



## PROGRAMME\*

Entretiens & Controverses du M.A.D.E. 2018 :  
25 janvier 2018 au Palais Brongniart à Paris

### HEALTHY FOOD & HEALTHY PLANET : La création de produits sur-mesure pour une alimentation saine et durable

La précision. Ce mot régira peut-être l'alimentation demain.

Modes de culture mieux ajustés pour préserver la santé humaine et la nature, processus de production et circuits de distribution remis à plat pour produire et commercialiser avec plus de justesse et enfin prises alimentaires mieux calculées pour réduire le gaspillage. Le sur-mesure s'impose à tous les niveaux.

#### → 9H – 11H

##### **1ère PARTIE : Healthy food : comment concilier santé, durabilité et plaisir ?**

Fini les concessions. Les consommateurs n'acceptent plus de sacrifier l'une de ces trois dimensions. Ils aspirent à une alimentation accomplie.

- ❖ **Etat de l'art : « L'Alimentation saine »**  
>> Avec Sophie De Reynal, Directrice Marketing de NutriMarketing & NIELSEN
- ❖ **Controverse « L'omnivore doit-il devenir vegan ? »**  
>> NATHALIE DAMERY, Spécialiste des études qualitatives et lexicologiques - OBSOCO  
>> Antoine CHARDON, Chargé des affaires réglementaires et scientifiques – GEPV
- ❖ **Entretiens « Quelle offre snacking bonne pour soi et la planète ? »**  
>> Des enseignes comme CARREFOUR / DAILY MONOP (à confirmer)

#### → 11H10 – 12H55

##### **2ème PARTIE : Emballage durable : qu'est-ce que le juste emballage ?**

Il doit tout à la fois être résistant pour protéger les aliments et s'éliminer ou se recycler facilement pour soulager notre planète. Le tout pour un coût raisonnable. Une gageure mais pas une utopie.

- ❖ **Etat de l'art : « L'Emballage durable »**  
>> Fabrice PELTIER, Designer
- ❖ **Controverse « Le vrac s'emballé ! »**  
>> Michel FONTAINE Président du CNE  
>> Hélène PERSON, Responsable du pôle marques et innovation de l'offre - BIOCOOP  
>> Pierre Yves BLANCHARD, Chef de marché adjoint secteur alimentaire – BIOCOOP
- ❖ **Entretiens « Quels emballages éco-conçus pour demain ? »**  
>> Jean-Michel POINTET – Responsable EMBALLAGE Marque U - SYSTEME U  
>> Nicolas SALAH – Manager des opérations INNELIA  
>> Sophie BONNIER - Responsable Éco Conception CITEO

→ 14H30 – 16H

## IIIème PARTIE : Les achats sur-mesure : le numérique ouvre-t-il la voie à une alimentation personnalisée ?

Grâce à Internet, les consommateurs ont accès à une offre quasi infinie et à des circuits de distribution inaccessibles auparavant. Est-ce la clé pour les consommateurs de manger davantage selon leurs envies et leurs besoins ?

### ❖ Etat de l'art : « Les Millenials »

>> Avec Freddy THIBURCE, Directeur Centre Culinaire Recherche

>> Fabrice CLOCHARD, Sociologue Centre Culinaire Recherche

### ❖ Controverse : « Les pures players ne vont-ils faire qu'une bouchée des GMS ? »

>> Avec Kevin CAMPHUIS, cofondateur de Shakeupfactory

>> et des enseignes comme FOODOORA / DELIVEROO / ALLORESTO (à confirmer)

### ❖ Entretiens « Le digital est-il plus propice à une alimentation saine et durable ? »

>> Avec des enseignes comme PepsiCo / INVIVO QUEST / AMAP / LA RUCHE QUI DIT OUI / AMAZON FRESH (à confirmer)

16H -16H30

## Conclusion : comment la RSE saura-t-elle réconcilier santé, durabilité et plaisir ?

>> Avec COOP DE FRANCE