

L'Inra au Salon International de l'Alimentation 2018

Pour l'alimentation, l'innovation en actions

Les intervenants

Philippe Mauguin, président-directeur général de l'Inra



Philippe Mauguin est PDG de l'Inra depuis juillet 2016. Ingénieur agronome, il a débuté sa carrière comme chercheur au Centre de sociologie de l'innovation de l'Ecole des mines de Paris. Responsable du secteur agro-alimentaire au ministère de la recherche, il a été conseiller de 1992 à 1993 auprès du ministre. De 1993 à 1997, Philippe Mauguin a été directeur de l'agriculture et des bioénergies à l'ADEME puis directeur du groupement d'intérêt scientifique Agriculture pour la chimie et l'énergie. Entre 1997 et 2002, il a été conseiller du Premier ministre pour l'agriculture, la forêt et l'alimentation. Il a ensuite occupé les fonctions de directeur de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) et de directeur régional et interdépartemental de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRIAAF) d'Ile-de-France. Puis il a été nommé en 2009 directeur des pêches maritimes et de l'aquaculture au ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche jusqu'en 2012. Philippe Mauguin devient alors directeur de cabinet du Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, avant d'être nommé en juillet 2016, PDG de l'Inra. Son projet pour l'Inra est de permettre une mobilisation collective au service des grands défis de la planète et des questions posées pour l'agriculture et la forêt qui doivent s'adapter

constamment aux nouveaux enjeux : nourrir le monde, accompagner la transition agro écologique, renforcer leur compétitivité en mobilisant au maximum l'innovation.

Monique Axelos, directrice scientifique « Alimentation et Bioéconomie » de l'Inra



Monique Axelos est directrice scientifique « Alimentation et bioéconomie » de l'Inra. Au niveau européen, elle coordonne actuellement le groupe de travail stratégique du Comité permanent de la recherche agricole (SCAR) sur les systèmes alimentaires. Elle était auparavant cheffe du département scientifique « Caractérisation et élaboration des produits issus de l'agriculture (Cepia) » de l'Inra de 2008 à 2016. Elle a notamment coordonné durant cette période le projet européen DREAM, qui a favorisé la mise en commun des connaissances entre acteurs de la recherche publique et privée permettant aux entreprises de l'agroalimentaire, notamment les PME, de disposer de modèles à la fois génériques et suffisamment réalistes pour optimiser leurs procédés et pour innover.

Titulaire d'un doctorat en physique, elle a été recrutée à l'Inra en 1985, menant des travaux de recherche en physico-chimie des macromolécules, à l'interface de la physique et de la biologie, à l'unité « Biopolymères, interactions, assemblages » du centre Inra Pays de la Loire.



Christian Salles, directeur de recherche au Centre des sciences du goût et de l'alimentation, centre Inra Dijon Bourgogne - Franche-Comté



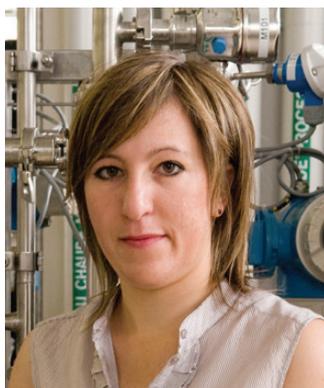
Titulaire d'un doctorat en sciences des aliments à l'Université Montpellier II, Christian Salles est recruté à l'Inra en 1990 au centre Inra Dijon Bourgogne – Franche-Comté à l'actuel Centre des sciences du goût et de l'alimentation. Ses premiers travaux portent en particulier sur les composés responsables de la saveur dans les aliments : leur identification, les interactions entre eux et avec la matrice alimentaire, ainsi que leurs cinétiques de libération en condition de mastication.

Il coordonne le projet européen TeRiFiQ (2012-2015) qui réunit 8 instituts de recherche scientifique, technologique ou universités ainsi que 9 PME impliquées directement dans la fabrication d'aliments et situées dans 6 pays européens. Ce projet vise à réduire les niveaux de sel, sucre et matières grasses dans des fromages, viandes, produits panifiés et plats préparés tout en maintenant les qualités nutritionnelles et sensorielles pour préserver une bonne acceptabilité par les consommateurs.

Actuellement, ses travaux portent principalement sur la libération en bouche de composés responsable de saveur à partir de différents types de matrices alimentaires et sur le développement d'un simulateur de mastication pour simuler la libération de composés d'intérêt et la déstructuration d'aliments dans des conditions de mastication réalistes.

Contact : christian.salles@inra.fr - T. 03 80 69 30 79

Christelle Lopez, chargée de recherche à l'unité Science et technologie du lait et de l'œuf, centre Inra Bretagne - Normandie



Ingénieure de l'Institut des Sciences et Techniques des Aliments de Bordeaux (ISTAB), titulaire d'un doctorat de l'Université Pierre et Marie Curie (Paris VI), spécialité physique – chimie, Christelle Lopez est recrutée à l'Inra en 2003, dans l'unité Science et technologie du lait et de l'œuf (STLO) à Rennes. Elle mène des travaux de recherches sur les propriétés des lipides du lait, avec une finalité : l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits laitiers. Elle a notamment mis au point une méthode innovante pour analyser la structure des globules de lipides in situ dans les produits complexes tels que le lait ou le fromage, ou encore localiser dans les produits laitiers les phospholipides, les bactéries et tout autre constituant pertinent pour ses travaux de recherche. Elle a reçu en 2008 le Laurier "Jeune chercheur" de l'Inra.

Christelle Lopez est impliquée dans l'innovation, notamment au travers du développement d'un procédé breveté par l'Inra combinant l'homogénéisation et la microfiltration en alternative au traitement thermique intense appliqué au lait de consommation de longue conservation.

Elle présentera au cours de cette conférence de presse des exemples de travaux menés à l'unité STLO, sources d'innovation dans le domaine laitier.

Contact : christelle.lopez@inra.fr - T. 02 23 48 56 17



Damien Steyer, fondateur de la start-up TWISTAROMA



Ingénieur diplômé de l'école supérieure de biotechnologie de Strasbourg en 2007 et titulaire d'un doctorat en sciences du vivant, Damien Steyer a fondé en 2011 la start-up TWISTAROMA. La création de cette entreprise s'est faite grâce au soutien de SEMIA (incubateur d'Alsace), la région Alsace, OSEO et l'Inra de Colmar après l'obtention, en 2010, du concours national de création d'entreprise innovante du ministère de l'enseignement supérieur de la recherche en catégorie "Emergence". Il est également diplômé d'HEC Paris en 2012.

Basée à Illkirch-Graffenstaden (Alsace), l'entreprise TWISTAROMA propose, grâce à des propres solutions analytiques innovantes, un service de caractérisation et de dosage des composés volatils olfactifs et du pouvoir antioxydant présents dans le vin, le moût de raisin, le champagne, le cidre, le whisky, la bière et divers autres jus de fruits ou matrice liquide. Damien Steyer a réalisé sa thèse à l'Inra de Colmar sur le déterminisme génétique de la levure sur la composition aromatique du vin (2007-2011).

Contact : damien.steyer@twistaroma.fr - T. 03 68 85 41 60

Contact presse

Service de presse de l'Inra : presse@inra.fr - T. 01 42 75 91 86