

PROGRAMME



JOURNÉE GLN

Microbiote, Nutrition et Lipides – Conséquences sur la santé

- 10h00 **Introduction** – par Jean Michel CHARDIGNY
- 10h15 **Microbiote intestinal et maladies métaboliques** – par Philippe GERARD - INRA - Institut Micalis - Jouy-en-Josas
- 10h45 **Les lipopolysaccharides (LPS): Structures, fonctions et identification des bactéries** – par Martine CAROFF - LPS-BioSciences - Orsay
- 11h15 **Pause café**
- 11h45 **Absorption intestinale des lipides alimentaires : vers un impact de la fraction lipidique non absorbée ?** – par Marie Caroline MICHALSKI - INRA - Laboratoire CarMen - Villeurbanne
- 12h15 **Rôle de l'épithélium intestinal dans les maladies chroniques** – par Jean-Marc Lacorte - UF génétique de l'obésité et des dyslipidémies - HU Pitié - Salpêtrière - Paris
- 12h45 **Pause déjeuner**
- 14h00 **Les bourgeons du goût, microbiote et obésité** – par Philippe BESNARD - Laboratoire de Physiologie de la Nutrition et Toxicologie (NUTox) - Université de Bourgogne - Dijon
- 14h30 **Microbiote et bactéries probiotiques modulent l'inflammation : un rôle clé des molécules de surface** – par Gwenaël JAN - INRA -STLO (Science et technologie du lait et de l'œuf) - Rennes
- 15h00 **Microbiote et cholestérol** – par Philippe LESNIK - Unité de recherche pour les maladies cardiovasculaires et métaboliques - Université Pierre et Marie CURIE - Paris
- 15h30 **Contribution du microbiote intestinal dans les effets bénéfiques des acides gras oméga 3** – par Jérôme BELLENGER - Sciences de la Vie de la Terre et de l'Environnement - Université de Bourgogne - Dijon
- 16h00 **Fin de la journée GLN**

Jeudi 21 novembre 2019 • 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

2018 Les lipides pour les seniors – Besoins, alimentation, physiopathologie

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.

”