



Transformations des aliments et bénéfices/risques pour la santé

22 Novembre 2018

9h45 – 17h00 – Amphithéâtre de l'INRA Rue de l'Université, Paris

**Une journée organisée dans le cadre des défis du département CEPIA par :
Gilles Feron, Véronique Santé-Lhoutellier, Isabelle Souchon**

Objectifs de la journée : Comment la communauté scientifique concernée de CEPIA peut-elle s'emparer dans le cadre de partenariat pluridisciplinaire (microbiologistes, toxicologistes et nutritionnistes, sociologues/économistes, et épidémiologistes) de questions conjointes sur « procédés de transformation et valeur santé (bénéfice / risque) de l'aliment élaboré » ?

Organisation des échanges : La journée sera organisée sur la base de conférences construites par des binômes « CEPIA/ autres disciplines » ayant pour objectif d'initier la réflexion sur les liens entre le degré de transformation des aliments et la santé. Deux tables rondes impliquant les participants auront pour objectifs de (i) définir quelles questions de recherche ne sont pas ou insuffisamment investies dans le domaine (ii) mettre en place des groupes de travail sur des objets précis (ex : indices de transformation, composés néoformés, additifs, matériaux au contact des aliments...).

Valorisation : Les binômes seront sollicités pour produire une page maximum résumant les pistes de réflexion qu'ils auront proposées lors de leurs exposés. Les synthèses des tables rondes sous forme d'ébauche de questions de recherche, ajoutées aux documents produits par les conférenciers seront remis sous forme de livret aux participants ainsi qu'à la direction scientifique Alimentation et aux Chefs de Département intéressés.

Un article de synthèse pour un numéro spécial de la revue Nutrient « The effect of food processing on health » sera l'un des produits de sortie attendus pour cette journée.

Participants : journée interne à l'inra, ouverte aux Chercheurs AlimH/MICA/CEPIA/SAD/SAE2 et aux RMT TransFoBio et NutriPrevious

Accès gratuit mais inscription obligatoire :

<https://enquetes.inra.fr/index.php/531519?lang=fr>

Programme prévisionnel

9h45	Accueil
10h00-10h30	Rôle des procédés sur les attributs des aliments. <i>Gilles Trystram (AgroParisTech)</i>
10h30-11h00	Ultra-transformation et santé, approche épidémiologiques. <i>Mathilde Touvier (EREN Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle, INSERM)</i>
	1^{er} pilier. Au sein de l'aliment : additifs et nanoparticules/composés néoformés/emballages et transferts

11h10-11h30	Xénobiotiques et Néoformés. <i>Erwan Engel (UR QuaPA Qualité des Produits Animaux) et Pauline Anton Gay (Sciences de la nutrition et santé, UniLaSalle)</i>
11h30-12h00	Emballages pour la transformation et la conservation et volet législatif. <i>Olivier Vitrac (UMR GENIAL Ingénierie, Procédés, Aliments)</i>
	Additifs et nanoparticules. <i>Marie-Hélène Ropers (UR BIA Biopolymères-Interactions-Assemblages) et Eric Houdeau (UMR ToxAlim)</i>
12h00-12h45	Table-ronde
13h00-14h30	Repas
	2^{ème} pilier. Production de l'aliment : Procédés, information et perception des consommateurs
14h30-14h50	Bénéfices/Risques des procédés incluant nouveaux procédés alternatifs (3D, chauffage sous vide, ...) <i>Catherine Renard (UMR SQPOV, Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale) et Luc Fillaudeau (UMR LISBP Ingénierie des Systèmes Biologiques et des Procédés)</i>
14h50-15h15	Indices de transformation versus information et comportement du consommateur. <i>Isabelle Souchon (UMR, Génie et microbiologie des procédés alimentaires) et Marine Spiteri (INRA, Toulouse School of economics)</i>
15h15-16h00	Table-ronde
16h00-16h30	Conclusion et pistes de valorisation de la journée