

# EVENEMENT KIM Food & Health



## 19 AVRIL 2022 A MONTPELLIER RENCONTRES RECHERCHE ET INDUSTRIE (DEBUT 9H)

**Comment utiliser la nutrition-santé comme levier de changement pour des systèmes alimentaires plus vertueux, du champ à l'assiette ?**

Fort d'une large communauté scientifique allant de la production à la santé, la KIM Food & Health et ses partenaires Ad'Occ, le pôle Agri-Sud-Ouest Innovation et Med Vallée, vous proposent une rencontre entre **chercheur.e.s et industriels /fournisseurs de l'agro-alimentaire** pour identifier les pistes de développement pour une alimentation plus saine et durable.

### M'INSCRIRE

**Inscription ouverte jusqu'au 15/04/2022 à 12h**

*La KIM F&H s'engage aux côtés de la Cité de l'Economie et des Métiers Demain de la Région Occitanie pour une économie durable, positive et inclusive.*



**La Kim Food & Health fédère les communautés scientifiques «Agri/Agro» et «Santé» de Montpellier Université d'Excellence (MUSE) afin de mieux appuyer les politiques alimentaires et de santé, et de contribuer à la compétitivité des entreprises.**

### NOS OBJECTIFS

**Réfléchir ensemble avec les acteurs économiques à des questions sociétales pouvant répondre à des besoins et des marchés identifiés**

**Traduire ces questions en travaux de R&D pour créer des innovations technologiques à transférer et valoriser commercialement**



132 boulevard Pénélope, 34000 MONTPELLIER

Parking Circé – payant : Avenue Thomas Jefferson, 34000 Montpellier

Tramway Ligne 1 : Arrêt Millénaire

# PROGRAMME PREVISIONNEL



- 9h - Accueil café
- 9h30 – Accueil par R. Lamoureux (Cité de l'Économie et des Métiers de Demain)
- 9h35 - Présentation générale de la KIM Food & Health
  - Présentation de la *KIM Food & Health* – M.J. Amiot-Carlin (UMR MoISA)
  - Présentation de la formation doctorale – V. Micard (Ecole doctorale GAIA)
  - Présentation des formations KIM K. Lambert-Cordillac
  - Présentation des compétences scientifiques de la KIM : E. Fouilland (UMR MARBEC) ; C. Bourlieu-Lacanal (UMR IATE) ; K. Lambert-Cordillac (UMR PhyMedExp) ; C. Feillet-Coudray (UMR DMEM) ; C. Mertz (UMR Qualisud)
- 11h – Témoignages d'innovations : des marchés à la recherche
  - Bleu Blanc Cœur* (vidéo) ; P. Renard (*La Picorée*) ; M. De Nale (*Association Demain La Terre*) ; V. Truffault (*Futura Gaia*)
- 12h - Buffet et temps d'interaction recherche et industrie
- 14h - Table ronde « Amélioration de l'offre (sourcing, technique et formulation) »
  - Animation** : M.J. Amiot-Carlin (UMR MoISA) et V. Micard (Ecole doctorale GAIA)
  - Invités** : V. Truffault (*Futura Gaia*) et M. De Nale (*Association Demain La Terre*)
- 14h40 – Table ronde « Répondre à la demande (nutrition sur mesure et restauration hors domicile) »
  - Animation** : A. Sultan (*CHU de Montpellier*) et C. Feillet-Coudray (UMR DMEM)
  - Invité.e.s** : C. Méjean (UMR MoISA) et L. Lignon (Ville et de Métropole de Montpellier) à confirmer
- 15h20 – Table ronde « Innovations du futur (ferments et nouvelles sources de nutriments) »
  - Animée par** : F. Remize (UMR SPO) et Karen Lambert-Cordillac (UMR PhyMedExp)
  - Invité.e.s** : à confirmer
- 16h - Modalités de collaboration entre recherche et industrie
  - D. Lestang (Agence Ad'Occ) et A. Cassagne (I-Site Muse)
- 16h15 - Café de clôture

**KIM FOOD & HEALTH**

**Pour plus d'info, contacter :**  
**[marylene.lirvat@umontpellier.fr](mailto:marylene.lirvat@umontpellier.fr)**