



www.afecg.org

Journées CHEVREUL

LIPIDES MARINS

Production, Utilisations et Socio-Economie

Paris (FIAP Jean Monnet)
Mardi 23 et mercredi 24 mars 2010

Comité scientifique

Stéphane Lozachmeur, Michel Linder, Philippe Guesnet,
Bernadette Delplanque, Anne Le Guillou, Fabrice Turon, Jean-Claude Icart

Les lipides marins suscitent depuis quelques années un intérêt croissant en termes de perspectives de recherches et d'applications.

Les Oméga 3 longues chaînes (EPA et DHA), les phospholipides, les stérols sont déjà utilisés dans les cadres alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Des développements récents démontrent que d'autres molécules lipidiques peuvent avoir des activités biologiques ayant également des implications dans les domaines de la nutrition et de la santé.

Pour pallier les problèmes environnementaux, énergétiques, et de préservation de la biodiversité marine, la production d'acides gras à partir des microalgues fait également l'objet de recherches très actives en France et dans le monde.

Les prochaines Journées Chevreul des 23 et 24 mars 2010 à Paris, feront le point des connaissances dans ces différents domaines des "lipides marins", en insistant sur les grands projets en cours et les développements potentiels.

Après une évaluation de la diversité des lipides marins, seront abordés: les spécificités de toutes les nouvelles sources, leur potentiel économique, les applications innovantes en termes de santé et nutrition, les procédés et réglementations liés à leur extraction et production. Et finalement, la préoccupation transversale dominant ces différents sujets : quelles dispositions adopter afin de rendre durable leur disponibilité en termes de quantité et qualité ?

There is a growing interest for marine lipids in terms of prospects for research and applications.

Omega 3 long chain (EPA and DHA), phospholipids, sterols are already used in food, cosmetic and pharmaceutical products. Recent developments show that other lipid molecules can have biological activities which also bear implications in the areas of nutrition and health.

To address the environmental issues, energy, and preservation of marine biodiversity, the production of fatty acids from microalgae is becoming the subject of a very active research in France and worldwide.

The next "Journées Chevreul" 2010 in Paris, will take stock of current knowledge in the areas of "marine lipids", focusing on major projects and potential developments.

After assessing the diversity of marine lipids, different topics will be discussed: the specificities of all news sources, their economic potential, innovative applications in health and nutrition, processes and regulations related to their extraction and production. And finally, the major concern transversal to these topics: how to maintain sustainable availability of marine lipids in terms of quantity and quality?



Remise de la Médaille Chevreul à Charlotte JACOBSEN

DTU Aqua - National Institute of Aquatic Resources
Danemark

L'AFECG est membre de



Mardi 23 Mars 2010

8h30 → **Accueil des participants**

DISPONIBILITÉ DE LA RESSOURCE EN LIPIDES MARINS : DIVERSITÉ ET MARCHÉS

Modérateurs : Stéphane Lozachmeur / Pierre Villeneuve

9h00 → Du krill aux baleines: un panorama des compositions en lipides et acides gras marins
Michel Linder - INPL / ENSAIA - France

9h30 → Marine Lipids Overview: Markets, Regulations, and the Value Chain
Adam Ismail - GOED - Etats-Unis

10h15 → Le marché des produits aquatiques : production, échanges et consommation
Marion Fischer - France Agrimer

10h45 → **Pause Café**

11h15 → Les lipides des poissons d'aquaculture et leurs facteurs de variation
Stéphanie Fontagné - INRA Nutrition Aquaculture & Génomique St Pee sur Nivelle - France

RÉGLEMENTATION

Modérateurs : Alain Rancurel / Carole Kohler

11h45 → The EU health claims regulation : impact on the marine lipids
Carole Kohler - RNI CONSEIL - France

12h15 → **Pause déjeuner**

13h30 → **Assemblée Générale de l'AFECG**

14h00 → Overview of current and future european regulations on marine lipids issues
Suzanne Doring - CIAA - Belgique

PROCÉDÉS D'OBTENTION

Modérateurs : Michel Linder / Anne-Gaëlle Grosdemange

14h30 → Synthèse sur les procédés d'obtention des huiles de poissons
Anne-Gaëlle Grosdemange - POLARIS - France

15h00 → Procédés d'obtention d'acide gras ex microalgues pour la cosmétique. Quelles évolutions pour demain ?
Alexis Rannou - SOLIANCE - France

15h30 → Removal of environmental contaminants from fish oils
Veronique Gibon - DESMET - Belgique

16h00 → **Pause Café**

16h30 → Lipides marins issus de la valorisation des co-produits de la pêche bretonne
Patrick Allaume - ID.MER - France

17h00 → Le projet BIOTECMAR: valorisation biotechnologique des produits et co-produits marins pour la production d'ingrédients à valeur ajoutée
Fabienne Guerard - Université de Bretagne Occidentale - France

19h30 → **Dîner de Gala au restaurant OZU et visite libre de l'aquarium du Trocadéro**

Mercredi 24 Mars 2010

INTÉRÊTS NUTRITIONNELS ET APPLICATIONS

Modérateurs : Philippe Guesnet / Anne Le Guillou

- 8h30** -> Lipides marins et maladies chroniques : l'exemple des maladies cardiovasculaires
Jean Dallongeville - Institut Pasteur de Lille - France
- 9h00** -> Activités anti-tumorales et anti-métastatiques des alkylglycérols naturels: relation structure / activités.
Alain Legrand - Faculté de Pharmacie - Université Rennes 1 - France
- 9h30** -> Les acides gras non conventionnels des organismes marins: occurrence, identification, biosynthèse, activité biologique
Gilles Barnathan - Faculté de Pharmacie - Université de Nantes - France
- 10h00** -> Neptune Krill Oil: Superior Marine Omega-3 Phospholipid
Wael Massrieh - NEPTUNE - Canada
- 10h30** -> Pause Café

11h00 -> Médaille CHEVREUL : Charlotte JACOBSEN
DTU Aqua - National Institute of Aquatic Resources - Danemark
Challenges when developing omega-3 enriched foods

12h00 -> Pause Déjeuner

13h30 -> Prix de thèse - Sylvie Fernandez

Modérateurs : Philippe Guesnet / Anne Le Guillou

- 14h00/15h00** -> Communications courtes
- 15h00** -> Anti-inflammatory Drugs versus Omega-3 Nutraceuticals, Lyprinol®, an experimental and clinical trial no man's land
Thomas Erpicum - SEFFID - France
- 15h30** -> Applications cosmétiques d'extraits lipidiques d'origine marine : quelques exemples.
Pierre-Yves Morvan - CODIF - France
- 16h00** -> Microalgae: challenges and opportunities for the industrial production of fuels and chemicals
Luc Haspelslagh - TOTAL S.A - France
- 16h30** -> Lécithines marines : intérêt dans la vectorisation de molécules biofonctionnelles
Frédéric DENIS - Laboratoires LESTUM - France
- 17h00** -> Conclusions
Pierre Villeneuve - CIRAD - Vice-Président de l'AFECG

FIAP Jean Monnet
30, rue Cabanis - 75014 PARIS

TRANSPORTS PUBLICS

- 1. Métro ligne 6** - direction Nation : Sortie Denfert-Rochereau ou Glacière
- 2. De l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle : RER B** - direction Robinson/Saint Rémy-les-Chevreuses. Sortie à Denfert-Rochereau (10 minutes de marche) ou prendre le métro ligne 6 direction Nation
- 3. De l'aéroport d'Orly** : prendre l'Orlybus ou l'Orlyval jusqu'à Denfert-Rochereau, sortir à Denfert-Rochereau Station (10 minutes de marche) ou prendre le métro ligne 6 direction Nation

DINER DE GALA
AU RESTAURANT OZU

Visite libre de l'aquarium du Trocadéro



<http://www.cineaqua.com/>



Les organisateurs remercient chaleureusement les sponsors
(au 15 janvier 2010)



INSCRIPTION

Journées Chevreul 2010, PARIS, Mardi 23 & Mercredi 24 Mars 2010

Merci de nous retourner la fiche d'inscription avant le 15 mars 2010 à l'adresse suivante :

AFECG
118, avenue Achille Peretti
92200 NEUILLY-SUR-SEINE
France

Téléphone : + 33 1 46 37 20 25
Fax : + 33 1 46 37 15 60
E-mail : afecg@fncg.fr

Prénom :

Nom :Titre :

Entreprise ou Institution :

Adresse :

Code Postal :Ville :Pays :

Téléphone :

Fax :

E-mail :

Montant des inscriptions aux Journées Chevreul

Membre AFECG à jour de cotisation 2010	<input type="checkbox"/> 450 €
Avec cotisation AFECG 2010	<input type="checkbox"/> 510 €
Retraité membre de l'AFECG à jour de cotisation 2010	<input type="checkbox"/> 100 €
Retraité avec cotisation AFECG 2010	<input type="checkbox"/> 130 €
Diner de Gala *	<input type="checkbox"/> 75 €
Etudiants (fournir un justificatif – repas non compris)	<input type="checkbox"/> Gratuit

* En raison du nombre limité de places, les réservations seront faites selon ordre d'arrivée des demandes

Paiement (les inscriptions doivent être accompagnées du paiement complet) :

L'inscription comprend l'accès aux conférences, la liste des participants, l'ensemble des résumés, les déjeuners ainsi que les pauses café. Pour les étudiants, les déjeuners ne sont pas inclus.

- Mon paiement par chèque est joint à cet envoi (à l'ordre d'AFECG)
 Mon paiement a été effectué par transfert à BNP PARIS CHARTRES

Code Banque :	30004	
Agence :	00850	
Numéro de compte :	00010123813	Clé : 48
IBAN:	FR 76 3000 40085000 0101 2381 348	

Merci de nous faire parvenir une copie du transfert bancaire avec votre inscription.
Les frais bancaires pour transfert sont à votre charge.