

## MOINS SALÉ, MOINS SUCRÉ

*Quels leviers en termes d'innovation et de nutrition ?*

**Jeudi 29 novembre, 15h45 > 18h30**

à la **Technopole Quimper Cornouaille** (2, rue François Briant de Laubrière, 29000 Quimper)

Inscription gratuite (15 places maximum) mais obligatoire par mail à [fabienne.jolivet@tech-quimper.fr](mailto:fabienne.jolivet@tech-quimper.fr)

### Au programme

- Evolution des **habitudes de consommation, aspects médiatiques & recommandations nutritionnelles** : pourquoi vouloir réduire les teneurs en sucres et en sel dans les produits alimentaires ?
- **Valorisation sur le marché** des concepts et des produits moins sucrés, moins salés : qui s'est lancé ? pour quels résultats ?
- **Contraintes liées à la formulation** : leurs rôles technologiques et organoleptiques, comment pallier l'absence ou la réduction de ces exhausteurs de goût ?
- Les **tendances** en matières d'ingrédients de substitution au sucre et au sel

SUCRE  
SEL

### Co-animés par :

Clarisse LEMAITRE, Consultante Nutrition et Réglementation, FoodInnov Nutrition

Fabien LE BLEIS, Chargé de mission agroalimentaire, Délégué Territorial Valorial en Bretagne Occidentale, Technopole Quimper-Cornouaille

