

RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

**NUTRIPREVIUS**

QUALITÉ NUTRITIONNELLE  
DES ALIMENTS

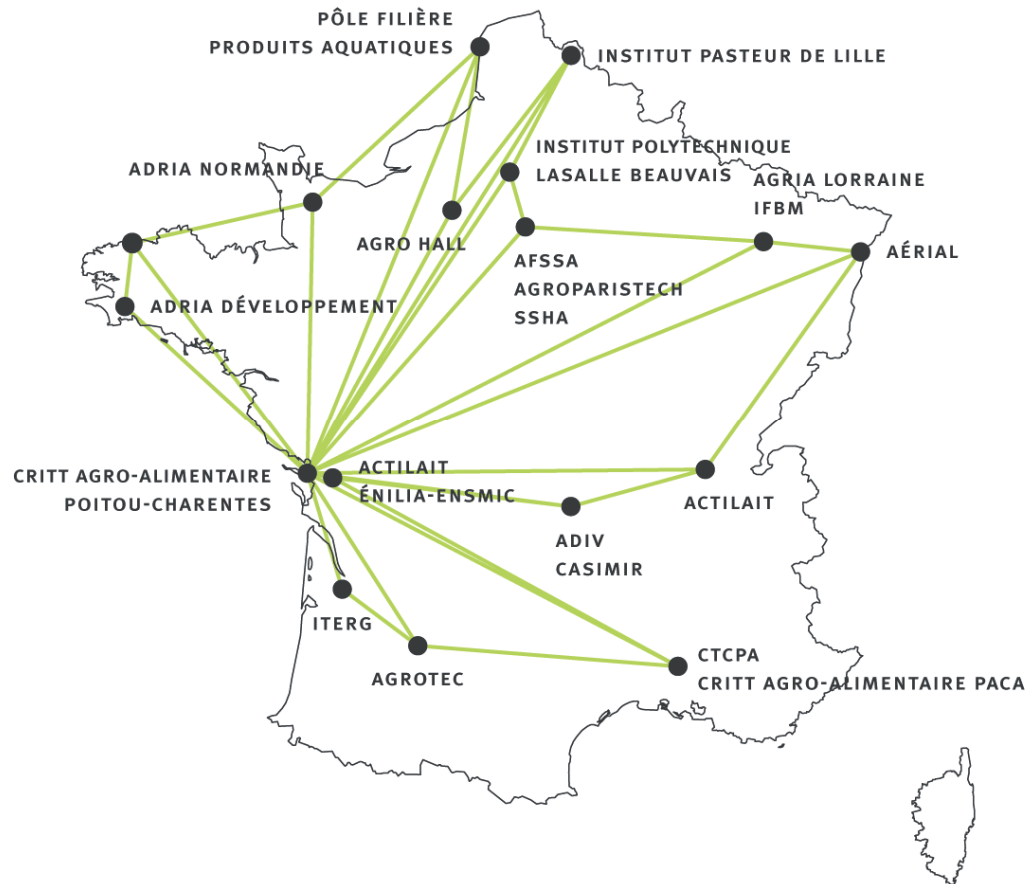
# Journées Aliments & Santé

La Rochelle – 16 juin 2010

**Laurent VEDRENNE**

**Coordinateur du Réseau**

## NUTRIPREVIUS



Réseau de 50 experts, acteurs :

- du développement et du transfert,
- de la recherche et de l'enseignement

**au service des industriels de l'agro-alimentaire**  
pour une apporter une expertise en innovation et  
qualité nutritionnelle

Parrain du réseau

Pr. Patrick ETIEVANT

### Comité de pilotage

- ✦ Chercheurs
- ✦ Nutritionnistes
- ✦ Structures de conseil en nutrition
- ✦ Institutionnels



# Un objectif majeur = assister les industriels

## NUTRIPREVIUS

- Diagnostiquer pour valoriser les propriétés nutritionnelles des aliments
- Comprendre pour maîtriser l'impact des technologies
- Analyser pour suivre un nutriment dans un aliment

Un réseau d'experts pour mener des travaux :

- ✦ Sur l'impact des procédés et des pratiques culinaires sur les qualités nutritionnelles des aliments,
- ✦ La consolidation des tables de composition nutritionnelle,
- ✦ L'optimisation des outils d'audit nutritionnels (HACCP nutritionnelle,...)
- ✦ L'amélioration et la mise au point de techniques analytiques

Un réseau d'assistance auprès des industriels :

- ✦ Innovation produit,
- ✦ Montage de projets (définition du plan d'actions, identification des partenaires, recherche de financements,...)



## NUTRIPREVIUS

- **Mise en place de méthodes et d'outils pour prédire et maîtriser l'apparition de composés néoformés pendant la transformation industrielle des aliments**
  - **Catherine BONAZZI**, Coordinatrice du projet ANR-PNRA2006 REACTIAL, UMR1145 Ingénierie Procédés Aliments, INRA-AGROPARISTECH
  
- **Des technologies originales et efficaces d'un point de vue nutritionnel et environnemental sur toute la chaîne agroalimentaire**
  - **Huug DE VRIES**, Co-coordonateur du projet Novel Q, Centre technologique Alimentaire Wageningen
  
- **Protéger efficacement la qualité de la viande bovine de la peroxydation, de son élaboration à sa commercialisation**
  - **Denys DURAND**, Ingénieur de Recherche Projet LIPIVIMUS, INRA Clermont-Fd/Theix - Unité de Recherche sur les Herbivores - Equipe Nutriments et Métabolismes
  
- **OPTIM'OILS : nouvelle approche des huiles végétales pour une valeur santé ajoutée**
  - **Alain HUERTAS**, Directeur Recherche & Développement, LESIEUR
  - **Anne ROSSIGNOL-CASTERA**, Coordinateur du projet OPTIM'OILS.
  
- **Les légumes transformés : comment améliorer leur qualité nutritionnelle depuis la sélection variétale jusqu'à l'assiette du consommateur ?**
  - **Laurence DEPEZAY**, Responsable Nutrition, GROUPE BONDUELLE

