



Comité d'Organisation

Présidente : Danièle OLIVIER - Fondation internationale de la Maison de la Chimie
En collaboration avec Rose Agnès JACQUESY - Fédération Française pour les sciences de la Chimie

Monique AXELOS - Institut National de la Recherche Agronomique
Bernard BIGOT - Fondation internationale de la Maison de la Chimie
Pascale BRIDOU BUFFET - Fédération Française pour les sciences de la Chimie
Henri DUGERT - Fondation internationale de la Maison de la Chimie
Maurice LEROY - Fédération Française pour les sciences de la Chimie
Benoît LESAFFRE - Ministère de la santé
Xavier LEVERVE - Institut National de la Recherche Agronomique
Georges MASSIOT - Centre National de la Recherche Scientifique
Caroline PETIGNY - BASF France
Hervé THIS - Institut National de la Recherche Agronomique
Hélène WAISMAN - Fondation internationale de la Maison de la Chimie

Inscription

Le Colloque ne comporte pas de frais d'inscription. Vous êtes invité(e) à vous inscrire dès que possible et au plus tard le **23 septembre 2009**. Passé cette date, il conviendra de s'inscrire le jour de la manifestation dans la limite des places disponibles. Cependant, aucun déjeuner ne pourra être réservé après le **23 septembre 2009**.

Le **bulletin d'inscription est téléchargeable sur le site internet** www.maisondelachimie.asso.fr/colloques/chimie-et-alimentation, ou peut être envoyé par fax sur demande au 01 53 59 02 18. Une confirmation d'inscription sera envoyée par courrier électronique.

A la suite de cette journée, si vous ne souhaitez pas que vos coordonnées soient enregistrées dans la mailing liste pour recevoir les annonces d'autres événements, veuillez le signaler en cochant la case réservée à cet effet sur le bulletin d'inscription.

Accès et transport

Maison de la Chimie : 28, rue Saint Dominique - 75007 PARIS
Métro Assemblée Nationale (ligne 12), Invalides (lignes 8 et 13) et RER ligne C
Bus : 24 - 63- 69 - 73 - 83 - 84 - 93 - 94

Annulation

Toute annulation doit faire l'objet d'une notification écrite, datée et signée avant **23 septembre 2009** de préférence par e-mail.

Secrétariat général

Mme Hélène WAISMAN – Fondation de la Maison de la Chimie
28, rue Saint-Dominique - 75007 PARIS
Tél. : 01 40 62 27 18- e-mail : presidence@maisondelachimie.com

Secrétariat des inscriptions

Mme Pascale BRIDOU BUFFET - FFC - 28, rue Saint-Dominique - 75007 PARIS
Tél. : 01 53 59 02 18 - e-mail : colloquefmc@ffc-asso.fr

Chimie et Alimentation pour le bien-être de l'Homme

7 octobre 2009



Maison de la Chimie
28, rue Saint-Dominique 75007 Paris

www.maisondelachimie.asso.fr/colloques/chimie-et-alimentation

Colloque « Chimie et Alimentation »

7 octobre 2009 - Maison de la Chimie

Objectifs

Quel lien ou plutôt quelle compatibilité entre « chimie et alimentation » dans l'esprit des consommateurs ? Pour répondre aux questions suscitées par l'association de ces deux mots, de quelles données précises dispose-t-on, quelles études sont en cours ?

La **sécurité alimentaire** a de tout temps été un enjeu important. En quoi la chimie peut-elle y contribuer ou peut l'affecter ? **Une alimentation saine** et agréable repose non seulement sur la **qualité des produits** consommés et leur métabolisme, mais aussi sur leur **préparation** et sur tout ce qui touche la **sensorialité** (vue, goût, odeur), et le **plaisir de bien manger**.

Pour répondre à toutes les questions qui passionnent, mais inquiètent parfois le grand public ainsi que certains scientifiques non spécialistes de ces domaines, nous avons réuni des experts chimistes, agronomes, médecins, biologistes et éthologues pour faire **le point sur les apports des concepts, méthodes et applications de la chimie à la qualité de l'alimentation, débattre du juste équilibre** à respecter entre les **bénéfices** apportés et les **risques** à ne pas prendre, et plus généralement, des moyens et conditions de préservation d'une alimentation suffisamment abondante et saine pour que nous puissions continuer à prendre du plaisir à bien manger.

Les conférences et débats sont ouverts à la presse, au public au sens le plus large, notamment le public scolaire et universitaire, au-delà du cercle des scientifiques et professionnels spécialisés afin de permettre à chacun de connaître et de pouvoir mieux apprécier le rôle actuel et futur de la chimie dans ce domaine si important pour nous tous.

Bernard BIGOT

Président de la Fondation internationale de la Maison de la Chimie

Programme

08h30 Accueil

09h00 Introduction.

Bernard BIGOT

Président de la Fondation internationale de la Maison de la Chimie

Marion GUILLOU

Présidente directrice générale de l'INRA

09h15 Bienfaits et risques : la recherche de l'équilibre.

Débats animés par **Xavier LEVERVE** et **Hervé THIS**

avec la participation de : **Valérie BADUEL** (AFSSA),

Jean-Pierre CRAVEDI (INRA),

Pierre FEILLET (Académie des Technologies),

Vincent GROS (BASF Agro SAS), **Gérard PASCAL** (INRA),

Gilles TRYSTRAM (AgroParisTech)

Conférences plénières

11h00 Les diverses dimensions de la notion de qualité.

Xavier LEVERVE - INRA Paris

11h30 La construction des aliments, une question de chimie.

Monique AXELOS - INRA Nantes

12h00 Fabrication d'un plat note à note.

Film de **Hervé THIS** et **Pierre GAGNAIRE**

12h15 Remise du **Prix Moissan**

au **Prof. Dr. Herbert W. ROESKY**, Université de Göttingen,

Institut de Chimie Inorganique, Allemagne

Fluorine chemistry in catalysis and for new materials.

13h00 Déjeuner autour d'un plat original

conçu par **Hervé THIS**

Sessions parallèles

SESSION I

14h30 Le chocolat est-il bon pour la santé ?

Michel BAREL

CIRAD Montpellier, Membre de l'Académie Française du Chocolat

15h10 Couleur et coloration des aliments,
une simple affaire de chimie ?

Sylvain GUYOT

INRA Rennes,

15h50 Des additifs pour texturer des aliments.

Marc DESPRAIRIES

Cargill Texturizing Solutions

SESSION II

14h30 Science et technologie chimiques :
une longue histoire en quelques étapes.

Hervé THIS

INRA Paris

15h10 La chimie au service du goût.

Patrick ETIÉVANT

INRA Dijon

15h50 L'Homme et son métabolisme : une usine chimique.

Marie-Josèphe AMIOT-CARLIN

INRA Marseille

Conférences plénières de clôture

16h30 Au menu de nos cousins – Diversité, perception gustative et chimie des aliments des Primates.

Sabrina KRIEF et **Marcel HLADIK** - Muséum National d'Histoire Naturelle.

17h00 Enjeux agronomiques et environnementaux associés à la chimie en agriculture.

Pierre STENGEL - INRA Paris