



**Biotech Santé Bretagne** structure et anime les filières régionales des Biotechnologies et de la Santé. Il est le centre de référence en matière d'innovation dans ces deux domaines pour 7 marchés identifiés : éco-industries, agro-industrie, alimentaire, cosmétique, biotech pharma, technologies médicales et e-santé.

Depuis plus de 30 ans, **Biotech Santé Bretagne** accompagne les entreprises de l'agroalimentaire et de l'agriculture à développer leurs innovations. Experte en biotechnologies, elle leur propose également un soutien technologique et/ou gestion de projet notamment dans leurs recherches en lien avec le développement de bioprocédés, d'actifs biotech ou biosourcés, d'emballages durables...

#### Contact Biotech Santé Bretagne

2, av du professeur Léon Bernard – 35000 Rennes  
T +33 (0)2 23 23 45 81

contact@biotech-sante-bretagne.fr  
www.biotech-sante-bretagne.fr

#### SPONSORS



#### PRESSE



#### EXPOSANTS



#### PARTENAIRES



#### PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



# Bi2actives 2022

2<sup>ème</sup> édition Biomasses et bioraffinerie pour des ingrédients & actifs innovants

## PROGRAMME

### 5 juillet

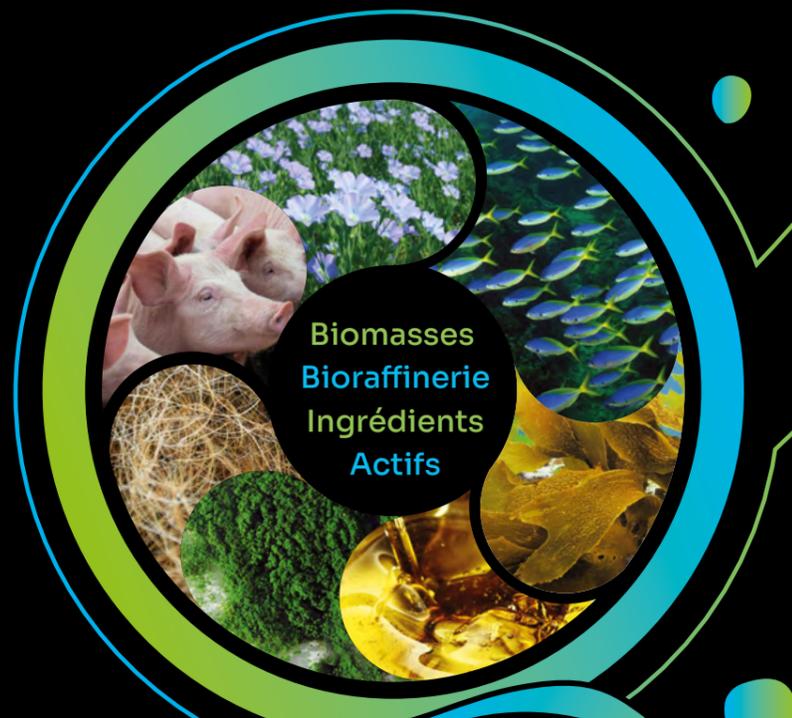
- Visite des démonstrateurs du showroom du CEA Tech
- Rendez-vous B2B

### Colloque 6 & 7 juillet

- Conférences

### 6 Thématiques

- Bioraffinerie et microalgues
- Coproduits végétaux et applications agri-agro
- Coproduits animaux et applications agri-agro
- Procédés biotechnologiques et valorisation des biomasses
- Approches réglementaires et environnementales
- Ecoprocédés et valorisation des biomasses



Biomasses  
Bioraffinerie  
Ingrédients  
Actifs

5, 6 & 7  
JUILLET 2022  
QUIMPER

Centre des congrès du  
Chapeau Rouge

bio2actives2022.fr

Organisé par Biotech Santé Bretagne

Plus d'informations : [www.bio2actives2022.fr](http://www.bio2actives2022.fr) - [bio2actives@biotech-sante-bretagne.fr](mailto:bio2actives@biotech-sante-bretagne.fr)

## Mardi 5 juillet

09h30 à 18h00

de 09h30 à 12h30



Visite des démonstrateurs du showroom du CEA Tech à Quimper (accessible aux seuls participants des rendez-vous d'affaires)



de 12h45 à 14h00

COCKTAIL



de 14h00 à 18h00

RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES

## Mercredi 6 juillet

08h15 à 19h00

08h15	Accueil des participants
08h45	Mots d'accueil
<b>SESSION 1</b> 09h00-10h45	<b>Bioraffinerie &amp; microalgues</b> Présidents : Gildas BRETON - Polaris & Olivier DENOUAL - Pôle Mer Bretagne Atlantique
09h00	<b>Hugo DE VRIES - INRAE - Direction scientifique Alimentation et Bioéconomie</b> La valorisation des sous-produits agricoles par le développement de nouveaux modèles d'affaires ; une contribution à la bioéconomie circulaire et durable
09h30	<b>Maud BENOIT - LE GELEBART - Algaia</b> Bioraffinerie industrielle au sein d'Algaia : exemple de développement de produits dérivés de spiruline pour la nutrition des animaux et des plantes
09h55	<b>Léa VERNES - Algama</b> Bioraffinerie de la spiruline pour l'obtention d'ingrédients alimentaires et à haute valeur ajoutée
10h20	<b>Jean-François SASSI - CEA</b> Le projet H2020-BBI ABACUS : retour sur une initiative européenne pour le développement de l'industrie des microalgues dans des secteurs à haute valeur ajoutée
10h30	QUESTIONS-DISCUSSIONS
10h45	Pause-café autour des stands et posters
<b>SESSION 2</b> 11h35-12h55	<b>Coproduits végétaux &amp; applications agro/agri</b> Présidents : Loïc LEVAVASSEUR - Invivo Soufflet Vincenza FERRARO - INRAE
11h35	<b>Laurice POUVREAU - Wageningen University &amp; Research, Pays-Bas</b> Challenges et opportunités pour les protéines végétales

12h00	<b>Antoine MENIL - Vegenov</b> Valorisation des microalgues et macroalgues en tant que produit de biocontrôle et biostimulant
12h10	<b>Bénédicte BAKAN - INRAE - Biopolymères Interactions Assemblages</b> De l'extraction d'acides gras hydroxylés de co-produits agro-alimentaires vers la protection des plantes
12h20	<b>Adeline PICOT - INRAE - Université de Brest - Biodiversité et écologie microbienne</b> Études des interactions entre le microbiote du champ et les <i>Fusarium</i> spp. responsables de la fusariose de l'épi du blé, et intérêts pour le biocontrôle
12h30	<b>Antoine GRANDIN - INRAE - Université de Caen - Écophysiologie Végétale, Agronomie &amp; nutritions</b> Évaluation d'effets biostimulants de deux extraits d'algues ( <i>Ascophyllum nodosum</i> et <i>Laminaria digitata</i> ) sur la résistance à la sécheresse d'une espèce prairiale ( <i>Lolium perenne</i> )
12h40	QUESTIONS-DISCUSSIONS
12h55	DÉJEUNER
<b>SESSION 3</b> 14h35-16h20	<b>Coproduits animaux &amp; applications agro/agri</b> Présidents : Samuel LÉCHEVIN - Saria - Pascal DHULSTER - Université de Nîmes
14h35	<b>Vincenza FERRARO - INRAE - Qualité des produits animaux - Département TRANSFORM</b> Vers une valorisation avancée des sous-produits de la filière viande à travers la caractérisation de la variabilité des tissus et de leurs propriétés : l'exemple de l'os. Focus sur les avancées réglementaires qui promeuvent la valorisation haute valeur ajoutée des sous-produits d'abattoir
15h00	<b>Christophe FLAHAUT - INRAE - Université d'Artois - UMRt BioEcoAgro</b> Approche intégrative pour déchiffrer la bioactivité encryptée des coproduits riches en protéines
15h25	<b>Charlotte BERTHELOT - CTIFL</b> De biodéchet de poisson à biostimulant : l'histoire d'un hydrolysate protéique
15h35	<b>Élodie BOUVRET - Abyss Ingrédients</b> Impact d'une supplémentation en hydrolysate issus de coproduits marins dans la prévention du déclin cognitif lié à l'âge.
15h45	<b>Pierrick KERSANTE - BCF Life Sciences</b> Un mélange d'acides aminés libres obtenu à partir de l'hydrolyse de la kératine de volaille améliore les performances zootechniques en Aquaculture
15h55	<b>Aude BERNARDON-MERY - Gaïago</b> Solutions alternatives pour l'agriculture à base de protéines hydrolysées innovantes et renouvelables
16h05	QUESTIONS-DISCUSSIONS
<b>SESSION 4</b> 16h20-16h50	<b>POSTERS</b> Présentations orales flash posters / exposants
16h50	Pause bretonne autour des stands et posters
20h00	<b>SOIRÉE DE RÉSEAUTAGE BRETONNE (sur inscription)</b>

## Jeudi 7 juillet

09h00 à 16h00

<b>SESSION 5</b> 09h00-10h35	<b>Procédés biotechnologiques &amp; valorisation des biomasses</b> Présidentes : Claire HELLIO - UBO Maud Benoit LE GÉLÉBART - Algaia
09h00	<b>Loïc LEVAVASSEUR - INVIVO SOUFFLET</b> La fermentation en milieu solide : exemples de valorisation des co-produits agro-industriels pour la production d'enzymes alimentaires et de biomasse ayant des propriétés biostimulantes.
09h25	<b>Caroline REMOND - INRAE - Université de Reims Champagne-Ardenne - UMR FARE</b> Les biotechnologies blanches pour la production d'un colorant naturel
09h50	<b>Riwanon MICHEL-LEMEE - Laboratoires Standa</b> Valorisation de vos produits alimentaires par fermentation - focus sur la production de vitamines et d'arômes
10h00	<b>Sophie BEAUBIER - CNRS - Université de Lorraine - UMR LRGP</b> Production, caractérisation et identification de peptides chélateurs de métaux issus de la protéolyse enzymatique de protéines du tourteau de colza
10h10	<b>Juan MOSHEIM - INRAE - Université de Lille - UMRt BioEcoAgro</b> Fonctionnalisation de terpènes biosourcés par biocatalyse enzymatique pour des applications en pharmacologie et en biocontrôle
10h20	QUESTIONS-DISCUSSIONS
10h35	Pause-café autour des stands et posters
<b>SESSION 6</b> 11h25-12h45	<b>Approches réglementaires et environnementales</b> Présidentes : Céline LE STUNFF - Valorial Stéphanie GUILLOTIN - Biotech Santé Bretagne
11h25	<b>Jérôme LE BLOCH - Nutraveris</b> La nouvelle réglementation novel food : les nouveaux critères à prendre en compte pour un dossier réussi
11h50	<b>Rozenn TREPOS - Agro Innovation International - Timac Agro</b> CIRCULAR BIOCARBON : un nouveau concept de bioraffinerie
12h00	<b>Stéphane MASI - Novagraaf</b> Les brevets et la Foodtech - Tendances et évolutions
12h10	<b>Erwan CHAGNOT - AFNOR</b> Eco-conception et affichage environnemental : le combo gagnant !
12h20	QUESTIONS-DISCUSSIONS
12h35	DÉJEUNER

<b>SESSION 7</b> 14h15-15h35	<b>Ecoprocédés &amp; valorisation des biomasses</b> Présidents : Maria MATARD-MANN - Olmix Philippe SANONER - Symrise
14h15	<b>Morgane CITEAU - Procidys</b> Procédés propres et innovants pour la valorisation de biomasses végétales
14h40	<b>Florent BOISSOU - BioseDev</b> Valorisation de la biomasse par voie mécano-chimique
14h50	<b>Laurent PICHON - MEPI</b> Procédés continus intensifiés et bioéconomie : contraintes et opportunités
15h00	<b>Justine BODIN - SEPROSYS</b> Eco-procédé de raffinage de macroalgues vertes et voies de valorisation des différentes fractions éco-conçues
15h10	<b>Louis AGABRIEL - BOCCARD</b> Développement d'un outil d'optimisation multi-objectif d'un procédé de microfiltration tangentielle pour la séparation des protéines laitières
15h20	QUESTIONS-DISCUSSIONS
15h35-16h00	CONCLUSION

## Comité scientifique

- Maud BENOIT-LE GÉLÉBART  
ALGAIA
- Gildas BRETON  
POLARIS
- Pascal DHULSTER  
UNIVERSITÉ DE NIMES
- Stéphanie GUILLOTIN  
BIOTECH SANTE BRETAGNE
- Claire HELLIO  
UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE
- Samuel LÉCHEVIN  
SARIA
- Loïc LEVAVASSEUR  
INVIVO SOUFFLET
- Pi NYVALL COLLÉN  
OLMIX
- Catherine RENARD  
INRAE
- Philippe SANONER  
DIANA FOOD part of group Symrise