



Tendances
Innovations
Business

17 juin
18 2026

DOSSIER
DE PRESSE

RENCONTREZ AUJOURD'HUI L'ALIMENTATION DE DEMAIN

PROFESSIONNELS DE L'AGROALIMENTAIRE
2 JOURS POUR CONNECTER VOS PROJETS
À DES SOLUTIONS CONCRÈTES ET DURABLES

www.jas-larochelle.fr

À LA DÉCOUVERTE DES JAS

Infos pratiques. 02

Découvrir. 04

S'informer. 07

Échanger. 09

Programme des 2 jours. 11



Informations pratiques



Espace ENCAN

Quai Louis Prunier, 17 000 La Rochelle
à 5 min à pied de la gare TGV



17 et 18 juin 2026

De 8h à 22h
De 8h à 16h



Contact presse

Marion BEGAUD
m.begaud@crittiaa.com
06 75 64 49 32

Organisateur

À propos du CRITT Agro-Alimentaire

Basé à La Rochelle, le CRITT Agro-Alimentaire accompagne depuis plus de 35 ans les entreprises agroalimentaires dans leurs projets de développement, d'innovation, de performance globale.

Chaque année, près de 340 industriels bénéficient de son expertise dans les domaines de la *qualité et sécurité alimentaire*, *R&D*, *innovation produits/process*, *nutrition-santé*, *veille*, *réglementation*, *environnement*, *emballages*, *filère aquatique* ...

En savoir + : crittiaa.com

Nos partenaires





Thierry Bourgeois

Président du CRITT Agro-Alimentaire

« Une entreprise agroalimentaire ne peut plus se développer seule. La rencontre n'est pas une option, c'est une nécessité. »

L'agroalimentaire évolue vite, très vite, avec l'impératif de se renouveler, d'inventer sans cesse. Innover en continu pour capter l'attention du consommateur, répondre à une pression réglementaire croissante, réduire son empreinte environnementale, composer avec des consommateurs toujours mieux informés. Les entreprises de la filière font face à des exigences qui se cumulent et s'accroissent. Dans ce contexte, aucun acteur ne peut prétendre avancer seul.

C'est précisément l'ADN des JAS : un événement fait par les entreprises, pour les entreprises. Industriels aguerris, start-up disruptives, étudiants imaginatifs : chaque profil apporte son expérience, son regard à tous. Les uns ont le recul et le principe de réalité. Les autres font bouger les lignes. Ensemble, ils font naître les bonnes idées. Le CRITT se conçoit comme le facilitateur de ces rencontres, fort du lien étroit qu'il cultive entre tous ces acteurs et de sa capacité à les mettre en mouvement.

Savoir se renouveler, trouver les réponses aux questions que les industriels ne se posent pas encore, définir les thématiques qui feront les débats de demain et les experts qui sauront les incarner : c'est l'ambition que nous portons à chaque édition. Car pour parler d'innovation, nous avons la mission d'innover nous aussi.

Thierry



Philippe Boiron

Directeur du CRITT Agro-Alimentaire

« Il y a 30 ans, nous avons réuni deux mondes qui ne se connaissaient pas, l'alimentation et la santé. Aujourd'hui, leur dialogue est devenu une évidence. C'est peut-être ce dont nous sommes le plus fiers. »

1995. La 1^{re} édition des JAS. Le pari était audacieux : convaincre des PME agroalimentaires de participer à un événement consacré à la nutrition santé, une thématique alors plutôt explorée par les grands groupes. Faire se rencontrer ces deux mondes relevait du défi. C'est Michel Guérard, grand nom de la gastronomie française et précurseur de la cuisine santé, qui avait accepté d'en être le parrain et qui a contribué à faire naître une prise de conscience durable : industriels et experts pouvaient travailler ensemble, en complémentarité. Ce message irrigue encore chaque édition des JAS.

Trente ans plus tard, le périmètre s'est considérablement élargi. La nutrition santé s'est fondue dans une vision plus large de l'alimentation durable, incluant l'éco-innovation, l'éco-conception et l'impact environnemental. Au fil des éditions, les start-up ont rejoint les industriels, apportant cette capacité de rupture que les organisations établies ne peuvent pas toujours se permettre. Et les étudiants, au travers d'Ecotrophelia – futurs acteurs de la filière – projettent sur nos débats un regard de moyen et long terme qui nous est précieux.

L'esprit des JAS reste le même : optimiser chaque opportunité de rencontre pour que l'innovation, avance plus vite.

Philippe

les JAS en chiffres

près de

1000

visiteurs attendus

4000

rendez-vous d'affaires
en moyenne, organisés
sur deux jours

8

 conférences

12

 ateliers

+100

innovations produits

150

exposants présents :

fournisseurs spécialisés,
équipementiers,
prestataires de services,
start-up, centres
de compétences,
laboratoires, clusters,
distributeurs



Inventer l'agroalimentaire de demain

Start-up, étudiants, industriels, territoires : aux JAS, les idées prennent corps, les innovations se dévoilent et les rencontres deviennent des opportunités concrètes pour faire avancer toute une filière.

Ecotrophelia

Quand les étudiants imaginent l'avenir

Pour la première fois de son histoire, le concours national Écotrophélia s'installe au cœur des JAS. Une rencontre évidente entre deux événements que tout rapproche : l'innovation, l'audace et l'ambition d'une filière tournée vers l'avenir.

Depuis 27 ans, Ecotrophélia France réunit chaque année des équipes étudiantes issues des meilleures écoles et universités agroalimentaires françaises. Leur mission : imaginer, concevoir et défendre les produits alimentaires de demain. De ces confrontations naissent parfois des success stories. La Belle Sauce, Carrés Futés, HARI&CO, Potibon, Sauces Papillon en sont les témoins les plus éloquents.

En 2026, Ecotrophélia intègre pour la première fois le programme des JAS à La Rochelle. Le concours est coorganisé par le CRITT Agro-Alimentaire et deux établissements d'enseignement supérieur bordelais, l'ENSMAC Bordeaux - INP et Bordeaux Sciences Agro.

Leur ambition : construire des ponts durables entre le secteur industriel, le monde professionnel et la jeunesse étudiante et ingénieure.

Cette année, Écotrophélia structure sa démarche autour de trois piliers : secouer, nourrir et réinventer.

Secouer, parce qu'innover implique de faire bouger les lignes et de surprendre avec de nouvelles propositions, de nouveaux goûts.

Nourrir, pour tendre vers une alimentation saine, accessible à tous et créatrice de lien social.

Réinventer, car chaque projet doit conjuguer réduction de l'empreinte environnementale et qualité nutritionnelle.

fr.ecotrophelia.org



SO INNOVATION fête ses 10 ans !

Né d'une volonté commune de l'AANA et du CRITT Agro-Alimentaire, So Innovation est devenu la vitrine de référence des produits agroalimentaires innovants de Nouvelle-Aquitaine. Pour cette 5e édition, le tremplin franchit une nouvelle étape.

Événement biennuel dédié aux nouveautés agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine, So Innovation s'adresse à toutes les entreprises du territoire, de la TPE à l'ETI. Son objectif : valoriser l'innovation sous toutes ses formes, à travers cinq catégories – So Healthy, So Pleasure, So Easy, So Terroir et So Eco-Friendly – et offrir une visibilité maximale aux participants.

Lors de l'édition 2024, l'opération a enregistré +30 % de candidatures, avec près de 120 produits présentés pour 85 entreprises participantes. En 2026, So Innovation élargit son comité de sélection de 4 à 8 structures, avec l'intégration de distributeurs et d'experts en innovation pour une ouverture stratégique vers la grande distribution et les marchés internationaux.

Les produits sélectionnés seront exposés en avant-première à La Rochelle lors des JAS, avant d'être valorisés sur deux autres salons BtoB majeurs : le SIAL Paris (octobre 2026) et le SIRHA Lyon (janvier 2027).

so-innovation.aana.fr

SO
INNOVATION

Le tremplin régional des produits innovants



Criff Agro-Alimentaire

AANA
AGENCE REGIONALE
NOUVELLE-AQUITAINE



L'édition 2026 fait le plein d'innovations

À quelques jours de la clôture des candidatures, So Innovation 2026 dessine déjà les contours d'une sélection riche et variée.

Plus de 90 entreprises sont inscrites, près de 130 produits retenus à ce stade, répartis sur les cinq catégories de l'opération.

La catégorie **So Pleasure** (recettes gourmandes et nouvelles saveurs) s'impose comme la plus représentée avec une quarantaine de produits sélectionnés, confirmant une tendance déjà observée lors des éditions précédentes. **So Terroir** suit avec une trentaine de produits valorisant les matières premières régionales et les recettes traditionnelles revisitées. **So Eco-Friendly** (produits éco-responsables, RSE et circuits courts), **So Healthy** (naturalité, santé, nutrition et clean label) et **So Easy** (packaging, nouveaux usages, design, praticité) complètent le panorama.





Le Pôle Expo

Le cœur battant de l'événement

*Deux jours pour découvrir, comparer et connecter.
Le Pôle Expo des JAS rassemble en un seul lieu l'essentiel
des solutions et savoir-faire de l'agroalimentaire.*

Véritable vitrine du secteur, le Pôle Expo réunit de nombreux exposants représentant l'ensemble de la chaîne de valeur agroalimentaire : **fournisseurs d'ingrédients, équipementiers, spécialistes de l'emballage, pôles de compétences, prestataires spécialisés, acteurs régionaux...**

C'est ici que se nouent les partenariats et que se découvrent les innovations de demain. Que vous cherchiez à optimiser vos procédés, repenser vos emballages ou développer de nouveaux produits, les exposants des JAS seront présents pour répondre concrètement à vos enjeux.

LE VILLAGE START-UP :

Focus sur le futur



*Depuis sa création en 2018, le Village Start-up est devenu l'un des espaces
les plus attendus des JAS. Un concentré d'audace et d'innovation, au cœur
de l'événement.*

Les transformations des habitudes alimentaires et les nouvelles attentes des consommateurs imposent aux acteurs de la filière d'accélérer leur mutation. C'est précisément là qu'interviennent les start-up : en apportant des réponses concrètes, agiles et souvent disruptives aux défis de demain.

Deux grandes familles composent le Village dédié aux jeunes pousses de moins de 6 ans : les start-up spécialisées en agroalimentaire

(innovations produits, ingrédients, procédés et services) et celles proposant des solutions pour réduire l'impact environnemental des entreprises de la filière.

Plus d'une trentaine de jeunes pousses seront présentes, accessibles à tous les participants, et pleinement intégrées au dispositif de rendez-vous d'affaires des JAS.

Village organisé
en partenariat avec



LE VILLAGE NOUVELLE- AQUITAINE :

La force du territoire

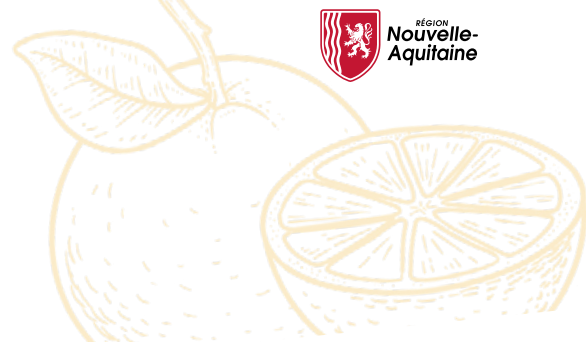


*Vitrine collective des savoir-faire régionaux, le Village Nouvelle-Aquitaine
affirme le poids et le dynamisme de la filière agroalimentaire de la
première région agricole de France.*

Au cœur du Pôle Expo, le Village Nouvelle-Aquitaine rassemble des structures et entreprises régionales – TPE, PME, centres de recherche, de formation et de transfert – mobilisant plus de 60 participants sur les deux jours.

Fournisseurs de solutions en ingrédients, procédés, expertises et services : c'est l'écosystème agroalimentaire néo-aquitain dans toute sa diversité qui se donne à voir, dans un espace dédié, qualifié et accessible à l'ensemble des

professionnels présents aux JAS. Pour les entreprises régionales, c'est aussi une opportunité de visibilité à l'échelle nationale avec le soutien actif de la Région Nouvelle-Aquitaine.





Décrypter les enjeux pour agir efficacement

Conférences et ateliers réunissent experts et industriels autour des défis clés du secteur. Objectifs : apporter des éclairages concrets, nourrir la réflexion et accompagner les prises de décision.

Les conférences

Deux jours pour prendre de la hauteur

Réglementation, emballages, ingrédients, consommateurs, sobriété énergétique, sécurité alimentaire... Le programme des conférences JAS 2026 couvre l'ensemble des grands enjeux qui traversent la filière et donne la parole à des experts et des industriels engagés.

Sept thématiques, deux jours, une quarantaine d'intervenants. Le programme des conférences des JAS 2026 est construit autour des défis concrets que les entreprises agroalimentaires doivent affronter aujourd'hui :

Alimentation, nutrition, climat

construire les équilibres de demain

Sobriété

décarbonation et efficacité énergétique comme leviers de compétitivité

Consommateurs

nouvelles pratiques, réseaux sociaux et évolution des attentes

Ingrédients fonctionnels

entre technologie, naturalité et bénéfices santé

Filières

développer des partenariats pour faire évoluer les systèmes alimentaires

Sécurité des produits alimentaires

dangers émergents, allergènes, aptitude au contact alimentaire

Plastique

concilier usage alimentaire et moindre impact environnemental

Éco-innovation

entreprendre pour l'alimentation de demain

x de témoignages ici



"Les conférences sont d'un très bon niveau et suivent l'actualité du secteur alimentaire (durabilité, labellisation, innovation, santé..)"

Stéphane LACLAU,
Laboratoires Pierre Fabre

Chaque session mêle regards d'experts et retours d'expériences d'industriels, pour des échanges ancrés dans la réalité du terrain.

Les conférences sont accessibles à tous les participants et intégrées au système de rendez-vous d'affaires.

Retrouvez le programme complet pages 11 et 12 du dossier de presse.



**Des
thématiques
variées**

Décarbonation

**Affichage
environnemental**

**Éducation &
équilibre alimentaire**

Analyse sensorielle

Éco-conception

Filière légumineuses

Robot&Agro

**Réemploi en
restauration**

Les ateliers

L'expertise en mode immersif

En complément des conférences, les ateliers des JAS offrent un format plus resserré, plus interactif et favorisent les échanges.

Pendant une heure, les ateliers programmés lors des JAS vous proposent d'explorer un sujet de fond, une thématique précise, avec des retours d'expérience concrets et des échanges en petit groupe. Aux côtés d'experts et de professionnels, vous aurez accès à des informations en prise directe avec le terrain.

Au programme des deux jours, douze ateliers couvrant un spectre large des enjeux actuels de la filière : écoconception des boissons, éducation et équilibre alimentaire, stratégie de décarbonation, affichage environnemental, Nutri-Score, réemploi en restauration, filière des légumineuses en région, robotique agroalimentaire... sont quelques-uns des thèmes abordés lors de cette édition des JAS.

Ces ateliers sont co-organisés par les pôles de compétitivité, centres de compétences et institutionnels actifs dans l'alimentation et la santé et sont animés par des structures de référence :



ACTIA RÉSEAU NUTRIPREVIUS

Les ateliers sont accessibles à tous les participants et intégrés au système de rendez-vous d'affaires.



"Les conférences et ateliers constituent un temps de veille et de partage de connaissances en cohérence avec notre mission d'accompagnement des entreprises de la filière."

Catherine STRIDE CTCPA

Retrouvez le programme complet
pages 11 et 12 du dossier de presse.
ou sur notre site web

Favoriser la rencontre de toute une filière

Des espaces conçus pour provoquer la rencontre et une organisation qui permet de transformer les échanges en projets concrets à l'échelle de toute la filière, tel est le secret des JAS.



Les rdv d'affaires

Deux jours pour booster votre réseau

3 700 rendez-vous programmés lors de la dernière édition des JAS, 86 % des participants anticipant des collaborations futures : les rendez-vous d'affaires sont le centre névralgique de l'événement.

Start-up, grands groupes, fournisseurs, équipementiers, instituts de recherche, investisseurs... Aux JAS, tout l'écosystème agroalimentaire se retrouve dans un même lieu, sans cloisonnement. C'est cette singularité qui fait des rendez-vous d'affaires un levier d'opportunité unique. Les participants peuvent ainsi débloquer jusqu'à 24 entretiens ciblés sur deux jours, organisés en amont grâce à une plateforme dédiée.

Le principe est simple : vous consultez le catalogue des participants, formulez vos souhaits de rencontres et l'équipe des JAS programme votre agenda. À votre arrivée à La Rochelle, tout est prêt. Et après l'événement, tous vos contacts restent accessibles sur la plateforme pour garder le lien.



+ de témoignages ici



"Nous participons aux JAS pour la qualité des échanges et la pertinence des rencontres avec les acteurs de l'agroalimentaire."

**Pierre REDON
STERIFLOW**

Le Carré des Décideurs Au coeur des connexions

Découvrez un espace dédié pour aller droit à l'essentiel et transformer les échanges en opportunités concrètes.

Pensé pour les acteurs de la distribution et de la RHD, Le Carré des décideurs facilite des rencontres ciblées entre industriels, acheteurs et investisseurs. Au cœur des JAS, ce dispositif favorise des rendez-vous qualifiés, un sourcing efficace et des échanges à forte valeur ajoutée pour accélérer projets et partenariats.



Les moments de convivialité Le business en tout simplicité

Aux JAS, les rencontres les plus décisives ne sont pas toujours celles que l'on programme

Parce que l'innovation se nourrit aussi de spontanéité, les JAS accordent une place centrale aux échanges informels. Cette année, aucun atelier ni conférence ne viendra rythmer la pause méridienne : un choix assumé pour laisser toute la place aux discussions, aux connexions et aux idées qui émergent librement.

Dans le cadre privilégié du port de La Rochelle, pauses café en continu, buffets déjeunatoires et soirée cocktail deviennent autant d'opportunités de prolonger les échanges. Entre spécialités locales, animations gourmandes et ambiance détendue, chaque moment favorise des rencontres authentiques.

Ici, pas de file d'attente ni de temps perdu : tout est pensé pour fluidifier les interactions. Car c'est souvent autour d'un café, d'un déjeuner ou d'un verre que naissent les collaborations les plus durables.

L'espace restauration Une vitrine des savoir faire

Porté par les entreprises adhérentes du CRITT Agro-Alimentaire, l'espace restauration des JAS met à l'honneur la richesse et la diversité des savoir-faire. Pauses café, déjeuners et cocktail deviennent des temps de dégustation où les produits sont directement valorisés auprès des professionnels. Une occasion unique pour les partenaires de gagner en visibilité, tout en contribuant à une expérience conviviale, qualitative et ancrée dans les enjeux d'une alimentation durable



Programme du mercredi 17 juin



Conférences

<p>09:00-10:00 Benoît JULLIEN ICAAL</p>	<p>DÉBAT D'OUVERTURE : Alimentation, Nutrition, Climat : construire les équilibres de demain Intervenants : COLLECTIF EN VÉRITÉ • THE SHIFT PROJECT • LABEYRIE FINE FOODS</p>
<p>10:30-12:30 <i>Disponible prochainement</i></p>	<p>Développer des partenariats dans les FILIERES pour faire évoluer les systèmes alimentaires Intervenants : BLEU-BLANC-COEUR • LEA NATURE • TERRENA INNOVATION • RESAN</p>
<p>14:00-15:30 Thomas FERENC ADEME</p>	<p>S'engager dans la SOBRIÉTÉ, un levier de compétitivité technique et économique Intervenants : GROUPE AVRIL - GROUPE PASQUIER - LA BRASSERIE DU PAYS BASQUE</p>
<p>16:00-17:30 Olivier BOUTOU GROUPE AFNOR</p>	<p>Assurer la SÉCURITÉ des produits ALIMENTAIRES en relevant les prochains défis Intervenants : INRAE - DS SMITH - MERIEUX NUTRISCIENCES</p>
<p>18:00-19:30 Cindy LOMBART AUDENCIA</p>	<p>Composer avec des générations de CONSOMMATEURS qui bousculent les produits et les marques Intervenants : IDDRI INSTITUT DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DES RELATIONS INTERNATIONALES - NUTRIKEO PROTEINESXTC</p>

Ateliers

<p>10:45-11:45 Christophe JAN VALORIAL</p>	<p>Sucres, maltodextrines, fibres... : comment formuler en 2026 sans pénaliser l'image ni l'efficacité ? Experts : NUTRIFIZZ • ELEMENTA</p>
<p>10:45-11:45 <i>Disponible prochainement</i> SOLTENA</p>	<p>Éco-conception des boissons : entre innovation et durabilité Experts : SOLTENA • REBELOTE</p>
<p>14:15-15:15 Ariane VOYATZAKIS & Timothée ARAR-JEANTET ANIA</p>	<p>L'industrie alimentaire engagée dans l'éducation et l'équilibre alimentaire Experts : VIVACTEO</p>
<p>14:15-15:15 Magali GRANGER ACTENA</p>	<p>Les Centres de transfert au service de votre innovation Experts : <i>Disponible prochainement</i></p>
<p>16:15-17:15 Sophie PEVERGNE & Elisa MARTINEZ ADEME</p>	<p>Pourquoi et comment construire une stratégie de décarbonation opérationnelle ? L'exemple et les retours d'expérience de la démarche ACT pas-à-pas. Experts : <i>Disponible prochainement</i></p>
<p>16:15-17:15 Elsa MARIE CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>Structuration d'une filière Légumineuses en Région, meilleure connaissance des acteurs et mise en application des légumineuses par les industriels agroalimentaires Experts : CRITT AGRO-ALIMENTAIRE LA ROCHELLE</p>

Programme du jeudi 18 juin



Conférences

09:00-10:30

Antoine SALLES
CONSEIL NATIONAL
DE L'EMBALLAGE

Le challenge du **PLASTIQUE**, concilier usage alimentaire et moindre impact environnemental
Intervenants : IFIP INSTITUT DU PORC • CRITT AGRO-ALIMENTAIRE LA ROCHELLE •
RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE • BAHIER

11:00-12:30

Christine CHENE
ADRIANOR

Jouer la carte des **INGRÉDIENTS** fonctionnels, entre technologie, naturalité et bénéfices santé
Intervenants : UMR GEPEA, ONIRIS • NOVONESIS • NUTRIMARKETING

14:00-16:00

Disponible prochainement

Miser sur l'**ÉCO-INNOVATION** et entreprendre pour l'alimentation de demain
Intervenants : BPI FRANCE - LA FERME DES SENS - COCORITON

Ateliers

09:15-10:15

Les partenaires du Réseau
Actia Nutriprevius

Nutri-Score® & PNNS 5 : nouveautés et aide à la formulation grâce à Optinut
Experts : CRITT AGRO-ALIMENTAIRE SUD & CRITT AGRO-ALIMENTAIRE LA ROCHELLE

11:15-12:15

Yoann MONGET
ADEME

Affichage Environnemental : Etat des lieux et prise en main d'Ecobalyse
Experts : ITERG

11:15-12:15

Gemma CORNUAU
ACTIA

Réemploi en restauration : comment assurer qualité et sécurité à grande échelle ?
Experts : ACTIA • CTCPA

14:15-15:15

Catherine RENARD
CARNOT QUALIMENT

Sensorialité et choix alimentaires : l'innovation de la recherche publique, de l'aliment 3D à l'expérience du restaurant
Experts : UNITÉ GEPEA NANTES • UNITÉ SAYFOOD PARIS SACLAY

14:15-15:15

Mathieu LAURENT
AQUITAINE ROBOTICS

Robots&Agro au service de l'industrie Agroalimentaire
Experts : AQUITAINE ROBOTICS • ROBOTS&AGRO



Retrouvez le programme
détaillé sur notre site web

