

COMITÉ D'ORGANISATION

- Présidents :** **Danièle OLIVIER** ◊ Vice-Présidente, Fondation internationale de la Maison de la Chimie
- Comité scientifique :** **Jean-Claude BERNIER** ◊ Professeur Émérite de l'Université de Strasbourg
Philippe GCEBEL ◊ Président de la Fondation internationale de la Maison de la Chimie
Marc J. LEDOUX ◊ DRCE Émérite du CNRS
Gino MANGIANTE ◊ Expert R&D produits et technologies des hydrocolloïdes - CARGILL
Bernard MEUNIER ◊ Directeur de recherche émérite au CNRS, Membre de l'Académie des sciences et de l'Académie Nationale de Pharmacie
Philippe PRUDHON ◊ Fondation internationale de la Maison de la Chimie
Magali SMETS ◊ Directrice Générale - FRANCE CHIMIE
Hervé THIS ◊ Physico-chimiste - Centre international de gastronomie moléculaire - INRAE-AgroParisTech
Philippe WALTER ◊ Fondation internationale de la Maison de la Chimie, Membre de l'Académie des Sciences, Directeur Laboratoire d'archéologie moléculaire et structurale (UMR 8220 CNRS-UPMC), CNRS-Sorbonne Université
- Comité logistique :** **Pascaline BRIDOU BUFFET** ◊ Fondation internationale de la Maison de la Chimie

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- L'accès au Colloque est gratuit mais pour participer, l'inscription est obligatoire et se fait uniquement en ligne via :
<https://inscriptions.maisondelachimie.com/evenements/chimieetalimentation>
Une confirmation d'inscription sera envoyée par courrier électronique. **Veillez à regarder dans vos spams si vous ne recevez pas cette confirmation.**
- En raison du succès que rencontrent nos colloques, vous êtes invité(e) à vous inscrire le plus rapidement possible et au plus tard le **31 Janvier 2025**.
Le nombre de places étant limité, le Comité d'Organisation se réserve le droit de fermer les inscriptions avant la date du **31 Janvier 2025**.
- Le Colloque se tiendra en présentiel et sera **diffusé en direct** sur la **chaîne YouTube** de Mediachimie. La fenêtre qui donnera accès au streaming ne sera ouverte que le jour du Colloque.
- Le déjeuner, compris dans l'inscription, est gratuit **mais sous réserve des places disponibles** (même si réservé lors de l'inscription), les scolaires étant prioritaires.
Aucun déjeuner ne pourra être réservé après le **31 Janvier 2025**.
- Si vous ne souhaitez pas que vos coordonnées soient enregistrées dans la base de données pour être informé des actions de la Fondation de la Maison de la Chimie, veuillez le signaler en cochant la case réservée à cet effet sur le Bulletin d'Inscription en ligne.

ACCÈS ET TRANSPORTS

Maison de la Chimie :
28 bis rue Saint-Dominique
75007 PARIS

- **Métro :** Assemblée Nationale (ligne 12), Invalides (lignes 8 et 13) et RER ligne C
- **Bus :** 24 - 63 - 69 - 73 - 83 - 84 - 93 - 94

ANNULATION

Toute annulation doit faire l'objet d'une notification écrite avant le **31 Janvier 2025** par courriel.

Secrétariat général et inscriptions :

e-mail : colloque[a]maisondelachimie.com

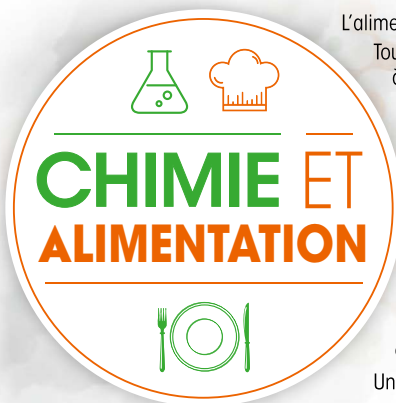
Conception graphique : CB Defretin | Images : © Hervé THIS - Adobe Stock, © Ruslan Baruk - © Nutriya Kampaal - © _velkne_ - © Curioso Photography - © Hadik - le 11 décembre 2024 à 15h

PROGRAMME DU COLLOQUE

CHIMIE ET ALIMENTATION

Mercredi 12 Février 2025

Icons: flask, chef's hat, plate with cutlery.



L'alimentation a forgé l'espèce humaine et est fondamentale pour sa survie dans un contexte de croissance de la population mondiale et de changement climatique.

Tout au long de la vie, **la qualité de l'alimentation est un facteur important du bien-être et de la santé.** Avec l'évolution du mode de vie, **l'industrie alimentaire ne cesse de progresser.** Les problèmes et les défis à relever sont mondiaux, ils concernent toutes les couches de la société et sont d'ordre politiques et scientifiques. Nous nous limiterons au domaine scientifique plus généralement dans le cadre occidental européen.

L'alimentation est un domaine transdisciplinaire dans lequel les sciences de la chimie sont intervenues très tôt au niveau : **de la production des aliments, de leurs transformations, de leur conservation et dans l'art culinaire,** car la chimie, science de l'étude des molécules et de leur réactivité, est indispensable pour comprendre et maîtriser les phénomènes mis en jeu dans ces différents domaines de l'alimentation.

Pour les maîtriser, il faut comprendre, y compris à l'échelle industrielle, les phénomènes qui surviennent lors des transformations culinaires et lors de celles des ingrédients alimentaires en aliments. Il faut comprendre la chimie d'assimilation des molécules et des métaux des aliments pour mieux manger, pour y prendre du plaisir, pour être en bonne santé ou pour manger demain quand nous serons 9 ou 10 milliards d'individus sur la planète. **L'actualité montre que la souveraineté alimentaire est un défi national.**

L'objectif de ce colloque est de présenter l'apport des sciences de la chimie sur ces différents points, et de tenter avec les connaissances les plus récentes, de répondre aux questions que se posent les citoyens et notamment les jeunes, y compris sur la sécurité alimentaire.

Dans cet objectif, les conférenciers choisis sont des experts des domaines scientifiques universitaires et industriels et des institutions nationales et européennes concernés.

La croissance de l'industrie alimentaire entraîne le besoin d'une main d'œuvre multidisciplinaire bien formée et les choix d'orientation vers ces secteurs porteurs se font dès nos lycées de formation générale ou professionnelle.

Un temps sera donc consacré à la réponse aux questions des scolaires dans le cadre des débats.

Danièle Olivier Vice-Présidente de la Fondation internationale de la Maison de la Chimie

PROGRAMME DU COLLOQUE

09H00 INTRODUCTION

Animateur : Philippe GCEBEL Président de la Fondation internationale de la Maison de la Chimie



SESSION DU MATIN



CONFÉRENCES PLÉNIÈRES D'OUVERTURE

Philippe GCEBEL Président de la Fondation internationale de la Maison de la Chimie

09h10 Chimie, biologie, métabolisme, le trio gagnant pour comprendre la nutrition.

Jean-Michel LECERF Médecin, spécialiste en endocrinologie, maladies métaboliques et nutrition - Ancien chef du service de nutrition de l'Institut Pasteur de Lille - Membre de l'Académie d'agriculture de France

09h40 Manger, hier, aujourd'hui et demain : vue de la chimie.

Hervé THIS Physico-chimiste - Centre international de gastronomie moléculaire - INRAE-AgroParisTech

10h10 Questions / Débats

TABLE RONDE : L'industrie agro-alimentaire ne cesse de progresser.

Animateurs : Philippe PRUDHON Fondation de la Maison de la Chimie
Jean-Claude BERNIER Professeur Émérite de l'Université de Strasbourg



10h20 Les texturants, une aide pour la nutrition des séniors.

Gino MANGIANTE Expert R&D produits et technologies des hydrocolloïdes - CARGILL

10h40 Quand la chimie et les arômes réinventent l'alimentation de demain.

Margaux CAVAILLES Responsable Création Aromatique - Développement stratégique Arôme EMEA - MANE

11h00 Les protéines végétales, catalyseurs d'innovations pour une alimentation durable.

Romain JOLY Directeur Global des Protéines Alternatives - ROQUETTE

11h20 La compréhension moléculaire au service d'une alimentation innovante.

Christian CAMPARGUE Analytical Sciences Director - Advanced Technology Ingredients - Danone Global Research & Innovation Center

11h40 QUESTIONS / DÉBATS

12h00 Cérémonie du GRAND PRIX DE LA FONDATION 2024

Animateur : Philippe GCEBEL Président de la Fondation internationale de la Maison de la Chimie
• Présentation du Professeur Clément SANCHEZ Professeur émérite au collège de France, chaire « Chimie des matériaux hybrides » et Professeur à l'Université de Strasbourg (Institut d'Études Avancées - USIAS)
• Présentation du Professeur Egbert MEIJER Professeur à l'Université d'Eindhoven

13h00 DÉJEUNER OFFERT par la Fondation internationale de la Maison de la Chimie



SESSION DE L'APRÈS-MIDI

Bien manger.

Animateur : Marc J. LEDOUX DRCE Émérite du CNRS

14h00 Quelles sources d'avenir pour les protéines alimentaires ?

Verena POINSOT Directrice de recherche première classe CNRS

14h30 Les secrets de l'olfaction – Voyage au cœur du sens de l'odorat.

Claire de MARCH Chargée de Recherche au CNRS - Institut de Chimie des Substances Naturelles - Université Paris Saclay

15h00 La sécurité sanitaire des aliments.

Georges KASS Expert Principal - EFSA (European Food Safety Authority)

15h30 Les métaux dans l'alimentation : un bienfait ou un danger ?

Bernard MEUNIER Directeur de recherche émérite au CNRS



SESSION DE CLÔTURE

16H20 CONFÉRENCE PLÉNIÈRE DE CLÔTURE

Animatrice : Danièle OLIVIER Vice-Présidente de la Fondation internationale de la Maison de la Chimie

La souveraineté alimentaire en France.

Christine AVELIN Directrice Générale de FranceAgriMer

17H15 CONCLUSIONS

Philippe GCEBEL Président de la Fondation internationale de la Maison de la Chimie



<https://actions.maisondelachimie.com/colloque/chimieetalimentation>

