

4^{ème} édition

U'COOK INNOVATION

COLLOQUE PROFESSIONNEL & CONCOURS ÉTUDIANTS EN INNOVATION AGROALIMENTAIRE

LES ALGUES UNE SOLUTION D'AVENIR

VENDREDI
20 MARS 2020
À L'UCO BRETAGNE NORD
GUINGAMP (22)



Accueil des participants	8h30
Ouverture de la journée U'COOK-INNOVATION	8h50
■ Introduction sur le marché des algues	9h00
Monique RAS-DE MONCUIT <i>Dirigeante, Blue Science Consulting and Management (BSCM)</i>	
■ Les végétaux marins : une des alternatives pour nourrir 10 milliards d'humains	9h30
Christine LE TENNIER <i>Ancienne PDG et Fondatrice, GlobeXplore</i>	
■ Présentation des projets étudiants	10h00
VISITE DES STANDS ÉTUDIANTS NOMINÉS	11h30

PAUSE DÉJEUNER 12h30

VISITE PLATEFORME 2ICA SUR INSCRIPTION 13h15 - 13h55

■ Quoi faire des algues ? Les algues lactofermentées	14h00
Hélène MARFAING <i>Chef de projet agro-alimentaire, CEVA</i>	
■ Les algues et leurs bienfaits pour la santé et la nutrition	14h30
Anne-Sophie BURLLOT <i>Chargée de projets en R&D Sourcing, Olmix</i>	
■ Algues et biomatériaux, réalisations, intérêts et limites	15h00
Benjamin SAULNIER <i>Chercheur, SERPBIO / PolyBioAid</i>	
Les algues dans tous leurs états : double conférence	15h30
■ Les algues marines : une source de protéines d'intérêt pour la nutrition humaine et animale ?	
Joël FLEURENCE <i>Professeur, Directeur-adjoint du laboratoire Mer Molécules Santé, Université</i>	
■ Présentation d'une technologie pour la production de microalgues avec focus spiruline et chlorelle »	
Hugo VUILLEMIN <i>Chef de projet microalgues, Synoxis algae</i>	
REMISE DES TROPHÉES	16h30
COCKTAIL DE CLÔTURE ET MOT DE LA FIN	17h00