



Conférence TAFT : Comment faire un meilleur usage des ressources marines ?

Du 13 au 15 octobre se tiendra la 5^{ème} conférence internationale TAFT (Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference) à la Cité des congrès de Nantes. Elle réunira 110 participants de 23 pays, essentiellement européens et américains : des chercheurs, des représentants gouvernementaux et des industriels des produits de la mer.

Organisée par l’Ifremer avec le soutien de Cap Aliment et du Centre Technique IDmer, cette édition intitulée « Vers un meilleur usage des ressources aquatiques » fera le point sur les dernières avancées scientifiques en matière de valorisation économique des produits d’origine marine.

Les enjeux de la conférence

« Qu’ils soient d’origine animale (fruits de mer, poissons...) ou végétale (algues), alimentaires ou non, les produits de la mer sous-tendent de nombreuses problématiques. Comment concilier les enjeux de qualité nutritionnelle et gustative et la sécurité sanitaire pour le consommateur ? Comment contrôler la fraîcheur des produits, les espèces qui les composent ? Comment innover pour inventer de nouveaux produits, mettre au point de nouvelles techniques de transformation des produits de la mer, plus soucieuses de l’environnement ? Quelle est la perception du consommateur ? », s’interroge Véronique Verrez-Bagnis, chercheuse au Centre Ifremer Atlantique à Nantes et organisatrice du colloque.



© Ifremer/Camille Knockaert

Toutes ces questions seront au cœur du colloque international TAFT pendant les trois jours de conférence.

60 présentations orales organisées en 5 sessions permettront à des scientifiques de 17 nationalités différentes (France, Espagne, Portugal, Norvège, Etats-Unis, etc.) de présenter leurs travaux et résultats :

- Session 1. Comportement du consommateur, valeur nutritionnelle et aliments fonctionnels
- Session 2. Bio-économie des ressources aquatiques
- Session 3. Aquaculture et nouvelles ressources aquatiques
- Session 4. Traitement des produits de la mer : incidence sur la qualité et la sécurité alimentaire
- Session 5. Méthodes innovantes pour la caractérisation des produits de la mer et de leurs contaminants

Programme de la conférence

Parmi les moments forts des sessions scientifiques du colloque, retrouvez :

Mardi 13 octobre, 9h00, en ouverture de la session 1

Gervaise Debucquet, chercheure à Audencia Nantes : « Manger du poisson aujourd'hui : comment associer la naturalité à la fonctionnalité ? » ou comment trouver un juste milieu entre un produit naturel et l'ajout de nouvelles caractéristiques nutritionnelles ?

Mercredi 14 octobre, 9h00, en ouverture de la session 4

David Green, North Carolina State University, Center for Marine Sciences and Technology, USA, discutera des défis et développements liés à l'innovation et l'entreprenariat sur le secteur du traitement des produits de la mer.

Jeudi 15 octobre, 13h45, en ouverture de la session 5

Carmen Sotelo, Grupo de l'Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo, Espagne, présentera les dernières avancées technologiques et scientifiques qui permettent de mieux définir les caractéristiques des produits de la mer à l'heure de la mondialisation.

Mercredi 14 octobre, une session industrielle animée par le centre technique IDMer (Lorient) et un groupe d'industriels de la mer, sera le lieu d'échanges entre industriels et scientifiques et devra permettre d'identifier les attentes des industriels en matière d'orientations de recherche.

Le colloque TAFT en quelques mots

Organisé tous les 3 ans, alternativement en Europe et aux Etats-Unis, ce congrès scientifique international est commun à trois associations impliquées sur la thématique des produits de la mer :

- l'association européenne WEFTA (West European Fish Technologists Association) qui regroupe 18 pays européens et est portée par 21 Instituts,
- l'association nord-américaine AFTC (Atlantic Fisheries Technology Conference)
- la SST Society, américaine (Seafood Science Technology Society), qui réunit des entreprises, des organismes environnementaux et des organismes de recherche et d'enseignement supérieur.

La WEFTA et l'AFTC sont 2 associations scientifiques et technologiques à but non lucratif ayant l'objectif commun de favoriser des échanges entre les organismes nationaux dédiés à la recherche, au développement et à la valorisation des produits d'origine marine, en Europe (WEFTA) et en Amérique du Nord (AFTC).

La SST Society est une association américaine travaillant sur le thème de l'application des sciences alimentaires aux problématiques de production, de transformation, d'emballage, de distribution...

En savoir plus :

Site web du colloque

<http://wwz.ifremer.fr/taft2015>

Site web du WEFTA

<http://www.wefta.org/>

Site web de l'AFTC

<http://www.aftc.ca/en/mission.html>

Site web de la SST

<http://fshn.ifas.ufl.edu/seafood/sst/index.shtml>

