

<https://culture-scientifique-technique.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1056>

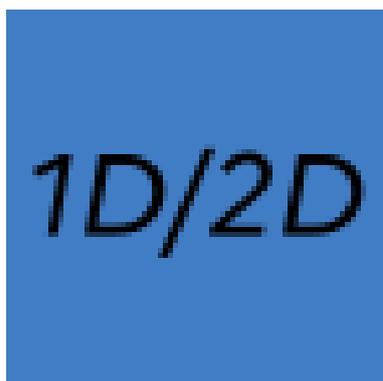


Culture scientifique technique et industrielle



# Colloque "Chimie et alimentation" - Maison de la Chimie

- Se former - Conférences, ateliers, tables-rondes -



Date de mise en ligne : vendredi 13 décembre 2024

---

Copyright © Culture académique scientifique - Tous droits réservés

---



## Colloque chimie et alimentation, le mercredi 12 février 2025.

L'accès au Colloque est gratuit mais obligatoirement sur inscription via le [formulaire en ligne](#) pour une participation en PRÉSENTIEL à la Maison de la Chimie (date limite le 31 janvier 2025).

Le colloque sera retransmis en direct toute la journée sur la chaîne YouTube de notre médiathèque [mediachimie.org](https://www.mediachimie.org). La fenêtre qui donnera accès au streaming sera ouverte le matin du 12 février 2025. INUTILE DE S'INSCRIRE

### Résumé :

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 de la Maison de la Chimie

### Intervenants :

- 09h10 - **Chimie, biologie, métabolisme, le trio gagnant pour comprendre la nutrition.** â€” 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.** â€” Hervé THIS, Physico-chimiste, Centre international de gastronomie moléculaire, Inrae-AgroParisTech
- 10h20 - **Les texturants, une aide pour la nutrition des séniors.** â€” Gino MANGIANTE, Expert R&D produits et technologies des hydrocolloïdes, CARGILL
- 10h40 - **Quand la chimie et les arômes réinventent l'alimentation de demain.** â€” Margaux CAVAILLES, Responsable Création Aromatique, Développement stratégique Arôme EMEA, MANE
- 11h00 - **Les protéines végétales, catalyseurs d'innovations pour une alimentation durable.** â€” Christian CAMPARGUE, Analytical Sciences Director, Advanced Technology Ingredients Danone Global Research & Innovation Center
- 14h00 - **Quelles sources d'avenir pour les protéines alimentaires ?** â€” Verena POINSOT, Directrice de recherche première classe CNRS
- 14h30 - **Les secrets de l'olfaction - Voyage au cœur du sens de l'odorat.** â€” Claire de MARCH, Chargée de Recherche au CNRS - Institut de Chimie des Substances Naturelles - Université Paris Saclay
- 15h00 - **La sécurité sanitaire des aliments.** â€” Georges KASS, Expert Principal, EFSA (European Food Safety Authority)
- 15h30 - **Les métaux dans l'alimentation : un bienfait ou un danger ?** â€” Bernard MEUNIER, Directeur de recherche émérite au CNRS
- 16h20 - **La souveraineté alimentaire en France.** â€” Christine AVELIN, Directrice Générale de FranceAgriMer