

# PROGRAMME

Mardi 2 octobre – matinée

## 9H30 Accueil

*Jean-François BOUSSARD, Biocitech, Romainville*

*Danielle LANDO, Adebitech, Romainville*

## 9H45 Conférence introductive au colloque

*Jean-Luc Simon, Ingredia, Arras*

## 10H15 Diminution de l'allergénicité (*Conférence anticipée de la session 2*)

*Jean-Michel WAL, INRA-CEA, Gif sur Yvette*

---

## SESSION 1 : PROCÉDÉS D'HYDROLYSE, D'EXTRACTION, DE SÉPARATION, DE PURIFICATION ET OUTILS DE CARACTÉRISATION

---

ANIMATEURS - PASCAL DHULSTER, UNIV. LILLE 1 - PHILIPPE LOOTEN, ROQUETTE, LESTREM

## 10H45 Conférence introductive : Génération d'hydrolysats protéiques et enrichissement en peptides bioactifs : vers une production intégrative ciblée

*Romain KAPEL, CNRS, Univ. de Lorraine*

## 11H05 Thème 1: Procédés d'hydrolyse et de fractionnement

### 11H05 Développements récents de protéases spécifiques. Exemples d'applications industrielles

*David GUERRAND et André DE ROOS, DSM Food Specialties, Delft*

### 11H25 Les technologies à membranes pour la séparation de peptides bioactifs : techniques disponibles, avantages et limites

*Laurent BAZINET, Univ. Laval, Québec*

### 11H45 La chromatographie de partage centrifuge en mode échange d'ions : un outil novateur pour la capture de peptides d'intérêts au sein d'un hydrolysats de RuBisCO

*Leslie BOUDESOCQUE, Univ. de Tours*

### 12H05 Etude d'un nouveau procédé de fractionnement des co-produits de fabrication de jambon sec et des propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des extraits peptidiques

*Mathieu RIGAL, Christine RAYNAUD CRITT Agroressources, Toulouse*

### 12H25 Le séchage des peptides et de protéines actives par atomisation et fluidisation

*Philippe THONART, Univ. de Liège*

## 12H45-14H00 Buffet / Posters

## 14H00 Thème 2: Techniques de caractérisation et de quantification

### 14H00 Développement d'outils de caractérisation de petits peptides en mélanges complexes: un pas vers l'identification, la compréhension des bioactivités, et la purification rationnelle de molécules d'intérêt

*Christelle HARSCOAT-SCHIAVO, CNRS Univ. de Lorraine*

### 14H20 Apport de l'instrumentation RMN Bruker dans l'étude de peptides en solution ou sous la forme solide

*Pedro LAMEIRAS, Bruker, Wissenbourg*

### 14H40 Les peptides: un rôle essentiel dans l'élaboration et les fonctionnalités des produits laitiers

*Valérie GAGNAIRE, INRA, Rennes*

---

## SESSION 2 : APPLICATIONS FONCTIONNELLES, NUTRITIONNELLES, COSMÉTIQUES ET DE SANTÉ

---

ANIMATEURS - *CLAIRE GAUDICHON, AGROPARIS TECH - VINCENT FOURNIER, AQUATIV*

**15H30 Conférence introductive: Intérêts des hydrolysats protéiques et des biopeptides alimentaires en santé humaine et animale**

*Vincent FOURNIER, Aquativ, Elven*

**16H00 Modification de la capacité antioxydante et des propriétés techno-fonctionnelles d'hydrolysats protéiques par réaction de Maillard en conditions contrôlées**

*Fabienne GUERARD, Univ. de Brest*

**10H15 Diminution de l'allergénicité (Conférence déplacée à 10h15)**

*Jean-Michel WAL, INRA-CEA, Gif sur Yvette*

**16H20 Cryptides marins et syndrome métabolique**

*Stéphanie BORDENAVE-JUCHEREAU, Univ. de La Rochelle*

**16H40 Purification, caractérisation et validation des effets santé d'hydrolysats de protéines de poissons et de biopeptides marins**

*André MARETTE, Univ. Laval, Québec*

**17H00 Le peptide bêta-CN(94-123), un peptide bioactif des laits fermentés, comme modulateur de la protection intestinale**

*Pascale PLAISANCIÉ, INRA/Rennes-INSERM/Lyon*

**17H20 Dietary protein to stimulate muscle protein synthesis**

*Luc Van LOON, NUTRIM, Maastricht*

**17H40 Les biopeptides anxiolytiques issus du lait, leur biodisponibilité et leur activité**

*Yves LE ROUX, Laurent MICLO, Ensaia, Univ. de Lorraine*

**18H00 Development of new screening tools to evaluate bioactive peptides with ACE and CCK1R activity**

*John VAN CAMP, Univ. de Gand*

**18H20 Cocktail / posters**

---

## SESSION 3 : ASPECTS RÉGLEMENTAIRES : INNOCUITÉ, BIO-MARQUEURS ET MODÈLES SOUTENANT LES ALLÉGATIONS

---

ANIMATEURS - *PASCAL VANDEKERCKOVE, LESAFFRE - THOMAS HAERTLÉ, INRA*

**8H30 Conférence introductive: Développement d'un actif à allégation santé: aspects réglementaires**

*Pascal VANDEKERCKOVE, Lesaffre, Marcq-en-Barœul*

**9H00 Adoption de la première liste d'allégations de santé génériques autorisées, quelles conséquences ?**

*Julie UNZEITIG, DGCCRF, Paris*

**9H15 Réglementation REACH et réglementation cosmétique en UE**

*Jean-Luc GARRIGUE, Mérieux NutriSciences - BIOAGRI, Lyon*

**9H30 Caractérisation et quantification de peptides pour la protéomique quantitative : aspects métrologiques**

*Vincent DELATOURL, LNE, Chatillon*

**9H45 Biomarqueurs d'intérêts dans le cadre de l'évaluation des allégations santé**

*Camille NOURY, Pharmanager Development, Angers  
Adrien SCHEFFER, Biofortis*

**10H15 Auxiliaires technologiques**

*Elisabeth GOIDIN, Roquette, Lestrem*

**10H30 Nouveaux ingrédients alimentaires : de l'idée à l'allégation**

*Christophe RIPOLL, NATURALPHA, Lille*

**10H45 Etudes précliniques et cliniques pour soutenir une allégation santé**

*Claire GAUDICHON, AgroParis Tech, Paris*

**11H00 Pause café / posters**

**11H15 Table Ronde (avec l'ensemble des intervenants)**

**12H30 Buffet / posters**

Mercredi 3 octobre – après-midi

---

**SESSION 4 : SUCCÈS ET VEROUS INDUSTRIELS, PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT**

---

*ANIMATEURS - ALIX ROGER, ARD – CHARLES DELANNOY, PROCIDYS*

**14H00 Table Ronde 1 : Succès et verrous industriels**

- **Alain BANIEL**, *Ingredia, Arras*
- **Stéphanie BUREAU**, *Roquette, Lestrem*
- **David GUERRAND**, *DSM, Delft*
- **Luce SERGENT**, *Copalis, Boulogne-sur-Mer*

**15H30 Table Ronde 2 : Perspectives de développement**

- **Vincent FOURNIER**, *Aquativ, Elven*
- **Karl LINTNER**, *KAL'IDEES, Paris, ex DG Sederma*
- **Pierre MORTAMAIS**, *Soft-Ingrédients/Takabio, Vatan*
- **Daniel THOMAS**, *Pôle IAR, Compiègne*
- **Philippe THONART**, *Univ. de Liège*

**17H00 Intervention Pierre ANGOT, DGCS, Sous-directeur de l'industrie de santé, de la chimie et des nouveaux matériaux**

*Rôle de la DGCS pour promouvoir l'innovation et l'économie industrielle*

**17H15 Conclusions et Propositions**