

5^{ème} édition

U'COOK

innovation



**COLLOQUE PROFESSIONNEL
ET CONCOURS ÉTUDIANTS
INNOVATION AGROALIMENTAIRE**

“LES
ALGUES
UNE SOLUTION D'AVENIR

**VENDREDI
19 MARS 2021**

14H00 > 16H45

WEB TV



Début de notre Web TV U'COOK-INNOVATION 14h00

COLLOQUE PROFESSIONNEL : CONFÉRENCES ... 14h20

■ **Les algues marines : une source de protéines d'intérêt** 14h20
pour la nutrition humaine et animale ?

Joël FLEURENCE - *Professeur, Directeur-adjoint du laboratoire Mer Molécules Santé, Université de Nantes*

■ **Quoi faire des algues ? Les algues lactofermentés** 14h40
Hélène MARFAING - *Chef de projet agroalimentaire & nutrition, CEVA*

■ **Les algues et leurs bienfaits pour la santé et la nutrition** 15h00
Anne-Sophie BURLLOT - *Chargée de projets en R&D Sourcing, Olmix SA*

■ **Les multiples utilisations de l'agar-agar** 15h20
Pierre DELAMOTTE & Abdelhadi DRISSI - *Commerciaux, Iwase Cosfa EUROPE*

TABLE RONDE ... 15h40

■ **Focus autour de la spiruline**

Monique RAS-DE MONCUIT - *Dirigeante, BSCM*

Hugo VUILLEMIN - *Chef de projet microalgues, Synoxis algae*

Marie-Gabrielle CAPODANO - *Fondatrice et Gérante, Spiru'Breizh*

CONCOURS ÉTUDIANTS ... 16h00

■ **Présentation du concours et des 10 équipes finalistes**

■ **Annonce des grands gagnants**

Prix Catégorie Aînés

Prix Catégorie Cadets

Coup de Cœur du Jury

Coup de Cœur des Internautes

RÉVÉLATION THÉMATIQUE 2022 ... 16h40

Fin de notre Web TV U'COOK-INNOVATION 16h45

INSCRIPTION À LA WEB TV GRATUITE

DEPUIS NOTRE SITE INTERNET !

WWW.UCOOKINNOVATION.FR