

# Atelier Innov'Agro

**ialys**  
Réseau de  
performance  
alimentaire

## De la mer à l'assiette : les algues alimentaires comme source d'inspiration et d'innovation

**Mardi 7 décembre 2021, 15h30 > 18h30**

A la **Technopole Quimper-Cornouaille** (adresse : 2, rue François Briant de Laubrière, 29000 Quimper)  
Inscription gratuite (12 places maximum) mais obligatoire par mail à [fabienne.jolivet@tech-quimper.fr](mailto:fabienne.jolivet@tech-quimper.fr)

**12 entreprises  
1 défi TOP CHEF  
1 moment de convivialité**

### ■ Les algues alimentaires pour une alimentation plus saine et durable

- ✓ Présentation de la filière Algue en France/Bretagne, Chambre Syndicale des Algues et Végétaux Marins
- ✓ Les algues, comme alternative à la transition RSE des filières agri-agroalimentaires, Merci Les Algues
- ✓ SENSALG, une plateforme interactive pour innover avec les algues alimentaires, Adria-ActFood Bretagne

### ■ Défi Top Chef « sublimer l'algue alimentaire »

- ✓ 1h top chrono par brigade pour créer un concept produit à base d'algues alimentaires
- ✓ 3 brigades sous contrainte de temps et d'ingrédients
- ✓ Un pitch de 5 minutes devant le jury Top Chef

### ■ Echanges et moment de convivialité

Animés par :

- **Jeanne-Marie ROBERT**, Coordinatrice et responsable Marketing, Merci les Algues
- **Anne-Emmanuelle LE MINOUS**, Chargée de projets, Adria
- **Fabien LE BLEIS**, Chef de projet Agroalimentaire /Délégué Territorial Valorial en Bretagne Occidentale, Technopole Quimper-Cornouaille

Evènement organisé par la **Technopole Quimper-Cornouaille** sous la bannière **ialys** en partenariat avec **Quimper Cornouaille Développement** et **Valorial**



© Ceva

