Journées annuelles de l'UMR QualiSud

IRC - Amphithéâtre René Dumont
Montpellier – 27 & 28 juin 2016

Programme synthétique

Lundi 27 juin	Matin Session 1	• Message des tutelles de l'UMR (1) • Faits marquants de l'année • Point sur Projet Scientifique et Objectifs
	Après-midi Session 2	• Position de QualiSud sur la nutrition • Message des tutelles de l'UMR (2)
Mardi 28 juin	Matin Session 3	• Les actions scientifiques de QualiSud • 2015 l'année du cacao à QualiSud
	Après-midi Session 4	• L'accueil de cellules de recherche d'entreprises à QualiSud • Conclusions
	Soirée	• Diner et soirée dansante (IRC)

Jour 1 – Lundi 27 juin 2016

Session 1 – Bilan annuel		
9h00 –9h15	Bienvenue, Ouverture	Dominique Pallet
9h30	Intervention Tutelle U. la Réunion.	Corine Duboin, VPR (visio)
9h30 – 10h30	Faits marquants de l'année écoulée.	En interaction avec la salle…
10h30 -11h00	*Pause café*	
11h00 - 11h30	Point sur Projet Scientifique et Objectifs Points clés du CS Les livrables de la LPO sur 2016	Dominique Pallet
11h30 – 12h00	Un mot des doctorants	Adeline Bonneau, François Guehi
12h00 – 12h30	Discussion plénière	Thierry Goli
12h30 – 13h45	*Déjeuner*	
14h00 - 14h15	Intervention Tutelle Avignon	Georges LINARES (visio)
Session 2 - Autour de la nutrition		
14h15 – 15h30	o Intro sur positionnement de QualiSud sur la nutrition	Claudie Dhuique Mayer
	o Relations matières première, process et digestibilité	(thèse Andrés Giraldo) Ph. Bohuon
	o Apport des démarches de modélisation des procédés sur optimisation des valeurs nutritionnelles	Fanny Coffigniez
15h30-16h00	*Pause café*	
16h00-17h15	o Valorisation des effets biologiques de ressources locales (Caractérisation, procédé, mesure effets…) – Ethno pharmacie de plantes alimentaires.	Didier Touch
	o Potentialités biologiques des palmiers Amazoniens	Jean-Charles Robinson
	o Relation procédé / valeur nutritionnelle sur aliment traditionnels – Médina	Claudie Dhuique Mayer
	o Temps de la discussion	Sylvie Lortal

Jour 2 – Mardi 28 juin 2016

Session 3 – Actions scientifiques		
8h45 - 9h15	Intervention Tutelle SupAgro	Marie Laure NAVAS
9h15 – 10h30	**Faits marquants dans le cadre des actions scientifiques**	
	• Action 1 - Impact des procédés sur les relations matrice et qualité sensorielle	Isabelle Maraval
	• Action 2 : Limitation des pertes post-récolte des produits végétaux par des traitements adaptés	Florence Charles
	• Action 5 : Étude des transferts et cinétiques réactionnelles lors de la fermentation d'aliments solides	Christian Mestres
10h30 -11h00	*Pause café*	
11h00 - 11h15	• Intervention Tutelle CIRAD	François Cote
11h15 – 13h00	**2015, l'année du cacao à QualiSud ?**	
	o Introduction sur la filière du cacao en RCI.	Tagro Guehi
	o Position QualiSud et contribution de nos activités de recherche	Renaud Boulanger
	o Point sur les activités biologiques du cacao	Didier Béraut
	o Analyse du potentiel qualitatif des cacaos (Variété Criollo) de l'océan indien	Alexandre Chen Yen Su (visio de la Réunion)
	o Effet de la méthode de fermentation sur le développement des composés aromatiques. Diversité et dynamique des levures impliquées	Koumba Mahi Koné
	o Etude des conditions de formation des hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les fèves de cacao au cours du traitement primaire	Axel Sess-Tchotch
	o Approche métabolomique non ciblée au cours de la fermentation	Fabrice Vaillant
13h00 -14h15	*Déjeuner*	

Session 4 – L'accueil de cellules de recherches d'entreprises à QualiSud dans le cadre de nos partenariats scientifiques.		
14h15-15h45		
	o BIP – projet d'appui technique & thèse CIFRE	Rashidi Salim (visio)
	o Dabrita – Projet d'appui technique & thèse CIFRE	Marie HUTTE, Jean-Louis TAVAN
	o Pollenergie – Thèse CIFRE	Auriane Dudoit, Nicolas Cardineau.
	o BioVal Océan Indien –.	Emmanuelle VULCAIN
	o Discussion sur partenariat secteur privé	Représentants entreprises, Sloan Saletes, Jean Michel Méot.
15h45-16h30	Échanges & Conclusions	Dominique PALLET

Session 5 – Lien social		
19h30	Paëlla et soirée dansante (Cafétéria de l'IRC)	QUALISUD