

Ingrédients d'avenir, alimentation des seniors et nouveaux produits

Ce webinaire a été conçu en partenariat avec le Synpa les ingrédients alimentaires de spécialité*



Le webinaire donnera des perspectives sur la question titre :

- Principaux risques et carences *foodborne* des personnes âgées (approche épidémiologique)
- Comment les ingrédients alimentaires de spécialité sont susceptibles de répondre à la situation épidémiologique.

* Le Synpa les ingrédients alimentaires de spécialité représente les producteurs et distributeurs d'ingrédients alimentaires de spécialité (Extraits d'origine animale et végétale, extraits d'algues, micro-algues, enzymes, présure, ferments, fibres, vitamines et minéraux). Il compte 26 sociétés adhérentes tournées vers l'innovation et qui consacrent en moyenne 5 % de leur chiffre d'affaires à la R&D. Son cœur de métier est la réglementation.

Intervenants et thématiques

1. **François Guillon**, Président de l'association ALIM50+, introduira le webinaire : Principaux risques et carences *foodborne* à partir de 50 ans. Le risque de dénutrition. Les populations critiques.
2. La partie ingrédients sera animée par **Cécile Cluzelle** (le Synpa) avec les interventions de :
 - **Catherine Mignot** et **Marco Turini** (DSM Firmenich) : Les nutriments d'importance pour pallier aux risques de déficience et subdéficience liés à la dénutrition.
 - **Gino Mangiante** (Cargill) : Les aliments texturés : une solution pour lutter contre la dénutrition.
 - **Riwanon Lemée-Michel** (Laboratoires Standa) : Les ferments, des ingrédients d'avenir pour lutter contre la dénutrition ?



François Guillon

Co-créateur de l'association **ALIM50+** en 2014 avec des responsables et experts de la chaîne de valeur, François Guillon est spécialiste du marketing de l'alimentation et de la santé (B2C et B2B), avec un focus actuel sur les plus de 50 ans, jeunes seniors et personnes plus âgées. Il a alterné au long de sa carrière entre l'académique (Groupe HEC, CNAM Paris et Groupe UniLaSalle) et le terrain en France et à l'étranger (Grands Moulins de Paris et Sodexo). Formation : HEC, Licence en Droit, Ecole de boulangerie des Grands Moulins de Paris. Directeur de la Food Strategy Factory®.



Catherine Mignot

Head Regulatory Affairs EMEA pour la BU Human Nutrition and Care chez DSM -Firmenich : depuis plus de 30 ans chez DSM Nutritional Products, désormais DSM -Firmenich dans différentes fonctions, Catherine a une large expertise des ingrédients nutritionnels et de leur utilisation dans l'alimentaire et les compléments alimentaires ainsi que des contraintes et opportunités réglementaires.



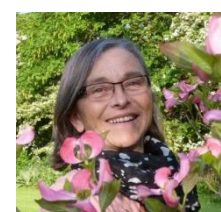
Marco Turini

Marco Turini a rejoint DSM en février 2021. Au cours de sa carrière dans le domaine de la nutrition et de la santé, il a occupé différentes fonctions de la recherche à la réglementation, aux affaires médicales et scientifiques en Suisse et à l'étranger. Dans le cadre de ses fonctions actuelles, il contribue aux priorités et aux objectifs de tous les secteurs d'activité de la région EMEA et les soutient grâce à une approche scientifique. Il agit comme un pont entre la recherche scientifique et les clients, en aidant les parties prenantes concernées à comprendre des concepts scientifiques complexes, en communiquant clairement sur les aspects scientifiques des produits de l'entreprise. Il a étudié la biologie à l'Université de Lausanne (Suisse), avant de poursuivre ses études en Amérique du Nord où il a obtenu une maîtrise et un doctorat en nutrition et métabolisme, avec un accent sur les lipides de l'Université de l'Alberta et de l'Université de Guelph (Canada). Il traverse ensuite la frontière pour une bourse post-doctorale à l'Université du Colorado (États-Unis).



Gino Mangiante

Expert Produits et Technologies Hydrocolloïdes chez Cargill, Gino est ingénieur-docteur en Chimie des Polysaccharides chez Cargill depuis 10 ans en recherche et développement sur le site de Baupré (Normandie). Après son doctorat à l'INSA de Lyon dans le domaine de la papeterie / chimie organique, il s'est d'abord focalisé sur les extraits d'algues (carraghénane & alginate) et de graine (caroube). Après quelques années, il a été impliqué sur d'autres lignes produits : extraits d'écorce de fruit (pectine) et produits de fermentation (xanthane et scléroglycane). Depuis 2022, il occupe la fonction d' « Expert Produits et Technologies Hydrocolloïdes », il a un rôle de support technique et R&D dans le domaine des hydrocolloïdes et initie/manager des projets de recherche tournés vers l'innovation.



Riwanon Lemée-Michel

Docteur en biologie et Sciences de la Santé, Riwanon commença sa carrière professionnelle comme enseignante, formatrice en biologie. Ensuite, elle participa à de nombreux programmes de recherche en microbiologie dans le secteur laitier pour l'INRAE ou le groupe Lactalis. Depuis 2009, elle est directrice des Laboratoires Standa, une PME de 25 personnes, spécialisée dans le développement, la production et la vente de solutions de conservation *via* deux méthodes complémentaires, les ferments, la biotechnologie et l'emballage actif et intelligent. Passionnée d'innovation, elle s'intéresse particulièrement aux solutions naturelles, *clean label via* son expertise en microbiologie agroalimentaire.