

9H - 12 H

13H30 - 18H

◆ ACCUEIL ET OUVERTURE

LUÇAY HAN CHING, DIRECTEUR DU CENTRE ATLANTIQUE D'IFREMER
JEAN-CLAUDE LEBOSSE, DÉLÉGUÉ GÉNÉRAL PONAN
JACQUES AUXIETTE, PRÉSIDENT DU CONSEIL RÉGIONAL, OU SON REPRÉSENTANT

◆ 1ÈRE SESSION : LES CONTAMINANTS ALIMENTAIRES

PRÉSENTATION GÉNÉRALE : UNE INTRODUCTION À L'ANALYSE DU RISQUE
PAR BRUNO LE BIZEC,
DIRECTEUR DU LABERCA, ONIRIS

- ◆ ALIMENTATION ET PESTICIDES :
FABRICE NESSLANY, INSTITUT PASTEUR DE LILLE
- ◆ LE LAIT MATERNEL À L'INTERFACE ENVIRONNEMENT-SANTÉ :
JEAN-PHILIPPE ANTIGNAC, LABERCA, INRA ANGERS-NANTES
- ◆ RISQUE ALIMENTAIRE ET PROTECTION DU CONSOMMATEUR DANS L'UNION ÉCONOMIQUE ET MONÉTAIRE OUEST AFRICAINE (JEMOA) :
ALHOUSSEINI DIABATÉ, DOCTORANT PONAN, LABERCA/DCS

◆ TABLE RONDE AVEC LES INTERVENANTS ET DISCUSSION AVEC LA SALLE

◆ PAUSE DÉJEUNER



◆ 2ÈME SESSION: L'IMPACT DES PROCÉDÉS

PRÉSENTATION GÉNÉRALE PAR GILLES TRYSTRAM,
AGROPARISTECH, UMR GENIAL MASSY

- ◆ LES EFFETS DES PROCÉDÉS D'INCORPORATION SUR LA NUTRITION :
MARC ANTON, BIA - INRA ANGERS-NANTES
- ◆ ÉVOLUTION DES PROCÉDÉS D'INTÉRÊT NUTRITIONNEL AU COURS DE DIFFÉRENTS PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION DES POMMES :
EMIRA MEHINAGIC, MURIEL COLIN, VÉRONIQUE RAHALI, GRAPPE,
GROUPE ESA

◆ 3ÈME SESSION : NUTRITION PRÉVENTIVE

PRÉSENTATION GÉNÉRALE PAR MARTINE CHAMP,
DIRECTRICE ADJOINTE DU CRNH,
COORDONNATRICE DU PROJET NUPEM

- ◆ ÉTABLISSEMENT DE RECOMMANDATIONS POUR LA CONSOMMATION DE POISSONS :
ESTHER KALONJI, DIRECTION D'ÉVALUATION DES RISQUES - ANSES
- ◆ EFFETS D'UNE SUPPLÉMENTATION EN ACIDES GRAS POLYINSATURÉS OMÉGA 3 SUR LE SYNDROME MÉTABOLIQUE CHEZ UN MODÈLE DE CHIEN OBÈSE INSULINORÉSISTANT :
JÉRÔME LE BLOCH, ANCIEN DOCTORANT PONAN
- ◆ LA PRÉVENTION DES MALADIES CARDIO-VASCULAIRES PAR L'USAGE DES OMÉGA 3 : FATIMA KASBI CHADLI, INSTITUT DU THORAX U915 ET UNITÉ DE NUTRITION ET ENDOCRINOLOGIE ONIRIS
- ◆ UN RÉGIME ENRICHÉ EN OLIGOSACCHARIDES PRÉBIOTIQUES EXERCE-T-IL UN EFFET PRÉVENTIF SUR LA SURVENUE D'UNE ALLERGIE FUTURE ? ÉTUDE CHEZ UN MODÈLE MURIN :
MARIE BODINIER, BIA - INRA ANGERS-NANTES, ÉQUIPE ALLERGIE
- ◆ INFLUENCE DE L'ENVIRONNEMENT NUTRITIONNEL PRÉCOCE SUR LE MÉTABOLISME ÉNERGÉTIQUE DE L'HYPOTHALAMUS :
AURORE MARTIN-AGNOUX, DOCTORANTE PONAN, LABERCA, PHAN

◆ TABLE RONDE AVEC LES INTERVENANTS ET DISCUSSION AVEC LA SALLE

◆ CLÔTURE



9H - 12H45

14H15 - 18H

◆ ACCUEIL ET OUVERTURE

LUÇAY HAN CHING, DIRECTEUR DU CENTRE ATLANTIQUE D'IFREMER
CHRISTOPHE HERMON, DÉLÉGUÉ PONAN'TECH

◆ 1ÈRE SESSION : LE CONSOMMATEUR FACE À L'ALLERGIE

- ◆ **LE DIAGNOSTIC DE L'ALLERGIE ALIMENTAIRE :**
MARTINE DROUET, RESPONSABLE UNITÉ D'ALLERGOLOGIE, CHU ANGERS
- ◆ **LE CONSOMMATEUR ET L'ALLERGIE ALIMENTAIRE : CROYANCES ET REPRÉSENTATIONS :**
GERVAISE DEBUCQUET, LESMA, AUDENCIA

◆ 2ÈME SESSION : GESTION DU RISQUE « ALLERGÈNES » EN INDUSTRIE

- ◆ **LES BONNES PRATIQUES POUR DIMINUER LES PRÉSENCES FORTUITES DES ALLERGÈNES MAJEURS :**
CATHERINE STRIDE, CONSULTANTE FORMATEUR EN QUALITÉ, CTCPA
- ◆ **ÉTAT DES LIEUX SUR LES RISQUES ALLERGIQUES LIÉS À LA PRÉSENCE D'ANISAKIS (NÉMATODE) DANS LES POISSONS DE PÊCHE :**
VERONIQUE VERREZ-BAGNIS, STAM, IFREMER
- ◆ **LE POINT DE VUE DE LA FILIÈRE PÊCHE :**
ISABELLE LETELLIER, DIRECTRICE GÉNÉRALE NORMAPÊCHE BRETAGNE
- ◆ **ANALYSE DE RISQUES DANS LA FILIÈRE VIN : PRODUITS ET TRAITEMENTS OENOLOGIQUES :**
AURÉLIE CAMPONOVO, IFV
- ◆ **LE POINT DE VUE DE LA FILIÈRE VIN :**
PHILIPPE POINSAUT, SOFRALAB
- ◆ **LA MAÎTRISE DU RISQUE EN FILIÈRE MEUNERIE ET PRODUITS DE CÉRÉALES :**
CATHERINE PEIGNEY, NUTRIXO-GRANDS MOULINS DE PARIS

◆ PAUSE DÉJEUNER

◆ TABLE RONDE AVEC DES INDUSTRIELS : GESTION DU RISQUE « ALLERGÈNES » EN INDUSTRIE

JULIE JEHANNO ET ARMANDO CORREIA, RESPONSABLES SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN GMS
CATHERINE PEIGNEY, NUTRIXO-GRANDS MOULINS DE PARIS
ISABELLE LETELLIER, NORMAPÊCHE BRETAGNE
NATHALIE PICHARD, OREDIA
PHILIPPE POINSAUT, SOFRALAB

◆ 3ÈME SESSION : MÉTHODES DE DÉTECTION ET DE QUANTIFICATION

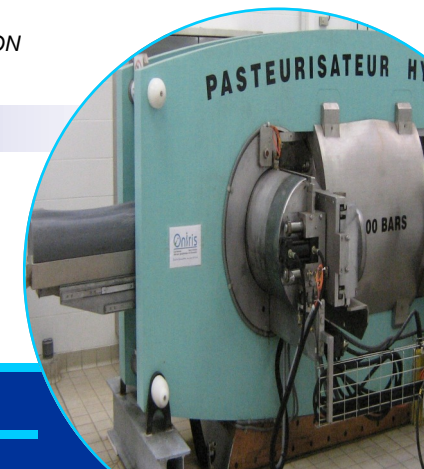
- ◆ **DÉTECTION DES ALLERGÈNES DANS LES MATRICES ALIMENTAIRES ET SUR LES SURFACES : PRINCIPES, MISES EN ŒUVRE ET LIMITES :**
BERNARD CARON DIVISION AGRO ALIMENTAIRE, IDAC, ET JEAN-LUC CHEVAL, DIVISION SANTÉ ANIMALE, IDAC
- ◆ **PROBLÉMATIQUES LIÉES À LA DÉTECTION DES ALLERGÈNES : ÉTAT DE L'ART ET PERSPECTIVES :**
OLIVIER TRANQUET, BIA - INRA ANGERS-NANTES

◆ CONCLUSION

- ◆ **PERSPECTIVES LÉGISLATIVES, VERS DES SEUILS ? :**
GÉRARD PASCAL, RAPORTEUR DE L'AVIS SUR LES ALLERGIES AU CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION

◆ CLÔTURE

DOMINIQUE TREMBLAY, CONSEILLER RÉGIONAL DÉLÉGUÉ À L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE



PONAN'Tech

Au cours de cette journée, PONAN'Tech propose de faire le point sur les nouvelles préoccupations de l'industrie et des consommateurs à l'égard des allergènes.

Le programme permettra d'avoir un regard sur le consommateur face à l'allergie et de donner largement la parole aux industriels du secteur alimentaire qui présenteront leur approche de l'analyse du risque dans différentes filières : produits de la mer, produits de la vigne, produits céréaliers, produits élaborés.

Enfin, l'état de l'art analytique et ses perspectives d'évolution seront présentés.

PONAN'Tech est le consortium régional de ressources technologiques agroalimentaires en Pays de la Loire né de la volonté d'œuvrer plus efficacement au développement technique et économique des entreprises agroalimentaires et de leurs fournisseurs.

PONAN'Tech vient compléter le dispositif régional PONAN aux côtés de PONAN Formation et de PONAN Recherche.

Il réunit :

- Le CETIM (Centre Technique des Industries de la Mécanique),
- Le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles),
- L'IDAC (Institut Départemental d'Analyse et de Conseil),
- L'IFREMER (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer),
- L'IFV (Institut français de la vigne et du vin),
- Le LEGTA Laval (Lycée agricole de Laval),
- ONIRIS (L'Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes-Atlantique) et
- TECALIMAN (Centre technique de l'alimentation animale).

PONAN'Tech bénéficie du soutien du Conseil Régional des Pays de la Loire notamment à travers une mission d'accompagnement confiée à la Société publique régionale des Pays de la Loire.

Contact : Christophe Hermon, délégué PONAN'Tech

Mail : chermon@ctcpa.org

Site Internet : www.ponan.fr/ponan/technologie

LA DYNAMIQUE PONAN

PONAN réunit les équipes et laboratoires de recherche, les établissements d'enseignement supérieur et plusieurs centres techniques des Pays de la Loire spécialisés dans l'analyse de la chaîne alimentaire dans les différentes disciplines scientifiques, de la production de la matière première agricole ou halieutique jusqu'à l'étude des effets de la consommation humaine des produits alimentaires.

PONAN fédère 500 scientifiques rattachés aux grands organismes nationaux de recherche : CNRS, INRA, INSERM, IFREMER et aux établissements d'enseignement supérieur initial et continu implantés dans la Région : Universités d'Angers, Le Mans et Nantes, ONIRIS, Agrocampus-Ouest, Groupe ESA, AUDENCIA, CNAM, CHU d'Angers et de Nantes. Plus de 2000 étudiants sont en formation dans ces domaines en Pays de la Loire.

Pour répondre aux besoins des entreprises et des filières, plusieurs membres de PONAN se sont dotés d'une mission de transfert de technologie et d'accompagnement de l'innovation, en réunissant à la fois les compétences spécifiques des partenaires de PONAN et celles mobilisables au niveau régional dans les centres techniques en coopération avec des pôles de compétitivité (Valorial, Végépolys) et des clusters (Nova CHILD et West).

Les 5 grands axes de recherche PONAN :

- La construction de la qualité des aliments (matières premières et produits transformés)
- Le génie des procédés alimentaires
- La sécurité sanitaire des aliments
- La prévention nutritionnelle des maladies chroniques
- Les sciences humaines et sociales liées aux IAA

Contact : Secrétariat PONAN

Tél : 02.40.68.28.05

Site Internet : www.ponan.fr



IV^{ÈMES} JOURNÉES PONAN

COLLOQUE PONAN - MERCREDI 12 OCTOBRE 2011

ALIMENTATION : RISQUES ET BÉNÉFICES

COLLOQUE PONAN'TECH - JEUDI 13 OCTOBRE 2011

**ALLERGIE ALIMENTAIRE : LES NOUVELLES PRÉOCCUPATIONS
DE L'INDUSTRIE ET DES CONSOMMATEURS**

LIEU : IFREMER, RUE ÎLE D'YEU À NANTES

TÉLÉPHONE : 02 40 37 40 00

**ACCÈS TRAMWAY LIGNE 2 DIRECTION ORVAULT GRAND VAL -
ARRÊT ÉCOLE CENTRALE**



IV^{ÈMES} JOURNÉES PONAN

**MERCREDI 12 OCTOBRE 2011
IFREMER - RUE ÎLE D'YEU À NANTES**

Les produits alimentaires sont en constante évolution et souvent mis en accusation alors que de nouveaux modes de consommation apparaissent et se développent.

Ce colloque vous propose de faire le point sur certains enjeux de l'alimentation en terme de bénéfices et de risques.

