

Les Ateliers des JAS / Health & Food Days Workshops

Nouveauté 2010

Les Ateliers des JAS seront inaugurés en 2010 : lieu d'informations et d'échanges privilégiés en groupe restreint pour donner la parole aux experts du moment, pour échanger sur des sujets techniques et pointus d'actualités entre nous, pour rassembler des participants sur un même propos, pour des témoignages et retours d'expériences constructifs.

Organisés sous forme de déjeuners-débats, sans empiéter sur les créneaux de rendez-vous et conférences, les ateliers des JAS, rassembleront une trentaine de participants préalablement inscrits.

New features 2010

The 2010 edition of Health & Food Days inaugurates Workshops a platform for obtaining and discussing information in small groups chaired by experts, for swapping ideas on technical and specialised topics of current interest, for bringing together participants with the same aims, and for pooling constructive experience and feedback.

Organised as a lunchtime debate to avoid encroaching on allotted meetings and conference times, Health & Food Days Workshops will bring together some thirty pre-enrolled participants.

Inscription préalable obligatoire <

> Beforehand compulsory registration

Mercredi 16 Juin 2010 - 12h45 / 13h45
Wednesday 16th June 2010



Atelier VEGETOLYS

L'axe Végétal - Santé de Végépolys, l'exemple du projet « ProVasc : vers une pharmacologie verte ». La phytochimie au service du végétal spécialisé, de l'identification à la validation du potentiel thérapeutique de nouveaux extraits d'origine végétale aux propriétés anti-oxydantes

Expert : Laure-Emmanuelle BENHAMOU, PhD

Manager du projet proVasc Université de Nantes

Animateur : Pôle de compétitivité VEGETOLYS

Amélie CHAIGNEAU, VEGETOLYS innovation, Chargée de mission de l'axe Santé & Bien-être au sein de Valinov, le centre d'innovation et de transfert du pôle de compétitivité VEGETOLYS.

> Limité à 30 participants / Limited to 30 participants

VEGETOLYS workshop

The Plants & Health section of the Vegepolys competitiveness unit presents the sample project 'ProVasc: towards green pharmacology'. Phytochemistry applied to specialised plants, from identification to validation of the therapeutic potential of new plant extracts with antioxidant properties.

Expert: Laure-Emmanuelle BENHAMOU, PhD, Manager of the proVasc project at the University of Nantes

Host: VEGETOLYS competitiveness unit

Amélie CHAIGNEAU, VEGETOLYS innovation, Health & Well-being Task Officer at the Valinov centre for innovation and technology transfer at the VEGETOLYS competitiveness unit.



Atelier CEREALES VALLEE

Prévention du diabète par une farine innovante : comment la sélection des blés sur un critère de qualité du grain (teneur en amidon résistant) permet de concevoir des produits de panification régulant l'insulino-résistance ?

Experts : Blandine COMTE, INRA Unité de Nutrition Humaine (projet BleNNat) - Walter LOPEZ, docteur en nutrition et Pierre BERBEZY docteur en biochimie végétale (Limagrain Céréales Ingrédients).

Animateur : Pôle de compétitivité CEREALES VALLEE

Tania ROUGIER, animatrice de projets nutrition humaine au sein du pôle de compétitivité Céréales Vallée

> Limité à 30 participants / Limited to 30 participants

CEREALES VALLEE workshop

Preventing diabetes through an innovative type of flour: how selecting wheats based on a grain quality criterion (resistant starch content) can help create breadmaking products that regulate insulin resistance.

Experts: Blandine COMTE, Research Director at the INRA, Human Nutrition Unit (BléNNat project) - Walter LOPEZ, a doctor in nutrition and Pierre BERBEZY, a doctor in plant biochemistry (Limagrain Céréales Ingrédients)

Host: CEREALES VALLEE competitiveness unit

Tania ROUGIER, Project Leader in the field of human nutrition within the Céréales Vallée competitiveness unit



Atelier NUTRIPREVIUS

Les mesures du potentiel antioxydant des aliments : quelles méthodes, quelles significations, quelles limites ?

Expert : Claude GENOT, INRA Nantes
Co-Animateurs : Valérie SOUCHEYRE, chargée d'études nutritionnelles, ADIV

Stéphane GEORGE, Chef de l'Unité micro-constituants végétaux, CTCPA

> Limité à 30 participants / Limited to 30 participants

NUTRIPREVIUS workshop

Measurement of the antioxidant potential of foods: what are the methods, significance, and limitations?

Expert: Claude GENOT, INRA Nantes

Co-hosts: Valérie SOUCHEYRE, nutritional studies task officer, ADIV
Stéphane GEORGE, Head of the 'Trace Elements in Vegetables' Unit, CTCPA



Produits et Procédés Innovants pour la Nutrition et la Santé

PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ AGRO-INDUSTRIE

Atelier PRODINNOV / WAGRALIM

Comment innover en nutrition santé dans le cadre réglementaire des allégations santé ?

Experts : Laetitia VERSEIL, Keyrus Biopharma - David GAUDOUT, Nutratech Conseils - Grégory DUBOURG, Nutrikéo Consulting

Co-Animateurs : Pôle de compétitivité PRODINNOV et WAGRALIM

> Limité à 30 participants / Limited to 30 participants

PRODINNOV / WAGRALIM workshop

How to innovate in nutrition and health within the regulatory framework for health claims

Experts: Laetitia VERSEIL, Keyrus Biopharma - David GAUDOUT, Nutratech Conseils - Grégory DUBOURG, Nutrikéo Consulting

Co-hosts: PRODINNOV and WAGRALIM competitiveness unit



Atelier BIPOLE DE POITIERS

Mutualiser pour mieux innover : comment monter un bon dossier ?

Experts : Benjamin POIROT (APINOV), Manilduth RAMNATH (BIOCYDEX), Régis BRUNET (IANESCO) et Hubert TAUPE (ISOCLIN)

Co-animateur : Jean-Michel MAIXENT (GPHY), membre du CES de l'AFSSA

> Limité à 30 participants / Limited to 30 participants

POITIERS BIOTECHNOLOGY CENTRE workshop

Improved innovation through pooling: how to prepare a good case.

Experts: Benjamin POIROT (APINOV), Manilduth RAMNATH (BIOCYDEX), Régis BRUNET (IANESCO) and Hubert TAUPE (ISOCLIN)

Co-host: Jean-Michel MAIXENT (GPHY) - AFSSA (French agency for food safety) expert committee member



Atelier PONAN

La proposition de règlement européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires : le traitement juridique des innovations et des nouveaux procédés

Experts : Marine FRIANT-PERROT, Maître de conférences en droit, Responsable du master 2, Droit de l'agro-alimentaire, Nantes.

Romuald CHÉRET, Chef de projet en technologies agro-alimentaires, Ingénierie, Procédés, Innovation, CTCPA, Nantes.

Animateur : Pôle de compétitivité PONAN

Jean-Claude LEBOSSÉ, Délégué Général de PONAN

➤ Limité à 30 participants / Limited to 30 participants

PONAN workshop

European regulation proposal concerning consumer information on food products: legal treatment innovations and new processes

Experts: Marine FRIANT-PERROT, Lecturer in law, Head of the agri-food law option of the Master's Degree in economic activities, Nantes
Romuald CHÉRET, Agri-food Technologies Project Manager, Engineering, Procedures, Innovation, CTCPA, Nantes.

Host: PONAN competitiveness unit

Jean-Claude LEBOSSÉ, Executive Officer of PONAN



Atelier NUTRIPREVIUS

Comment déterminer la composition nutritionnelle des aliments ?

Intérêts et complémentarités des approches analytiques et de la méthodologie de calcul nutritionnel

Experts / Co-Animateurs : Anne-Emmanuelle LEMINOUS, ADRIA Développement - Nadège PERRET, AGROHALL - Judicaël JOANDEL, CASIMIR - Caroline ROUYEYROL, CRIT PACA - Elise CLERC, Institut Pasteur Lille.

➤ Limité à 30 participants / Limited to 30 participants

NUTRIPREVIUS workshop

How to determine the nutritional composition of food products?

Purpose and complementarity of analytical approaches and the nutritional calculation method

Experts / Co-hosts: Anne-Emmanuelle LEMINOUS, ADRIA Development - Nadège PERRET, AGROHALL - Judicaël JOANDEL, CASIMIR - Caroline ROUYEYROL, CRIT PACA - Elise CLERC, Pasteur Institut of Lille.



Atelier NUTRAVITA Auvergne

Acides gras trans naturels, bénéfiques ou risque dans la formulation des aliments ?

Expert : Jean-Michel CHARDIGNY, Directeur de Recherches INRA, Directeur de l'UMR 1019 de Nutrition Humaine (INRA-Université Clermont I), Directeur

adjoint du CRNH Auvergne

Coordonnateur du projet ANR PNRA « Transqual », membre du Comité d'experts spécialisé « Nutrition Humaine » à l'AFSSA, rapporteur pour les « Dietary reference values » à l'AESA

Co-Animateurs : Membres du groupement NUTRAVITA Auvergne

➤ Limité à 30 participants / Limited to 30 participants

NUTRAVITA Auvergne workshop

Natural trans fatty acids: healthy or harmful in food formulations?

Expert: Jean-Michel CHARDIGNY INRA Research Director, Director, Human Nutrition 1019 joint research unit (INRA-Université Clermont I), Assistant Director, CRNH (human nutrition research centre), Auvergne. Coordinator of the "Transqual" national food research programme, AFSSA "Human Nutrition" expert committee member and spokesperson on "Dietary reference values" for the EFSA

Co-host: members of the NUTRAVITA Auvergne organisation



Atelier VALORIAL

Perception et usage des produits comportant des allégations nutritionnelles et de santé par les consommateurs français

Expert : Mohamed MERDJI, Directeur du LESMA Audencia Nantes, Ecole de Management

Animateur : Pôle de compétitivité VALORIAL

Jean-Luc PERROT, Directeur adjoint du Pôle Valorial

➤ Limité à 30 participants / Limited to 30 participants

VALORIAL workshop

How French consumers perceive and use products with nutritional/health claims.

Expert: Mohamed MERDJI, Director of the LESMA at the AUDENCIA School of Management, Nantes

Host: VALORIAL competitiveness unit

Jean-Luc PERROT, Assistant Director of the Valorial Unit



Atelier PÔLE ENFANT

DisMoiGoût - Mieux comprendre les préférences alimentaires des enfants

- Un protocole d'analyse sensorielle adapté aux jeunes enfants
- Une analyse comportementale autour de leur alimentation

Experts : ONIRIS / Laboratoire de Sensométrie-Chimométrie

Laboratoire de Biochimie alimentaire industrielle

Leslie DULON, Chef de projet DisMoiGoût ONIRIS

Florence TEXIER, Enseignant Chercheur ONIRIS

Co-Animateurs : Pôle de compétitivité PÔLE ENFANT

Isabelle AMPROU, Projets R&D PÔLE ENFANT

Arnaud BONNET, Promotion PÔLE ENFANT

➤ Limité à 30 participants / Limited to 30 participants

CHILDREN'S UNIT workshop

DisMoiGoût - Better understanding children's eating preferences

- A sensory analysis protocol adapted for young children

- Behavioural analysis based on what they eat

Experts: ONIRIS / Sensometrics-Chemometrics Laboratory, and Industrial Food Biochemistry Laboratory

Leslie DULON, ONIRIS DisMoiGoût Project Manager

Florence TEXIER, ONIRIS Research Teacher

Co-Hosts: CHILDREN'S UNIT competitiveness unit

Isabelle AMPROU, CHILDREN'S UNIT R&D Projects

Arnaud BONNET, CHILDREN'S UNIT Promotion



Partenaires financiers
Financial partners



En collaboration avec
In cooperation with



Partenaires privilégiés
Special partners

