

À (RÉ-)ÉCOUTER / L'ACTUALITÉ DU MONDE DE L'AGROALIMENTAIRE

Les polymères biosourcés

Produire de manière innovante pour une alimentation sûre, saine et durable : le secteur de l'agroalimentaire fait face à de nouveaux défis.

Les emballages - peuvent-ils se mettre au vert ?

Conférence avec **Sandra Domének**, enseignant chercheur, Agroparistech (UMR1145)
Les emballages, et notamment les emballages plastiques, font aujourd'hui partie intégrante de notre quotidien. Maillon essentiel dans la chaîne alimentaire, l'emballage est devenu une des sources d'innovation pour les opérateurs des filières agro-industrielles et de l'emballage-conditionnement, afin de satisfaire les besoins des consommateurs, mais également de répondre aux évolutions sociétales et aux contraintes environnementales. Conscients des enjeux environnementaux, les consommateurs souhaitent des emballages « plus verts » biosourcés, des emballages biodégradables, recyclables voire réutilisables. Ils servent aussi de support d'information pour le consommateur. Les progrès de la science et de la technologie stimulent le développement de nouvelles fonctionnalités et de nouveaux matériaux. Ces développements se déroulent dans un contexte réglementaire (règlements CE n°1935/2004, n°450/2009 et n°10/2011) qui contribue à l'évaluation de la sécurité sanitaire et qui se révèle être aussi un facteur clé de ces innovations. Ce sont ces différents aspects qui seront présentés et discutés lors de la conférence.

Le secteur de l'agroalimentaire fait face, aujourd'hui, à 4 principaux défis :

la santé et le bien-être - la sécurité sanitaire et la traçabilité - la productivité et l'efficacité - le développement durable et les énergies vertes.

Il s'agit alors de mettre en œuvre des moyens afin d'assurer la sécurité alimentaire et de développer des aliments sur mesure capables de combler des besoins nutritionnels spécifiques dans un souci de durabilité face à l'augmentation de la population mondiale et au coût environnemental de production de certains aliments.

C'est dans cette « Actualité du monde de l'agroalimentaire » que sont proposées des conférences suivies d'un débat qui permettront de mettre en lumière les actions des différents acteurs de la filière agroalimentaire (l'Anses : les enjeux de la sécurité sanitaire), d'expliquer comment produire différemment (Aquaculture et développement durable), comment arriver progressivement à un certain niveau d'autosuffisance notamment sur le marché des protéines par la valorisation des protéines végétales (2016 : année des légumineuses). Les valorisations alimentaire et non alimentaire de ces ressources seront abordées avec une thématique sur les emballages.

Prochaines conférences :

22 février 2017

Aquaculture et développement durable

avec **Aurélien Tocqueville**, responsable du service Aquaculture de l'Itavi (Rouen)

8 mars 2017

Agroalimentaire : les enjeux de la sécurité sanitaire

avec **Gilles Salvat**, directeur de la santé animale et du bien-être des animaux (ANSES)





25 janvier 2017
18h - 20h