iwase Cosfa Europe*

15H00 / Qu'est-ce que la phytothérapie peut apporter en complément d'une alimentation saine ?

Corinne BERTHIN - *Thérapeute libérale : praticienne en énergétique chinoise, phytothérapie et accompagnement émotionnel par les fleurs de Bach*

15H20 / Réglementation européenne des compléments alimentaires

Célia THERESINE - *Chargée d'affaires réglementaires consulting, Foodchain ID*

15H45 / Remise des trophées

16H45 / CAFÉ DE CLÔTURE

