

## CONFÉRENCE DE PRESSE

# Les racines d'une alimentation durable : quand les protéines végétales s'invitent à table

Mercredi 6 novembre 2019

### LES INTERVENANTS

**JEAN DALLONGEVILLE**, chef du département scientifique Alimentation humaine de l'Inra



Jean Dallongeville est coordinateur du métaprogramme de recherche Déterminants et impact de la diète, interactions et transitions (Did'it) de l'Inra.

[jean.dallongeville@inra.fr](mailto:jean.dallongeville@inra.fr)

**SANDRINE MONNERY-PATRIS**, chargée de recherches à l'Inra au sein du Centre des sciences du goût et de l'alimentation à Dijon



Face aux nouveaux enjeux de l'alimentation (durabilité, santé...), les recherches de Sandrine Monnery-Patris visent à comprendre les déterminants sensoriels, cognitifs et psychosociaux des comportements alimentaires chez le sujet humain. Elles visent en outre l'enfance, et la dyade parent-enfant. Ses travaux ambitionnent de comprendre et d'agir sur les déterminants de la consommation et du comportement alimentaire, des mécanismes d'acquisition, de résilience et d'altération des habitudes alimentaires. Sa stratégie scientifique intègre notamment l'étude des « nouveaux » comportements alimentaires en relation avec des évolutions sociétales (ex. : rééquilibrage protéines végétales/animales, ...), dans le but d'améliorer *in fine* la santé et le bien-être des individus.

[sandrine.monnery-patris@inra.fr](mailto:sandrine.monnery-patris@inra.fr)

**NICOLE DARMON**, directrice de recherche à l'Inra au sein de l'unité Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs à Montpellier



La discipline principale de Nicole Darmon est la nutrition, avec une double formation en sciences des aliments et en épidémiologie nutritionnelle. A travers ses recherches, elle souhaite encourager la sécurisation nutritionnelle de populations vulnérables et l'accès de tous à une alimentation plus saine et plus durable. Elle anime des recherches observationnelles, des modélisations et des recherches interventionnelles pour identifier des choix alimentaires plus durables et faciliter leur adoption. Elle a notamment dirigé l'étude Opticourses ([www.opticourses.fr](http://www.opticourses.fr)) pour développer un programme de promotion de la santé qui vise à améliorer l'équilibre des approvisionnements alimentaires de personnes ayant des contraintes financières. Elle supervise également le projet de recherche participative JArdinS et assure l'animation scientifique du collectif EnScol ('Ensemble, poser les bases d'une évolution des pratiques pour une restauration Scolaire plus durable').

[nicole.darmon@inra.fr](mailto:nicole.darmon@inra.fr)

**VALÉRIE MICARD**, professeur en biochimie et physico-chimie alimentaires appliquées à la nutrition humaine



Valérie Micard travaille au sein de l'unité Ingénierie des agropolymères et technologies émergentes du centre Inra Occitanie-Montpellier. Elle y étudie l'impact de l'enrichissement en protéines végétales (légumineuses notamment) d'aliments céréaliers sur leur structure et ses répercussions sur leurs propriétés nutritionnelles et santé. Ses recherches sont menées dans le cadre de projets régionaux, nationaux et internationaux impliquant des instituts de recherche (dont l'Inra), des établissements supérieurs d'enseignement agronomique, des Universités et des Centres Hospitaliers Universitaires.

[valerie.micard@supagro.fr](mailto:valerie.micard@supagro.fr)