

COLLOQUE RMT ACTIA SENSORIALIS ALIMASSENS

**SATISFAIRE LES BESOINS ET ATTENTES
DES CONSOMMATEURS**

VIS-À-VIS DE LEUR ALIMENTATION

FOCUS SUR LES SENIORS

26 SEPTEMBRE 2019 - DE 9H00 À 17H00

À LA MAISON DU LAIT À PARIS



ACTIA

ANR



LE RMT ACTIA SENSORIALIS

CE RÉSEAU NATIONAL, MIS EN PLACE ET SOUTENU PAR LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'ALIMENTATION, SOUS LA COORDINATION DE L'ACTIA ET COORDONNÉ PAR ACTALIA, CONSTITUE UN RÉSEAU NATIONAL UNIQUE EN ÉVALUATION SENSORIELLE.

IL REGROUPE 9 PARTENAIRES ET APORTE DES RÉPONSES CONCRÈTES AUX CONSOMMATEURS, AUX ENTREPRISES ET AUX POUVOIRS PUBLICS SUR :

- L'AMÉLIORATION DES MÉTHODOLOGIES ET OUTILS DE L'ÉVALUATION SENSORIELLE ;
- LA PRISE EN COMPTE DE LA QUALITÉ SENSORIELLE DANS LE CADRE DES AMÉLIORATIONS DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE OU ENVIRONNEMENTALE DES ALIMENTS ;
- LA COMPRÉHENSION DES DÉTERMINANTS DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE, PAR UNE APPROCHE GLOBALE INTÉGRANT DIMENSION SENSORIELLE, HABITUDES ALIMENTAIRES, DIMENSIONS NUTRITIONNELLE ET ÉCONOMIQUE.



EN SAVOIR PLUS



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

LIEU : LA MAISON DU LAIT

42 RUE DE CHÂTEAUDUN . 75009 PARIS

MÉTRO NOTRE-DAME DE LORETTE OU TRINITÉ

CONTACT

H.FROMENTIN@ACTALIA.EU

TÉLÉPHONE : 02 33 06 71 71

PROGRAMME

9h00 - 9h30

Accueil café

9h45 - 10h15

INTRODUCTION

Présentation du RMT Actia Sensorialis et nouveau projet de RMT
Virginie Herbreteau (Actalia Sensoriel)
Présentation du projet AlimaSSens.
Gilles Feron (Inra-CSGA)

10h15 - 10h45

Le confort en bouche : un nouveau concept pour comprendre les attentes des personnes âgées en termes de caractéristiques sensorielles des aliments.

Hélène Labouré & Mathilde Vanderberghe-Descamps (Inra-CSGA)

10h45 - 11h10

Comment évoluent les consommations alimentaires avec l'âge ?

Valentina Andreeva (univ. Paris 13 - Eren) & Claire Sulmont-Rossé (Inra-CSGA)

11h10 - 11h35

La dentition à l'épreuve du vieillissement

Aurélie Maurice (université Paris 13) & Claire Sulmont Rossé (Inra-CSGA)

11h35 - 12h00

La mastication des aliments carnés chez le senior est une étape clé de la digestion : comment le bol nous renseigne-t-il sur le devenir digestif des viandes ?

Marie-Agnès Peyron (Inra-UNH) & Véronique Santé-Lhoutellier (Inra-Quapa)

12h00 - 12h15

Témoignage sur la participation de la société Cérélab au projet AlimaSSens
Laura Halupka (Cérélab)

12h15 - 12h45

QUESTIONS-RÉPONSES

Animateur - Gilles Feron (Inra-CSGA)

12h45-14h00 : Déjeuner

14h00 - 15h05

Mieux comprendre et cibler les attentes des consommateurs...

En identifiant les motivations à la consommation

Virginie Herbreteau (Actalia Sensoriel)

En analysant les attentes, perception et appréciation des consommateurs

Cas du concept de naturalité dans l'univers des pizzas

Anne Saint-Ève (AgroParisTech, UMR GMPA)

En utilisant les allégations sensorielles

François Germon (Agrotec)

15h05 - 15h20

QUESTIONS-RÉPONSES

Animatrice - Sylvie Issanchou (Inra)

15h20 - 16h15

Satisfaire le goût des consommateurs en répondant à leurs besoins nutritionnels

Enrichir en fibres des produits céréaliers sans dégradation de l'acceptabilité des consommateurs.

Projet Céréfibres

Pascal Schlich (Inra-CSGA)

Valorisation par les seniors des produits adaptés à leurs besoins : une approche expérimentale.

Projet AlimaSSens

Pascale Bazoche (Inra-Smart Lereco) & Marie-Hélène Desmonts (Aerial)

16h15 - 16h30

QUESTIONS-RÉPONSES

Jean-Pierre Bodin (Énilia-Ensmic)

16h30

CONCLUSION

Virginie Herbreteau (Actalia Sensoriel)
Gilles Feron (Inra-CSGA)

17h00

Fin de la journée

INSCRIPTIONS

PUBLIC CIBLÉ : PROFESSIONNELS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, FÉDÉRATIONS ET ORGANISMES PROFESSIONNELS, DGAL, ANSES, DGCCRF, AGENTS DDPP, INSTITUTS TECHNIQUES ET ORGANISMES DE RECHERCHE, ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT...

INSCRIPTIONS (NOMBRE DE PLACES LIMITÉ)

COÛT DE L'INSCRIPTION 75 € TTC, REPAS DE MIDI INCLUS