

JOURNÉE GLN

Les lipides pour les seniors Besoins, alimentation, physiopathologie

9H30 *Arrivée des participants*

9H45 **Introduction** • Jean-Michel Chardigny

Contexte Général

10H00 **Physiologie et physiopathologie** • Marc Bonnefoy – Service de médecine du vieillissement
Centre hospitalier Lyon-sud

10H30 **Besoins nutritionnels au cours du vieillissement** • Jean-Michel Lecerf – Institut Pasteur de Lille –
Lille

11H00 **Nutrition et fragilité : données épidémiologiques** • Catherine Fearat – Bordeaux Population
Health – INSERM U1219 – LEHA - Université de Bordeaux

11H30 **Données de consommation** • Pascale Hébel – CREDOC – Paris

12H00 **Données de l'étude alphalinolénage** • Olivier Henry – Hôpital Emile-Roux (AP-HP) – Limeil –
Brévannes

12H30 - 13H45 *Pause déjeuner – Buffet*

Lipides, santé, vieillissement

14H00 **Lipotoxicité et sarcopénie** • Stéphane Walrand – Université Clermont-Auvergne / INRA, Unité de
Nutrition Humaine UMR 1019 – Clermont-Ferrand

14H30 **DMLA et autres pathologies oculaires** • Lionel Bretillon – INRA – Centre des Sciences du Goût
et de l'Alimentation – Dijon

15H00 **Déclin cognitif et neurodégénérescence** • Sophie Layé – INRA – Laboratoire NutrINeuro -
Bordeaux Sandrine Andrieu – UMR1027 Inserm-Université Paul Sabatier – Toulouse

15H30 **Vieillesse cutané** • Nathalie Jonca – UMR 5165 CNRS, 1056 INSERM – Toulouse

16H00 **Place des lipides dans les Compléments Nutritionnels Oraux (CNO)** • Catherine Dive-Pouletty –
Nestlé Health Science – sous l'égide du Syndicat Français de la Nutrition Spécialisé / ENC – Paris

16H30 *Fin de la journée*

Mardi 6 novembre 2018 • de 9h30 à 16h30
INRA • Centre de Paris • 147 rue de l'Université, 75007, PARIS

LES PRÉCÉDENTES JOURNÉES GLN ONT ABORDÉ LES THÈMES SUIVANTS :

2003 Oméga 3

2004 CLA

2005 Peroxydation lipidique et antioxydants

2006 Le DHA, acide gras oméga 3 majeur du cerveau : actualités & perspectives

2007 Lipides alimentaires & Obésité

2009 Peut-on améliorer la qualité nutritionnelle des graisses animales ?

2010 Lipides alimentaires & inflammation

2011 Absorption intestinale des lipides

2012 La place des lipides dans l'alimentation

2013 La vitamine D, vitamine ou hormone ?

2014 Cholestérol alimentaire : ami ou ennemi ?

2015 Consommations et fonctionnalités des lipides, nouveaux horizons

2016 Biodisponibilité et ciblage tissulaire des lipides alimentaires : nouvelles stratégies pour la formulation ?

2017 Alimentation lipidique en période périnatale : conséquences pour la santé de l'enfant

Les actes de ces journées scientifiques ont fait l'objet d'une parution dans la revue OCL (Oléagineux Corps gras Lipides) ; vous pouvez retrouver ces publications sur le site internet de la revue : www.ocl-journal.org

“

Le Groupe Lipides et Nutrition soutient l'étude des problèmes scientifiques et techniques relatifs aux corps gras alimentaires, et contribue ainsi aux progrès des connaissances sur leur valeur nutritionnelle et leurs conditions d'utilisation par l'organisme humain. L'Association réunit chercheurs et techniciens du secteur public et du secteur privé travaillant dans le domaine des lipides, et constitue un lieu de rencontre entre scientifiques et industriels. Le GLN contribue également chaque année au financement de quelques projets de recherche clinique ou fondamentale sur la thématique générale Lipides et Nutrition.

”