

**Biotech  
& Santé  
BRETAGNE**

# Bio2actives 2022

2<sup>ème</sup> édition

Biomasses et bioraffinerie  
pour des ingrédients & actifs innovants



**Biomasses  
Bioraffinerie  
Ingrédients  
Actifs**

Fermentation  
Enzymologie

Agriculture  
Pet Food  
Alimentation animale  
Nutrition humaine  
Nutrition végétale  
Agroalimentaire

**5, 6 & 7  
JUILLET 2022  
QUIMPER**

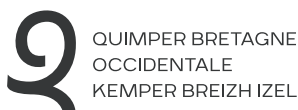
Centre des congrès du  
Chapeau Rouge

Inscriptions en ligne  
[www.bio2actives2022.fr](http://www.bio2actives2022.fr)

Places limitées

Organisé par  
**Biotech Santé Bretagne**

Avec le soutien de



Valorisation optimale des biomasses et concept de bioraffinerie pour la production d'ingrédients et d'actifs.

Vers une exploitation totale des constituants des biomasses : enjeux, évolutions et pertinence économique

Ces dernières années, les projets de recherche et d'innovation traitant de la valorisation des biomasses (nobles et coproduits) en molécules d'intérêt et produits, afin de tendre vers le concept de « zéro déchet », se sont multipliés.

Cette deuxième édition du colloque Bio2actives permet aux acteurs (académiques et industriels) de se réunir à Quimper pour échanger sur les dernières avancées du traitement des biomasses afin de développer des ingrédients et des actifs à destination notamment des marchés de l'agroalimentaire (alimentation humaine et animale, petfood et nutrition) et de l'agriculture (biocontrôles et biostimulants).

**Inscriptions et plus d'infos :**  
[www.bio2actives2022.fr](http://www.bio2actives2022.fr)

**Une question ?**  
[bio2actives@biotech-sante-bretagne.fr](mailto:bio2actives@biotech-sante-bretagne.fr)

**5 juillet matin :** visite du showroom du CEA Tech (places limitées)

**5 juillet après-midi :** rendez-vous d'affaires

**6-7 juillet :** colloque scientifique

### 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

### Thématiques des communications orales

- 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.

### Chercheurs, industriels, participez pour :



#### Découvrir

- Le potentiel de valorisation des biomasses animale ou végétale, terrestres ou marines
- Le concept de bioraffinerie appliqué à ces biomasses pour le développement d'ingrédients et d'actifs
- Les travaux en cours des laboratoires de recherche dans ces domaines et les dernières applications industrielles concrètes et innovantes



#### Approfondir vos connaissances sur

- Les composés valorisables des biomasses (polysaccharides, protéines, polyphénols etc...)
- Les procédés d'éco-extraction et les différents couplages (physiques, enzymatiques, chimiques...)
- Les procédés de fractionnement des biomasses (cracking)



#### Profiter de temps d'échanges

- Discuter avec des spécialistes (industriels et chercheurs)
- Vous ouvrir à d'autres filières et croiser les problématiques
- Rencontrer de futurs partenaires
- Formaliser vos projets

En partenariat avec