



Communiqué de presse
15 décembre 2009

PRIX DE RECHERCHE EN NUTRITION & HYGIÈNE ALIMENTAIRE Institut Appert 2009

Le comité Nutrition & Santé Institut Appert remet chaque année les Prix de recherche en Nutrition, depuis 1996.

C'est la constitution de ce Comité scientifique qui a été le fer de lance de l'action de l'appertisé dans le champ de la nutrition. Depuis plus de 10 ans, les membres du Comité accompagnent la Collective de la Conserve dans une démarche d'amélioration et de promotion de la valeur nutritionnelle de la conserve. Le comité est présidé par le Professeur André Vacheron, Cardiologue, Hôpital Necker-Enfants malades, Paris - Président du comité scientifique de la FCD et Président de l'Académie Nationale de Médecine.

Dotations

- 12 000 euros pour le Prix de Recherche en Nutrition & Hygiène Alimentaire.
- 5 000 euros pour le Prix Spécial du Jury.

Lauréats 2009

- Julie-Anne NAZARE a reçu le Prix de Recherche en Nutrition et Hygiène Alimentaire
- Youna HEMERY s'est vue remettre le Prix Spécial du Jury

La Collective de la Conserve en quelques lignes

Une interprofession qui regroupe toute la filière de la conserve appertisée :

- producteurs de métal,
- fabricants d'emballages métalliques,
- et conserveurs.

Une interprofession à la pointe de l'innovation et de la performance ;

pionnière en matière de nutrition, dont la mission est de promouvoir la conserve appertisée.

Contact presse :

Cécile Desmerger-Dulion - Equitable
2 square Pétrarque - 75116 Paris
Tél. : 01 53 59 70 76 / Fax : 01 53 59 94 77
Mail : c.dulion@equitable.fr

Prix de Recherche en Nutrition & Hygiène Alimentaire Institut Appert 2009

Lauréat : Julie-Anne NAZARE

Doctorat de Physiologie - Nutrition
Lyon



PARCOURS

« Mes premières années d'études supérieures à l'Université de Bourgogne (Dijon, France) ont été consacrées à l'obtention de mon diplôme d'ingénieur agro-alimentaire spécialisée en nutrition. Mon expérience professionnelle comme responsable de laboratoire qualité en industrie agro-alimentaire et mon stage de recherche au sein du Nutrition Laboratory de l'Université de Saint Paul (Minnesota, USA) m'ont menée à mon projet de thèse au Centre de Recherche en Nutrition Humaine Rhône-Alpes.

Mes travaux de master ont porté sur la comparaison des effets des β -glucanes sur le métabolisme du glucose chez des sujets pré-diabétiques et diabétiques de type 2. Par la suite en 2006, j'ai commencé mes travaux de thèse sur le thème: « Modulation de la phase postprandiale du métabolisme glucidique: intérêt des aliments fonctionnels ? ». J'étudie les conséquences de la modulation des cinétiques postprandiales de glucose et plus particulièrement les outils nutritionnels susceptibles de moduler la biodisponibilité des glucides et ainsi leur impact sur la glycémie postprandiale. Les travaux réalisés au cours de ma thèse avaient pour but d'étudier les effets de différents ingrédients modifiant la biodisponibilité du glucose, non seulement sur la glycémie postprandiale à court terme (2 heures) mais aussi sur les cinétiques du débit d'apparition et de disparition de glucose (total, exogène et endogène - isotopes stables) et les autres paramètres métaboliques de la phase postprandiale au cours de la journée. Dans la continuité de ses travaux, nous avons mis en place au Centre de Recherche en Nutrition Humaine Rhône-Alpes une étude sur les conséquences de la modulation de la glycémie postprandiale (fractionnement du petit-déjeuner) sur la satiété et les acteurs hormonaux de la prise alimentaire, l'utilisation des substrats et la flexibilité métabolique chez les sujets sains et obèses. »

PROJET DE RECHERCHE POUR LEQUEL SERA UTILISÉ LE PRIX

« Le prix de Recherche de l'Institut Appert me permettra d'intégrer le projet SYNERGIE, coordonné par le Professeur Jean-Pierre Després (Université Laval, Québec). Le projet SYNERGIE a pour but d'évaluer la pertinence d'une intervention encadrée mixte (nutritionnelle et d'activité physique), comme « réhabilitation métabolique » chez des patients à risque ou atteints de maladies CV. L'hypothèse principale est que la réduction de l'adiposité viscérale sera pour une grande partie explicative des améliorations du profil de risque cardio-métabolique en réponse au programme d'intervention. Au sein de SYNERGIE, je vais analyser les paramètres plus spécifiques du métabolisme du glucose et de l'insulino-résistance et des sous-populations de diabétiques ou de patients intolérants au glucose. Ce projet post-doctoral me permettra de mieux appréhender les contraintes de la recherche clinique en nutrition dans des populations à plus large échelle, de me spécialiser dans l'analyse des facteurs de risques cardio-métaboliques et de pouvoir mettre place des projets de recherche futurs pour identifier et réduire les nouveaux facteurs de risque cardio-vasculaires liés aux modifications du mode de vie. »

Prix Spécial du Jury – Institut Appert 2009

Lauréat : Youna HEMERY

Doctorat de Biochimie – Chimie et Technologie des Aliments
Montpellier



PARCOURS

« Après un cursus d'ingénieur Agro-Alimentaire (AgroCampus Rennes), j'ai obtenu un doctorat en Biochimie, Chimie, et Technologie des aliments (UMR IATE, SupAgro Montpellier) en mars 2009. J'ai travaillé à l'INRA sur la mise au point d'ingrédients alimentaires à partir du son de blé (composé des enveloppes du grain, séparées lors de la mouture du grain pour la production de farine), afin de permettre une meilleure valorisation de ce sous-produit agricole. Cette étude a été réalisée dans le cadre du projet européen HEALTHGRAIN et a montré que le traitement du son par des procédés technologiques innovants (broyage ultrafin, tri électrostatique) permet d'améliorer la qualité nutritionnelle du pain complet, en augmentant la digestibilité de composés antioxydants et minéraux contenus dans le son de blé. Je m'intéresse également beaucoup aux questions relatives à l'alimentation dans les pays en développement, et j'ai ainsi étudié la qualité nutritionnelle d'aliments traditionnels africains (Bénin et Burkina-Faso). Dans une étude réalisée au sein de l'équipe « Nutrition et Aliments » de l'IRD de Montpellier, l'influence de la composition de sauces sahéennes traditionnelles sur la digestibilité du fer et du zinc a pu être établie. Ce travail a montré l'importance de tenir compte de la teneur en minéraux digestibles des aliments (et non pas de la teneur totale en minéraux), quand on calcule la couverture des besoins en fer & zinc par des aliments traditionnels. Depuis 2009, je m'intéresse aux sujets liés à l'alimentation à Madagascar. »

PROJET DE RECHERCHE POUR LEQUEL SERA UTILISÉ LE PRIX

« Ce prix va me permettre de commencer à travailler au sein d'un projet de recherche à Madagascar, en collaboration avec l'équipe « Nutrition et Aliments » de l'IRD de Montpellier, et des chercheurs de l'Université d'Antananarivo. Ce projet a pour but d'évaluer l'intérêt d'utiliser des légumes feuilles et légumineuses traditionnels de Madagascar comme un moyen d'équilibrer la ration alimentaire des jeunes enfants malgaches (qui consomment essentiellement du riz). Une étude préliminaire pourra permettre la mise en place de méthodes *in vitro* pour l'évaluation de la digestibilité du fer et du zinc dans des légumes feuilles traditionnels (et parfois endémiques de Madagascar).

L'argent du prix pourra ainsi permettre l'achat des consommables de laboratoire et réactifs chimiques nécessaires à cette étude préliminaire. Les procédés traditionnels de préparation de ces légumes feuilles pourront également être étudiés, car les procédés traditionnels de conservation et de transformation peuvent grandement influencer la digestibilité des micronutriments et donc le potentiel nutritionnel des plats. »

Le Comité Nutrition et Santé Institut Appert 2009

Le Comité Nutrition et Santé Institut Appert, composé de personnalités indépendantes et reconnues dans le monde scientifique, décerne tous les ans les Prix de Recherche en Nutrition.

Président :



Pr. André VACHERON - Cardiologue,
Hôpital Necker-Enfants Malades, Paris
Président de l'Académie Nationale de Médecine
Président du Comité Scientifique de la FCD.

Membres :

Pr. Patrick BERCHE - Microbiologiste,
Doyen de la faculté Necker-Enfants Malades, Paris
Chef du département de Microbiologie, Bactériologie et Virologie
Directeur INSERM



Dr. Jean-Marie BOURRE – Nutritionniste,
Directeur de recherche INSERM, Paris
Membre de l'Académie Nationale de Médecine

Pr. Jean BOUSQUET- Allergologue,
Professeur de Maladies Respiratoires, Université de Montpellier



Pr. Marc FANTINO – Physiologiste,
Professeur de Physiologie de la prise alimentaire, CHR de Dijon
Expert AFSSA

Pr. Serge HERCBERG – Épidémiologiste,
Directeur de l'Institut Scientifique et Technique de la Nutrition et de l'Alimentation
Directeur de recherche INSERM, Paris
Vice-Président du Programme National Nutrition Santé



Pr. Martine LAVILLE - Nutritionniste, Endocrinologue,
Directeur du Centre de Recherche en Nutrition Humaine
Hôpital Edouard Herriot – Lyon
Expert AFSSA

Pr. Jean-François NARBONNE – Toxicologue,
Directeur du Laboratoire de Toxicologie Alimentaire
Institut des Sciences et Techniques des Aliments – Bordeaux
Expert AFSSA

