

Les pôles de compétitivité, catalyseurs d'innovation pour une agriculture et une alimentation durables

Mercredi 28 février. 10h30/12h00
Salon International de l'Agriculture

Stand du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Hall 4 - Allée C - Stand 144

Stimuler par l'innovation la transformation des filières agricoles et agroalimentaires pour préparer l'avenir

Serge Lhermitte, chef du service compétitivité et performance environnementale à la Direction Générale de la Performance économique et environnementale des Entreprises, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Faire rayonner l'excellence française en matière d'innovation en agriculture et en alimentation

Thierry Stadler, Président du Club Sully

Réduire l'impact environnemental tout en créant de la valeur et de l'emploi sur les territoires

- **La bioéconomie, produire et transformer les ressources biologiques renouvelables**
Antoine Peeters, Club Sully
Sorago : un acier pré-laqué pour l'industrie du bâtiment revêtu d'une peinture constituée d'une résine bio-sourcée
Didier Verchère, Expert Researcher Organic Coating d'ArcelorMittal
- **Piloter précisément les productions au plus près des besoins des plantes**
Cécile Abalain, Club Sully
Pumagri : un robot mobile polyvalent pour les productions végétales en vue d'augmenter la compétitivité des exploitations agricoles
Fabien Arignon, Directeur de SITIA
- **Santé du sol & santé des plantes**
Annabelle Payen, Club Sully
Neofertil : Des biofertilisants pour une agriculture durable et environnementale
Cédric Cabanes, Dirigeant d'Agro nutrition

Contribuer au bien-être et répondre aux attentes de la société

- **Process & Industrie du Futur : de l'AgTech à la FoodTech**
Jean-Luc Perrot, Club Sully
Specmeat : un outil innovant d'analyse utilisable en abattoir et en élevage pour prédire la valeur nutritionnelle de la viande, la santé et le bien-être des bovins
Guillaume Mairesse, Responsable Recherche & Innovations chez Valorex
- **Développer les qualités intrinsèques des aliments de la matière première au produit fini**
Tania Rougier, Club Sully
Manoe : des produits alimentaires "garantis sans" ou "à teneur maîtrisée" en allergènes, destinée aux enfants allergiques
Isabelle Amprou, Responsable Innovation de Cyranie
- **Une offre alimentaire adaptée aux goûts et préférences des mangeurs**
Marthe Jewell, Club Sully
G-Nutrition : le pain hyperprotéiné qui lutte contre la dénutrition des personnes âgées
Laura Halupka, Chargée de projets R&D chez Cérélab

Mot de conclusion