



**Webinaires « Alimentation et santé »**  
**Jeudi 3 et 10 septembre 2020**  
**10h - 12h30**

## Optimisez l'impact de vos aliments sur la santé des consommateurs

### Programme du 3 septembre 2020, 10h – 12h30

#### Accueil/introduction par Cap Aliment

*Viviane KERLIDOU – Cap Aliment*

#### Comprendre les mécanismes d'action de l'alimentation sur la santé, du début de la vie à l'âge adulte

- ✓ **Epigénomique Nutritionnelle : impact du régime alimentaire des parents sur la santé de leur progéniture**  
*Francisco Bolaños : INRAE, équipe PhAN (physiologie des adaptations nutritionnelles)*
- ✓ **Potentiel anti-obésique des micro-algues marines utilisées en tant que complément alimentaire**  
*Virginie MIMOUNI – MMS - EA 2160 - Le Mans Université - IUT de Laval*

Dans le cadre du projet MILFORD, une étude nutritionnelle a été menée sur des rats Wistar soumis à un régime obésifiant associé ou non à une supplémentation en micro-algues marines. A partir des résultats issus de l'expérimentation animale, cette présentation exposera les effets spécifiques de trois micro-algues marines, riches en acides gras oméga-3, sur les perturbations physiologiques et métaboliques associées à l'obésité.

#### Exemples de leviers d'actions (ingrédient process)

- ✓ **Plateaux techniques d'analyse d'extraits végétaux par un criblage multi-paramétrique sur des modèles cellulaires associés à des dysfonctionnements vasculaires et métaboliques**  
*Ramaroson Andriantsitohaina - Université d'Angers, équipe SOPAM*

Cette méthode permet l'analyse des effets de végétaux dans le cadre d'approches nutritionnelles en tenant compte des mécanismes de leurs effets protecteurs ou délétères sur les cellules impliquées dans les maladies cardiovasculaires et métaboliques (i.e. cellules endothéliales, cellules musculaires lisses, adipocytes, hépatocytes et macrophages).

- ✓ **Cake au citron à teneur réduite en sucre**  
*Patricia le Bail – INRAE BIA*

Le projet CAKERS vise, dans le cadre d'une approche globale, à étudier l'incidence de l'incorporation de certains édulcorants / agent de charge et de l'acidification sur la structure, la texture, l'acceptation sensorielle et la valeur calorique globale du cake. Selon la réglementation européenne, un gâteau « à teneur réduite en sucre » (-30% par rapport au témoin) doit également correspondre à une réduction substantielle de la valeur calorique (-30%). La valeur calorique sera évaluée à partir de la composition et également à partir de tests in vitro afin de mieux évaluer le rôle du métabolisme de l'amidon.

#### Conclusion

*Oscar Castellani - RFI Food For Tomorrow / Cap Aliment*

## Programme du 10 septembre 2020, 10h – 12h

### Accueil/introduction par Cap Aliment

*Viviane KERLIDOU – Cap Aliment*

#### ✓ **Vers des émulsions alimentaires saines, durables et stables**

*Claire BERTON – INRAE BIA – Wageningen Research University*

Cette présentation portera sur les changements de formulation des émulsions alimentaires qui peuvent être considérés pour mieux répondre aux enjeux actuels, notamment en termes de qualité nutritionnelle et de durabilité. Cela inclut, par exemple, l'augmentation des teneurs en AGPI oméga 3, l'utilisation de protéines d'origine végétale en tant qu'émulsifiants, ou encore le remplacement de certains additifs synthétiques par des alternatives biosourcées. Cependant, de telles modifications ont des conséquences parfois indésirables sur la stabilité physico-chimique des émulsions, et il est donc nécessaire de comprendre les mécanismes sous-jacents afin de garantir le succès d'une telle transition.

#### ✓ **Réduction des intrants (pesticides et conservateurs) dans la chaîne de production des aliments par des stratégies de bio-contrôle (focus sur la bio-préservation)**

*Hervé PREVOST – ONIRIS*

#### ✓ **Intégrer les consommateurs dans le développement de nouveaux produits alimentaires**

*Chloé THOMAS – GRAPPE ESA – USC INRAE*

Ce travail de recherche a porté sur l'intégration simultanée des stratégies d'entreprise, des attentes des consommateurs et des enjeux environnementaux, au sein d'un processus d'innovation alimentaire. La présentation se concentrera sur les apports de l'intégration des consommateurs, grâce notamment à des tests de concepts et des séries itératives de prototypages - tests co-créatifs qui ont rassemblé une entreprise (R&D, marketing) et des consommateurs autour de la création de produits sains.

### Conclusion

*Oscar Castellani - RFI Food For Tomorrow / Cap Aliment*

### Contact :

Viviane KERLIDOU

06 07 59 17 10

[v.kerlidou@solutions-eco.fr](mailto:v.kerlidou@solutions-eco.fr)