



HAL
open science

Ferment du futur : Potentiel de la fermentation en innovation alimentaire et développement de nouveaux ferments

Yves Le Loir

► **To cite this version:**

Yves Le Loir. Ferment du futur : Potentiel de la fermentation en innovation alimentaire et développement de nouveaux ferments. Journée d'Animation Nutrition Grand-Ouest (JANGO) Axe ALIMENT-NUTRITION-SANTE, CRNH-OUEST, Jul 2024, Rennes, France. hal-04644425

HAL Id: hal-04644425

<https://hal.inrae.fr/hal-04644425>

Submitted on 11 Jul 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License



Le mercredi 10 juillet 2024

le **CRNH-OUEST** organise sa Journée d'Animation Nutrition Grand-Ouest (JANGO) à Rennes (35) au **Centre Culinaire** (8 Rue Jules Maillard de la Gournerie, 35000 Rennes)

Axe ALIMENT-NUTRITION-SANTE

Le **CRNH-Ouest** soutient une dynamique des acteurs, chercheurs, cliniciens et étudiants en nutrition et santé, facilite les projets et aide à la diffusion des connaissances dans le domaine.

Horaires	PROGRAMME & descriptif des sessions
09:00-09:30	Accueil - Café
09:30-09:40	Introduction de la journée JANGO – Objectifs de cette rencontre animée par le CRNH-Ouest – Samy Hadjadj (Directeur du CRNH-Ouest)
09:40-10:30	Session – Jeunes scientifiques & amorçage de projets par le CRNH-Ouest – Communications courtes sur projets de recherche en nutrition 3-5 présentations de 10 min
10:30-11:00	Pause café
11:00-12:30	Plénière 1 : Alimentation transformée du futur
11:00-11:30	Nouveaux ingrédients pour des aliments sains, sûrs et durables – Marc Anton (BIA, Nantes)
11:30-12:00	Ferment du futur : Potentiel de la fermentation en innovation alimentaire et développement de nouveaux ferments – Yves le Loir (STLO, Rennes)
12:00-12:30	Approches de formulation pour les aliments végétaux et ultra-transformés – Barbara Rega (SayFood, Palaiseau)
12:30-14:00	Pause déjeuner
14:00-17 :00	Plénière 2 : Transformation alimentaire et impact sur la santé
14:00-14:30	Impact des procédés alimentaires sur l'allergie– Wieneke Dijk (BIA Nantes)
14:30-15:00	Part des produits végétaux dans l'alimentation, aliments ultra-transformés, études épidémiologiques des déterminants et liens avec la santé – Benjamin Allès (CRESS-EREN, INRAE, Bobigny)
15:00-15:30	Pause café
15:30-16:00	Interaction microbiote et prébiotiques dans la prévention du risque cardiométabolique – Julie-Anne Nazare (CarMeN, Lyon)
16:00-16:30	Impact de la combinaison des aliments d'un repas sur la biodisponibilité des NUTRiments et l'Index Glycémique – Cécile Rannou (Oniris – UMR CNRS GEPEA)
16:30-17:00	Modification du microbiote : Comment ajuster l'utilisation des prébiotiques et probiotiques – Claire Cherbuy (Micalis, Jouy en Josas)
17:00-17:10	Clôture de la journée

Le lieu est accessible en voiture (parking disponible à l'arrière du bâtiment), vélos/trottinette, bus (arrêt Chambre d'agriculture Bus 14 – Merlin Bus 14 -53 – 76 – Ts91) Metro A : arrêt JF Kennedy

Séminaires scientifiques de 20-25 min + 5-10 min d'échanges

INSCRIPTION Gratuite sur : <https://forms.gle/ZxzBhDqC3rQ3qF9c7>