

**Annuaire du Groupe de Chimie, Physico-chimie et Biochimie des aliments et du goût
(French Specialists in Food Chemistry, Food Physical Chemistry and Food Biochemistry)**

Cet annuaire correspond à une liste de distribution gérée à partir du site d'AgroParisTech.

Elle permet d'échanger des informations dans le domaine de la chimie, de la physico-chimie, de la physique et de la biochimie des aliments et du goût.

Prénom	Nom	Laboratoire, société	Courriel	Adresse	Code postal	Ville	Téléphone	Thèmes d'intérêt	Mots clé
Nawelfa	Achir	Maître de Conférences à l'Institut des Régions Chaudes de Montpellier SupAgro Chercheur associé CIRAD	Nawel.achi@supagro.fr	1101, avenue Agropolis BP 5098	34093	Montpellier cedex 5	0467874091	Etude des procédés de transformation (transferts de chaleur et de matière) et de leur conduite pour améliorer la qualité des aliments	Génie des procédés Chimie analytique
Jacques	Adda	Conseiller scientifique Soparind Bongrai		6 rue du Maréchal Joffre	78000	Versailles	01 34 58 65 47 01 39 53 30 75		arômes

		n							
Michèle	Adler	Laboratoire de physique des matériaux divisés et des interfaces	adler@univ-mlv.fr	Cité Descartes, bat Lavoisier	77 454	Marne la Vallée Cedex 2	01 60 95 73 25	Physico-chimie des mousses	mousses
Jean	Adrian	Membre de l'Académie d'agriculture de France		16 rue Santerre	75012	Paris	01 46 28 53 54		Histoire, nutrition, Maillard, chimie
Pierre	Aldebert	Directeur de recherche et Médiateur scientifique des Sciences Chimiques du CNRS CERMAV (Centre	Pierre.Aldebert@cermav.cnrs.fr	BP53	38041	Grenoble cedex 9	04 76 03 76 90		communication

		de Recher ches sur les Macrom olécules Végétale s)							
François	André	ENVN, Laberca	andre@vet-nantes.fr	Route de Gachet. BP 50707	44307	Nantes Cedex 3	(02) 40 68 78 78		Nutrition, laitages
Isabelle	Andriot	ChemoS ens	isabelle.andriot@INRAE.fr	17 rue de Sully BP 86510	21065	Dijon	03 80 69 35 09	Extraction, analyse des composés de la flaveur	Odorants
Jean-Michel	Antoine	Danone Vitapole		RD 128	91767	Palaiseau Cedex	(01) 60 13 36 01		
Marc	Anton	INRAE Nantes, LEIMA	anton@INRAE.fr	BP 71627	44316	Nantes	02 40 67 50 80	équipe lipides/flave ur (jaune d'oeuf)	Lipides, œuf, arômes, saveurs
Marie Pierre	Arvy	Pr. Respons able de la Maîtrise : « le goût et son environn ement » Faculté	arvy@univ-tours.fr	Parc de Grandmo nt	37200	Tours	02 47 36 69 90	Formation d'étudiants Bac+4 en analyse sensorielle, neurophysiol ogie sensorielle, sociologie appliquée au comporteme	Analyse sensorielle, comportement, nutrition

		des Sciences Tours						nt alimentaire humain, sciences des aliments, physiologie de la digestion, nutrition humaine.	
Thierry	Astruc	Ingénieur de Recherches (Ph.D, HDR)	thierry.astruc@inrae.fr	INRAE Auvergne-Rhône-Alpes	63122	Saint Genès Champanelle	Tel: 04 73 62 41 56 portable: 06 65 60 45 59	microscopie optique, microscopie électronique, microspectroscopies (FT-IR, raman, fluorescence ...) imagerie en spectrométrie de masse (Maldi-tof, SIMS) et microanalyse X (EDS, fluo X), biochimie, méthodes de spectroscopie (NIRS,	Procédés, viandes, produits carnés, qualité sensorielle, qualité nutritionnelle, mastication, digestion

								MIR, IRM)	
Michel	Aubanel	Kerry Ingredients & Flavours Research and Development Manager	Michel.aubanel@Kerry.com www.kerry.com www.brewing-solutions.com	ZI du Plan BP 82067 –	06131	Grasse Cedex France	Direct: +33 493 093 157 / Mobile: +33 609 268 795 /	Ingredients process development	Compositions et extraits odorants
Sylvie	Avallone	Professeur Unité de Recherche Nutrition Alimentation et Sociétés (UR 106) de l'Institut de Recherche et Développement de Montpellier Ecole	sylvie.avallone@supagro.fr	1101 av. Agropolis	34 033	Montpellier	04 99 23 21 02	Etude de l'influence des technologies sur la qualité nutritionnelle des aliments	Nutrition, technologie

		National e Supérieure re des Industrie s Agroali mentaire s (AgroPa risTech)							
Onrella	Aveko	Certia Interface	ornella.aveko@certia-interface.com	369 rue jules guesde	59650	Villeneuv e d'Ascq	03 20 91 57 33	Produits fermentés, applications numériques en nutrition	Acrylamide, analyse sensorielle
Monique	Axelos	Unité de Physico- Chimie des Macrom olécules, INRAE	axelos@INRAE.fr	BP 71627	44316	Nantes cedex 03	(33) 2 40 67 50 26	Biopolymère s aux interfaces, mousses, émulsions nano et méso- structure et rhéologie aux interfaces	Mousses, émulsions, interfaces, rhéologie
Sylvain	Baldi	Doctora nt au sein du laboratoi	baldi.sylvain@gmail.com		20250	Corte		Produits naturels, Arômes, Parfums,	Eco-extraction, Phytochimie, Chimie analytique,

		re chimie des produits naturels de l'UMR-CNRS Sciences pour l'environnement 6134 <i>Université de Corse Pasquale Paoli</i>						Cosmétiques	Synthèse, Analyse sensorielle, Formulation
Céline	Baty-Julien	Bretagne Biotechnologie Végétale BBV	baty@bbv.fr http://www.bbv.fr	Penn Ar Prat	29250	St Pol de Léon France	33 2 98 29 06 44	Identification des déterminants biochimiques des préférences des consommateurs. Produits concernés :	Analyse sensorielle, nutrition, végétaux, Comportement, composés soufrés

								produits végétaux, en particulier fruits et légumes. Intérêt particulier pour les composés soufrés des Brassica (chou-fleur, brocoli, radis, moutarde, colza etc.) et des Allium (oignon, échalote, ail).	
Céline	Baty	Bretagne Biotechnologie Vegetale BBV	baty@bbv.fr	Pen Ar Prat	29250	St Pol de Leon France	33 2 98 29 06 44	Identification des déterminants biochimiques et physicochimiques des préférences des consommateurs. Produits	analyse sensorielle, nutrition, végétaux, Comportement, composés soufrés

								concernés : produits végétaux, en particulier fruits et légumes. Intérêt particulier pour les composés soufrés des Brassica (chou-fleur, brocoli, radis, moutarde, colza etc.) et des Allium (oignon, échalote, ail).	
Domini que	Bauchart	Directeu r de Recher che, INR AE, URH, Respon sable de l'équipe Nutrime	: bauchart@INRAE.fr		63122	St-Genès- Champan elle	04 73 62 42 21	Impact des facteurs d'élevage sur le métabolisme sanguin et tissulaire des lipides chez le ruminant; conséquence	Nutrition, lipides, métabolisme, muscles, ruminant, valeur nutritionnelle et sensorielle de la viande

		nts et Métaboli smes, C.R. Clermon t/Theix						s sur la valeur nutritionnell e des lipides de la viande	
Françoi se	Beherec	ITFF- Les Maisons du Goût	mdg.rennes@ wanadoo.fr	55 Bd d'Armoriq ue	35700	Rennes	02 99 27 03 27	analyse sensorielle et test consommate urs sur tous types produits alimentaires	
Philipp e	Behra	Professe ur à l'Ecole nationale supérieu re des ingénieu rs en arts chimiqu es et technolo giques	phbehra@ensct .fr ou behra@imf.u- strasbg.fr	118 route de Narbonne	31077	Toulouse cedex 4	05 62 88 56 67 ou 57 20	Eau, boissons	boissons
Lauren ce	Bellissen	Food director EMEA (filière de	lbelliss@starbu cks.com ou laurence.b@no os.fr ou lbelliss@noos.f				: + 31 20 491 9889 ou mobile : + 31 621 51 7174		café

		Starbucks café)	r						
Marie-Noëlle	Bellon-Fontaine	INRAE, UBHM	bellon@INRAE.fr	25 avenue de la République	Massy Cedex	91744	(01) 69 53 64 70		
Véronique	Bellon-Maurel	UMR Cemagref – ENSAM-CIRAD, « Information et technologies pour les Agro-procédés », Directrice	veronique.bellon@cemagref.fr	361 rue J-F Breton. BP 5095	34033	Montpellier Cedex 1	+33 (04) 67 04 63 06	Spectrométrie proche infrarouge en conditions réelles pour l'analyse non destructive de la composition des produits agricoles et alimentaires.	analyse
Jean-Louis	Berdagué	Directeur de recherches INRAE. Responsable de l'Equipe Flaveur INRAE de	Berdague@INRAE.fr	Centre INRAE de Theix	63122	Saint Genès Champanelle	04 73 62 41 91	Analyse, flaveur	Analyse, saveur, arômes

		Theix, Laboratoire Flaveur							
Jean Pascal	Bergé							Biochimie des lipides, produits de la mer	Lipides, mer
Amélie	Bernard	Groupe AGRIAL , Chef de Projets Innovation	a.bernard@agrival.fr	4, rue des roquemons ts	14050	Caen	02.31.45.41.70 / 06.89.18.81.72	Agriculture, agroalimentaire, innovation	Boissons, légumees, lait, viande
Pierre	Bernard- Savary	président (fondateur) de Chromacim SAS président du Club de CCM et du symposium international pour l'HPTLC (www.hp TLC.com)	pbs@chromacim.com	L'ancienne Eglise	38340	Pommiers la Placette (France)		compétences : développement de méthodes CCM- HPTLC- AMD, formation sur ces méthodes, vente installation qualification maintenance formation du matériel	

		responsa ble centre de formatio n sur la CCM						Camag et ventes des plaques Merck (et conseils)	
Claudete	Berset		claudette.berset@laposte.net	36 rue des Lilas	94230	Cachan	01 45 47 86 41	Biochimie alimentaire, Nutrition, Propriétés sensorielles: (couleur, arômes, rancidité) L'axe de recherche que j'ai développé plus spécifiquem ent ces dernières années porte sur la protection des lipides contre les dégradations oxydatives et sur	Nutrition, colorants, saveur, lipides, antioxydants

								l'influence des traitements technologiques et de la matrice alimentaire sur l'action des antioxydants	
Claire	Berton	The Pennsylvania State University, Department of Food Science	cberton.carabin@gmail.com ou ccb13@psu.edu	Food Science Building, University Park	PA 16802		(+1) 814 308 4486	relations entre la structure de matrices alimentaires complexes, leur réactivité et leurs fonctionnalités	Émulsions, interfaces, lipides, protéines, oxydation, encapsulation
Martine	Bertrand	Professeur de science des aliments Institut national des sciences		BP 324,	50103	Cherbourg	+33 2 33 20 37 65		Mer, colorants

		et des techniques de la mer,							
Domini que	Bertrand		dataframe@fre.e.fr				+33 (02) 51 78 54 38		
Françoise	Besnier	ADRIA Normandie (Chef de projet évaluation sensorielle)	fbesnier@adria.nie.org	Bd du 13 juin 1944	14310	Villers-Bocage	02.31.25.43.03	Evaluation sensorielle	
Jean-Jacques	Bimbenet							transferts de chaleur, séchage	Diffusion, eau, chaleur
Claude	Biran	Ex Professeur de chimie Université Bordeaux I, département de chimie	biran.claude@wanadoo.fr	27 rue Pierre Curie	33400	Talence	05 56 80 64 59		Chimie organique
Hélène	Bisi	Docteur	h.bisi11@ea	Faculté de	34093	Montpelli	Eco-		extraction de

		en Ingénierie biomoléculaire, Université de Montpellier	bjm.org	Pharmacie 15 Av. Charles Flahault BP 14 491		er Cedex 5,	extraction de végétaux, formulation		végétaux par fluide supercritique, formulation
Jean-Luc	Blachon	Danone Vitapole	jblachon@danone.com	RD 128	91767	Palaiseau Cedex	+33 (01) 41 07 84 00		
Jean-Hugues	Blanc	Directeur département Qualité/ Analyses ADRIA	jean-hugues.blanc@adria.tm.fr	Créac'h Gwen	F29196	Quimper	02.98.10.18.13		analyses
Nadine	Blancard	SSHA/ ISHA Analyse sensorielle	nblancard@ssha.asso.fr	BP 138	91163	Longjumeau Cedex	01.69.79.31.50	Analyse sensorielle	analyses
Christophe	Blecker	Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux	blecker.c@fsagx.ac.be	Passage des Déportés, 2	B5030	Gembloux - Belgique	32 81 62.23.08	Physico-chimie des systèmes alimentaires - étude des propriétés technofonctionnelles des constituants	Colloïdes, rhéologie

		Unité de Technologie des Industries Agro-alimentaires						des aliments et des mécanismes qui les gouvernent - principes de base gouvernant les phénomènes colloïdaux et d'interface, ainsi que le comportement rhéologique des systèmes dilués, dispersés et solides	
David	Blumenthal	Maître de Conférences - AgroParisTech UFR Mathématiques appliquées	david.blumenthal@agroparistech.fr				01 69 93 51 93		

		Responsable Equipe Interactions Homme-Aliment pour la Conception de l'UMR Agroparistech- INRAE- CNAM SayFood							
Philippe	Bohuon	AgroParistech/ CIRAD enseignant chercheur	philippe.bohuon@supagro.fr	1001 av agropolis	34033	Montpellier	04 99 23 21 50	Transformation des aliments, mécanismes de transferts de chaleur et de matière, séchage, salage, déshydratation osmotique, friture	Eau, conservation, technologie
Gildas	Bonhomme	Flavocean SA laboratoire	Flavocean@wanadoo.fr	route de Saint Gildas	56 370	SARZEAU	02.97.41.99.0 2	extraits et arômes de vanille,	Arômes, formulation

		re de recherche de la société PROVA SA (93)						cacao, café et autres extraits végétaux (extractions, formulations et dosage de principes actifs)	
Georges	Bories	INRAE	gbories@INRAE.fr	180 rue de Tournefeuille. BP 3	31931	Toulouse Cedex 9	+33 (05) 61 28 52 44		
Nathalie	Boucton		nboucton@libertysurf.fr	64 rue Billancourt	92100	Boulogne	01 41 31 38 15		toxicologie
Renaud	Boulangier	CIRAD, Quali Sud	renaud.boulangier@cirad.fr	73 rue Jean-François Breton	34398	Montpellier cedex 5	04 67 61 44 28	déterminants de la qualité organoleptique et nutritionnelle des produits frais et transformés	propriétés organoleptiques, arômes, biosynthèse des composés volatils cacao, café, riz, baobab.
Romain	Bouteille	Eurofins	romain.bouteille@gmail.com			Nimes		Analyse	RMN, GC-MS LC-MS, transfert
Emmanuel	Bouvier	Institut Curie (UMR	emmanuel.bouvier@curie.fr	26 rue d'Ulm	75005	Paris	01 45 58 08 89 01 42 34 66		

		176 CNRS					60		
Patrick	Brachet	CR1 Equipe Vitamines, Unité Maladies Métaboliques et Micronutriments (U3M) INRAE, Centre de recherches de Clermont-Theix, Equipe Vitamines, Unité Maladies Métaboliques et Micronutriments (U3M)	brachet@INRAE.fr	INRAE, Centre de recherches de Clermont-Theix	63122	Saint Genès Champanelle, France	04 73 62 45 63	Biodisponibilité des vitamines B (essentielle ment, folate, vitamines B6 et B12). Effet du vieillesse ment et conséquences d'un statut bas en folate sur les fonctions cellulaires	Vitamines, folates, nutrition, vieillesse ment, carence, métabolisme
	Breteche	IFBM		Pôle technolog	54512	Vandœuvre Cedex	03.83.41.25.3 2	chef de projets R&D	formulation, agroalimentaire

				ique de Brabois,.7, rue du Bois de la Champelle BP 267				en entreprise agroalimentaire	e
Charlotte	Bria	étudiante école supérieure de La Raque	charlottebria177@gmail.com	18 allée Tristan	59650	Villeneuve d'Ascq	0602304667		
Jacques	Bricoud	Pernod Ricard		120 avenue du Maréchal Foch	94015	Creteil Cedex	(01) 49 81 50 38		arômes
Lucia	Brisset Espinosa	INRAE : UMR Say Food, Equipe IHAC	lucia.brisset@inrae.fr	Batiment CBAI Avenue des Bretonnières	78850	Thiverval - Grignon	01 30 81 54 86	Ingénierie sensorielle, sciences de consommateurs, science des aliments...	Ingénierie Sensorielle, Conception d'aliments, Sciences participatives
Christophe	Brouard	Nestlé France, Laboratoire de contrôle	Christophe.Brouard@fr.nestle.com	allée du Promenoir. BP 8418	95806	Cergy Pontoise Cedex	+33 (01) 34 35 60 22		analyses
Raymond	Brouillard	Pr au Laboratoire de Chimie des	brouil@chimie.u-strasbg.fr	1, rue Blaise Pascal	67008	Strasbourg Cedex	33 (0)3 90 24 13 42 ; secrétariat: 33 (0)3 90 24 13 43	Chimie des végétaux supérieurs, du fruit, au tubercule en	Végétaux, polyphénols

		Polyphénols, Université Strasbourg I, CNRS 7509, Faculté de Chimie						passant par les graines et les feuilles.	
Gérard	Brulé							- caractérisation des protéines du blanc d'oeuf - maîtrise et amélioration des propriétés fonctionnelles des protéines de blanc d'oeuf - extraction et valorisation des protéines de blanc d'oeuf Domaines de	Œuf, protéines, analyse

								compétences : - physico- chimie des protéines - technofoncti onnalités - analyses structurales des protéines - analyses chromatogra phiques, électrophoré tiques des protéines - méthodes d'extraction et de purification des protéines	
Pascal	Brunerie	Centre de Recher che Pernod- Ricard Laborato ire	pascal.brunerie @pernod- ricard-rd.com	120 Avenue du Maréchal Foch	94015	Creteil Cedex	01 49 81 57 32	Etude des odeurs, des goûts et de leur origine dans le domaine des boissons spiritueuses	Odeurs, saveurs, boissons

		d'analyse s Physique s et Chimiqu es Société Pernod						et des vins.	
Christophe	Bugaud	Qualité post- récolte CIRAD- Unité Mixte de Recherch e "Qualisu d" Integrate d Food Processin g Research Unit	christophe.bug aud@cirad.fr	TA B-95 / 16 - 73 rue Jean- François Breton	34398	Montpelli er Cedex 5	04.67.61.58.9 3	indicateurs de la qualité sensorielle des fruits tropicaux, comment ils s'élaborent au cours de la maturation ou de la transformati on	
Alain	Buléon	INRAE _ LPCM	buleon@INRA E.fr	BP 71627	44316	NANTES CEDEX 3 - France	33 2 40 67 50 47 06 70 88 86 77		Amidon, lipides,
Laura	Caillot	ENSCM	Laura.Caillot@ enscef.fr						

Pierre	Burghart	CETIO M	burghart@cetio.m.fr	rue Monge. Parc Industriel	33600	Pessac	+33 (05) 57 26 94 74		
Lourdes	Cabral	Embrapa Agroalimentaire , Embrapa Technologie Alimentaire	lourdes.cabral@embrapa.br	Av. das Américas, n° 29.501, Guaratiba /	23020-470	Rio de Janeiro Brésil	+552136229701 / Portable: +5521992720999	Etude de l'influence des technologies sur la qualité nutritionnelle des aliments, Biopolymère	aliments et ingrédients fonctionnels
Stéphanie	Calafat	Etudiante AgroParisTech/Chimie ParisTech	stephanie.calafat@agroparitech.fr	37 avenue de Rouen	14000	Caen	06 84 62 42 40		caramel, fruits et légumes déshydratés, systèmes multiphasiques
Michel	Cam	Laboratoire Central Coopagri Bretagne	michel.cam@coopagri-bretagne.fr	ZI de Lanrinou	29206	Landernau Cedex	02.98.25.30.24	analyse de polluants et contaminants sur aliments (métaux lourds, PCB, HAP, Résidus phytosanitaires, mycotoxines)	Analyses, toxicologie

								<p>). Axes de recherche actuels : mise au point de méthodes de dosage de mycotoxines de penicillium et fusarium par LC/MS/MS (analyse multirésidus). Applications de la LC/MS/MS pour le dosage de résidus phytosanitaires dans les filières agroalimentaires.</p>	
Valérie	Camel	AgroParisTech, UMR 1145	camel@agroparistech.fr	16 rue Claude Bernard	75231	Paris Cedex 05	(01) 44 08 16 53		
Pierrie	Camus		pierrick.camus						

k			@lne.fr						
Didier	Carcano	Rhodia Food, R&D Director	didier.carcano@eu.rhodia.com kathy.rais@eu.rhodia.com	26, quai Alphonse Le Gallo	92512	Boulogne - Billancourt Cedex-France	+ 33 (0)6 07 30 49 59 33 1 55 38 42 29		
Mireille	Cardinal	Unité Biotechnologie et Ressources Marines Laboratoire EM3B Plateforme d'Analyse Sensorielle	Mireille.Cardinal@ifremer.fr	rue de l'île d'Yeu, BP 21105	44311	Nantes	02-40-37-40-00 ou 40 61	Evaluation sensorielle des produits de la pêche et de l'aquaculture	Mer, analyse sensorielle
Catherine	Caris	INRAE Avignon	catherine.caris@INRAE.fr					métabolisme secondaire (pigments et composés phénoliques) en relation avec la qualité nutritionnell	

								e des aliments d'origine végétale	
Vincen t	Carlier	École National e Vétérina ire d'Alfort	vcarlier@vet-alfort.fr	7 avenue du Général de Gaulle	94700	Maisons- Alfort	01 43 96 71 19	Hygiène des aliments d'origine animale	toxicologie
Martin e	Carlier	Ifip institut du porc	martine.carlier@ifip.asso.fr	7 avenue du Général de Gaulle	94700	Maisons- Alfort	01 43 68 57 85 ou 01 43 68 41 55 03 20 33 72 39	Réglementat ion et composition - viandes, préparations de viandes et produits à base de viandes	viandes
Mathie u	Carpentier	UMR 8576 CNRS & U Lille	mathieu.carpentier@univ-lille1.fr	batiment C9, cité scientifique	59655	Villeneuv e d'Ascq	03 20 33 72 39	Biochimie alimentaire, inflammation , glycanes	glycanes
Victor	Carpinschi	Laboratoi re Départe mental d'Analys es (LDA50)	lda50@cg50.fr	Route de Bayeux	50 008	Saint-Lô	02.33.75.63.0 0	Chimie de l'environnem ent et des aliments Expert auprès des tribunaux	Analyses

Eliane	Cases	Maitre de conférences à l'école nationale supérieure de biologie appliquée à la nutrition et à l'alimentation (ENSBA NA), université de Bourgogne	eliane.cases@u-bourgogne.fr	1, esplanade Erasme. Campus universitaire	21000	Dijon	03 80 39 66 44	relation structure/fonction des protéines laitières : propriétés émulsifiantes des protéines de lait (propriétés interfaciales, rhéologie interfaciale).	Protéines, laitages, colloïdes
Chantal	Castelain-Brossard	INRAE Nantes	chantal.brossard@INRAE.fr	Rue de la Géraudière BP 71627	44316	Nantes Cedex 03	02 40 67 50 87.		colloïdes
Valérie	Caumont	Chef de projet Responsable du Service Développement		Créac'h Gwen	29196	Quimper	02 98 10 18 36	* Évaluation des propriétés fonctionnelles des ingrédients (choix,	Technologie, formulation

		Produit et Procédé						conditions d'utilisation, recherche et faisabilité de nouvelles applications) * Formulation rationnelle (plans expérimentaux et de mélange) * Développement, amélioration de produits * Évaluation quantitative de la qualité des produits (texture, rhéologie, couleur, granulométrie ...) et de l'impact des éléments ingrédients formulations-procédés	
--	--	--------------------	--	--	--	--	--	--	--

								<p>* Évaluation de la stabilité des produits (cinétique de vieillissement, recherche de modèles prédictifs)</p> <p>* Études de faisabilité des technologies suivantes : foisonnement, infrarouges, micro-ondes / air chaud, chauffage par induction, chauffage ohmique</p> <p>* Optimisation du couple formulation - procédés.</p>	
Philippe	Cayot	Maitre de conférences à	p.cayot@agrosu.pdijon.fr	1, esplanade Erasme. Campus	21000	Dijon	03.80.39.66.31	- réduction électrochimique de pont disulfure de	Protéines, colloïdes, laitages

		l'école nationale supérieure de biologie appliquée à la nutrition et à l'alimentation (AgroSupDijon), université de Bourgogne		universitaire				protéines alimentaire - glycylation de protéines - influence d'ajout de thiol à notes aromatiques sur la gélification par chauffage des protéines de lait de vache - modification du pouvoir gélifiant des micelles de caséines de lait de vache par greffage de protéines sériques	
Christophe	Cazals	Enseignant dans le secondaire,	Christophe.Cazals@ac-versailles.fr						

		<p>surtout en section Sciences Technologiques de Laboratoire, option Sciences Physiques et Chimiques de Laboratoire. Lycée Paul Langevin de Suresnes (92150).</p>							
Anne	Cazor	Cuisine innovati on						Les échanges entre les tissus animaux ou végétaux et les milieux de cuisson	Légumes, bouillon
Aurélie	Chanson	ASC,	achanson@INRAE	INRAE,	63122	Saint	04 73 62 45	Biodisponibi	Vitamines,

		Equipe Vitamines, Unité Maladies Métaboliques et Micronutriments (U3M) INRAE, Centre de recherches de Clermont-Theix, Equipe Vitamines, Unité Maladies Métaboliques et Micronutriments (U3M)	RAE.fr	Centre de recherches de Clermont-Theix		Genès Champanelle, France	63	lité des vitamines B (essentielle ment, folate, vitamines B6 et B12). Effet du vieillissement et conséquences d'un statut bas en folate sur les fonctions cellulaires	folates, nutrition, vieillissement, carence, métabolisme
Florence	Charles	Maître de Conférences Avignon	florence.charles@univ-avignon.fr	Zone Agroparc - Campus JH Fabre - 301 rue	84916	Avignon	04.90.84.22.08	Etude de l'élaboration et du maintien de la qualité	Technologies post-récolte, physiologie végétale, qualité

		Université - UMR Qualisud		Baruch de Spinoza				des fruits et légumes en post-récolte	organoleptique et microbiologique.
David	Chassagne	Maître de Conférences Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Equipe IMSA - Université de Bourgogne	David.Chassagne@u-bourgogne.fr Web : http://www.u-bourgogne.fr/UVV	Campus Montmuzard, rue Claude Ladrey BP 27078	21078	DIJON Cedex	03 80 39 63 92	Chimie des arômes, Transferts de matières aux interfaces en conditions oenologiques (bois/vin, levures/vin), Interactions entre constituants du vin.	Arômes, colloïdes, boissons, vin
Alice	Chateau	Maître de conférences Avignon Université.	alice.chateau@INRAE.fr						
M	Chaveyron	Université de technologie		Centre de recherche de Royal Lieux	60200	Compiègne	03 44 23 44 02.		Lipides, chocolat

		gie de Compiègne (UTC), Département de génie biologique							
Christophe	Chesné	Biopredic international	christophe.chesne@biopredic.com	14 rue Jean Pecker	35 000	Rennes	02 99 14 36 14	Mesure des activités antiradicalaires et antioxydantes des aliments, évaluation des allégations d'efficacité des aliments en matière de bien être/beauté/santé des aliments selon des méthodes métrologiques ou des questionnaires de qualité	Antioxydants, nutrition

								de vie	
Véronique	Cheyrier	INRAE ENSAM UMR Sciences pour l'Oenologie	cheyrier@INRAE.fr	2 place Viala	34060	Montpellier Cedex 1	+33 (04) 99 61 26 83	Polyphénols, vins, tanins	Polyphénols, vins, boissons
Emna	Chichti					Montpellier cedex 5	06 10 23 37 88	structure des bio- matériaux et leur comportement mécanique au cours des procédés de transformations	céréales, mécanique, structure, multi-échelles
Sylvie	Chollet	JUNIA – ISA Lille	sylvie.chollet@junia.com	48 boulevard Vauban	59104	Lille Cedex	33 (0)3 28 38 46 36	analyse sensorielle, comparaison experts- novices	Analyse sensorielle
Christine	Chopin	Ifremer, Département "Valorisation des produits"	christine.chopin@ifremer.fr	rue de l'île d'Yeu, BP 21105	44311	Nantes	02-40-37-40- 00	Fumage des produits de la mer Texturation des protéines de poissons	Mer, analyse sensorielle, protéines, technologie, froid, formulation

		Laboratoire Génie Alimentaire						Evaluation sensorielle des produits de la pêche et de l'aquaculture Technologie du froid appliquée à la conservation des produits de la mer Valorisation des coproduits (lides, protéines, peptides)	
Nadège	Clapham	Revue Process	nclapham@editionsduboisbaudry.fr	13 square du chêne Germain, CS 77711	35577	Cesson-Sévigné cedex	02 99 32 21 21	Agro-alimentaire	communication
Jean-François	Clément	ITFF- Les Maisons du Goût	mdg.bourg@wanadoo.fr	Pôle Alimentec . Rue Henri de Boissieu	01060	Bourg-en-Bresse Cedex 09	04.74.45.52.25	1) analyse sensorielle et test consommateurs sur tous types produits alimentaires	Analyse sensorielle, laitages

								2) formation initiale et intra-entreprise sur le goût et son analyse 3) Développement d'une aromathèque des fromages (références olfactives)	
Pierre	Coeurdeuil	INRAE/ Collège de France	pierre.coeurdeuil@college-de-france.fr					Gaz de cuisson	
Jean-Baptiste	Coffin	étudiant en Master 1 de Chimie moléculaire (orienté arôme/parfums) Université Côte d'Azur	Jeanbaptistecoffin@yahoo.fr	19 boulevard Gorbella	06100	Nice	06.82.68.74.43	Chimie et physiologie arômes et parfums	

Evelyn e	Cohen-Maurel	Revue Process	ecohen-maurel@editio nsduboisbaudry.fr	13 square du Chête Germain, CS 77711	35577	Cesson-Sévigné cedex	02 99 32 21 21	Agro-alimentaire	communicatio n
Paul	Colonna	Departm ent of Plant Products Processi ng INRAE	Paul.colonna@ INRAE.fr	Rue de la Géraudière. BP 71 627	44 316	NANTES Cedex 03. France	33 (0)2 40 67 51 45	Biopolymère s et mésostructur es	Amidon, céréales, interactions, physicochimie , enzymes, technologie
Véronique	Coma	Centre de Recherche en Chimie Moléculaire Laboratoi re de Chimie des Substanc es Végétales Universit é Bordeaux 1	v.coma@lcsv.u -bordeaux1.fr	351, cours de la libération	F33405	Talence, France	33 (0)540 002913	Matériaux à base de biopolymères, enduction s et films antimicrobiens, modificati on chimique de polysaccharides, Agents naturels de préserv ation...	Amidon, protéines, lipides, conservation, toxicologie, emballages, sucres
Christo	Cordella	INRAE,	Christophe.cord	16 rue	75005	Paris	01 44 08 86	Chimiomé	

phe		Laboratoire de chimie, AgroParisTech	ella@agroparistech.fr	Claude Bernard			65	trie et analyse des aliments, automatisation de l'analyse	
Audrey	Cosson	Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse	audrey.cosson@institutpaulbocuse.com	8, Chemin du Trouillat	69130	Ecullly	+33 (0)4 72 18 02 20	Conception d'aliments durables et appréciés	Analyses sensorielles, analyses chimiques, modélisations statistiques
Jean-Luc	Courthaudon	Professeur Jean-Luc Courthaudon Université d'Angers - IUT INSERM 1066/CNRS 6021/Université d'Angers	Jean-Luc.Courthaudon@univ-angers.fr	IBS-CHU 4 rue Larrey	49933	Angers Cedex 9	+33 (0)244688533	Chimie alimentaire dans les systèmes polyphasiques. Etudes des films interfaciaux dans les émulsions et les mousses. Propriétés interfaciales des protéines et des peptides. Synergie et	Analyse sensorielle, formulation

								compétition entre protéines, peptides et tensioactifs. Caractérisation des nano- et microstructures interfaciales.	
Véronique	Coxam	Groupe Ostéoporose Unité des Maladies Métaboliques et Micronutriments INRAE Theix	Veronique.Coxam@INRAE.fr		63122	Saint Genès Champanelle	(33) 04 73 62 46 32	Effets basicifiants des fruits et légumes, polyphénols	Polyphénols, nutrition, végétaux
Alain	Crase	Texel		ZA de Buxières, BP10	86220	Dangé Saint Romain	02 47 50 48 92 ou 05 49 19 71 00		Ferments, laitages
Jean-Pierre	Cravedi	Laboratoire des xénobiotiques, INRAE	cravedi@INRAE.fr	180 chemin de Tournefeuille, BP3	31931	Toulouse cedex	05 61 28 50 04		Toxicologie

		Toulouse							
Cléo	Croze	Étudiant en formulation alimentaire à l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et d'Industries Alimentaires	cleo.croze@gmail.com	La Viale	07320	Saint-Jeure-d'Andaure	+33 6 71 54 77 26		
Marie-Elisabeth	Cuvelier	Ecole Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires (AGRO PARIST	cuelier@Agroparitech.fr	1 avenue des Olympiades	91744	Massy Cedex - France	33 (1)0 69 93 50 03 (50 24 secrétariat)	Oxydations des lipides, antioxydants, rancidité	Lipides, antioxydants

		ECH) Département Science de l'Aliment							
Gérard	Cuvelier	Professeur Laboratoire de Biophysique des Matériaux Alimentaires UMR SCALE (Science de l'Aliment et de l'Emballage) AGROP ARISTE CH- INRAE- CNAM AGROP ARISTE	gercuve@Agroparistech.fr	1, avenue de Olympiades	91744	MASSY cedex	+ 33 (0)1 69 93 51 03	Texture - Structure des Matériaux Alimentaires - Agents de texture - Formulation - Physicochimie des biopolymères - Systèmes multiphasiques - Rhéologie.	Additifs, colloïdes, rhéologie

		CH							
Jean-Claude	Daniel	Conseiller Scientifique du Groupe Français des Polymères (GFP) Secrétaire du Groupe de Formulation de la Société Française de Chimie	jean-claude.daniel@wanadoo.fr	13 rue de Neuilly	94120	Fontenay-sous-Bois	01 48 76 27 82	Polymères synthétiques et naturels, colloïdes, spécialités chimiques et formulation.	Colloïdes, formulation
Marc	Danzart							Mathématiques appliquées à l'analyse sensorielle Analyse sensorielle et approche consommateur Planification d'expérience	Analyse sensorielle

								s	
Pierre	Dardenne	Centre Recherches Agronomiques, Département qualité des produits agricoles	dardenne@cra.wallonie.be	24 Chaussée de Namur	5030	Gembloux (Belgique)	+32 (81) 62 03 50	- authenticité des produits (OGM, différentiation des espèces (PCR)) - analyse de composition - microbiologie des kefir - analyses spectroscopiques et microscopiques dans le proche infrarouge	Analyses, laitages
Bruno	Daridon	Directeur Général PRABIL S.A. Coopérative	b.daridon@prabil.com	13 rue du Bois de la Champelle	F54500	Vandoeuvre	(33) +3 83 44 83 34 (direct) ou 83 33 (sec)	PRABIL S.A. Coopérative est une plate-forme technologique, tout récemment labélisée CRT (Centre de	Technologie, formulation, nutrition

								<p>Ressource Technologique) par le Ministère de la recherche et qui développe des procédés d'obtention d'ingrédients à partir de produits naturels pour le compte de l'industrie alimentaire et pour les fabricants d'ingrédients</p> <p>.</p> <p>Nous développons notamment des ingrédients fonctionnels et nutritionnels par :</p> <ul style="list-style-type: none">- des procédés	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								<p>doux permettant de préserver les qualités des matières premières, extraction assistée par des enzymes, fractionnement par membranes, (huiles et protéines à haute valeur nutritionnelles, phospholipides, ...),</p> <ul style="list-style-type: none">- par lipoprocédés,- par fonctionnalisation douce de protéines,- par criblage bioinformatique de	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								protéines industrielles pour l'obtention de peptides actifs, Nos outils pilotes instrumentés permettent l'obtention de 1 à 1000 kg d'ingrédients .	
Véronique	Da-Riz	CTSCC V	dariz@vet-alfort.fr	7 Avenue du général de Gaulle	94704	Maisons Alfort Cedex	+33 (01) 43 76 07 20		
Nicole	Darmon	Laboratoire, société : Unité Mixte de Recherches INSERM U557/INRAE/CN	darmon@cnam.fr	5 rue du Vertbois 2 rue Conté	75003 75003	Paris Paris	01 58 80 86 88 ++ 33-1 58 80 86 88		

		AM U557 Inserm UMR Inserm/I NRAE/C nam ISTNA,							
Aude	Darras	Professe ur Sciences appliqué es ESCF	Aude.darras@free.fr						
Armel	Davenel		armel.davenel@cemagref.fr					Technique RMN et imagerie RMN, analyse structurale multi échelle des aliments, état physique des constituants des produits, lien structure propriétés techno fonctionnell es,	analyses physico- chimiques, relaxométrie RMN, formulation, lipides, dynamique moléculaire, état physique.

								interaction produit/procédé, relaxométrie RMN, dynamique moléculaire, état physique	
Martine	Decloux	Département GIA de l'AgroParisTech - UMR GENIAL	decloux@Agroparitech.fr	1, av des Olympiades	91744	Massy	01 69 93 50 92	Génie des procédés, distillation et séparation par membrane. Production du sucre. Distillation Eaux-de-vie	Boissons, technologie, sucres
Nicolas	Decourcelle	Université de Bretagne Occidentale (UBO), Laboratoire universitaire de biodiversité et	nicolas.decourcelle@univ-brest.fr	2 rue de l'Université, bat G	29000	Quimper	02 98 64 19 31	Sciences des aliments	arômes, analyse instrumentale de la texture, ingrédients et additifs alimentaires

		écologie microbienne (LUBEM)							
Jacques	Defaye	CNRS Dir. Rech. Emer.,	jacques.defaye511@orange.fr	202 Chemin du Vercors,	38330	Saint Ismier,	0607345426	Transformation thermique et protonique des sucres; caramélisation; marqueurs de la caramélisation; oligosaccharides cycliques et rétention d'arômes; cyclodextrines.	Sucres
Jean-Marie	Delaître	CRITT 2ABI (Centre Régional e d'Innovation et	critt2abi@ipac.fr	Hall de Technologie Alimentaire, Rue Claude Ladrey	21000	Dijon	03.80.39.66.17 (secrétariat)	Texturation en continu des aliments (produits céréaliers, alimentation humaine et	Formulation, technologie, céréales

		de Transfert Technologique Agro-Alimentaire et Bi-Industrie l) (Ingénieur)						animale) par traitements thermomécaniques. Cuisson-extrusion.	
Michèle	Delalonde	Maître de conférences - HDR UFR des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques Université de Montpellier Unité Mixte de Recherche	michele.delalonde@umontpellier.fr	Laboratoire de Pharmacie Galénique et Génie Pharmaceutique UFR des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques 15 Avenue Charles Flahault BP 14491	34093	Montpellier CEDEX 5	+33 (0)4 11 75 95 23		

		QUALIS UD							
Julien	Delarue	Maître de Conférences Laboratoire de Perception Sensorielle et Sensométrie AGROPARISTECH	delarue@Agroparistech.fr	1 avenue des olympiades	91744	Massy Cedex	01.69.93.50.10	Méthodologie sensorielle et étude des préférences Relations entre perception sensorielle, mesures instrumentales et physico-chimie de l'aliment. Physico-chimie des arômes, ingrédients fonctionnels, produits laitiers frais	Analyse sensorielle, analyse, laitages
Ahmadou	Dele Diallo	IQPA	delediallo@hotmail.com dele@iqpaagro.com			Senegal	+2217 68641981		
Claude	Demeulemester	CTSCCV	cdemeulemester@vet-alfort.fr	7 avenue du Général de Gaulle	94700	Maisons-Alfort	01 43 68 57 85	Biochimie, immunochimie, authenticité des aliments,	Analyses, nutrition, viandes

								allergies alimentaires (ELISA, PCR)-viandes, préparations de viandes et produits à base de viandes	
Sephan e	Desobry	ENSAIA	Stephane.desobry@ensaia.inpl-nancy.fr	2 avenue de la forêt de Haye, BP 172,	54505	Vandoeuvres Nancy Cedex	03 83 59 58 80	Physico-chimie alimentaire, Conservation des aliments, emballage alimentaire	Conservation, emballages
	Destribaste	ADME-Bioanalyses Sofia Antipolis		694 vae Dr. Donnat	06250	Mougins	(04) 93 90 17 30		
Michel	Dhanens	Laboratoire de chimie des interactions moléculaires,	Michel.dhanens@college-de-france.fr	Place Marcellin Berthelot	75005	Paris	01 44 27 12 11		

		Collège de France							
Sophie	Di Corcia	thèse au CIRAD, UMR Qualisud	sophiedicorcia@gmail.com	73 rue Jean-François Breton - TA B-95/16	34398	Montpellier Cedex 5		Optimisation des propriétés nutrition-santé de concentrés d'agrumes enrichis en phytonutriments par bioguidage de procédés membranaires	Modèle rat syndrome métabolique, Agrumes, Procédés de séparation membranaires, Caroténoïdes, Flavonoïdes, Bioaccessibilité des caroténoïdes
Gwenaelle	Diler	Food Innov Développement	guenaelle.diler@foodinnov.fr	2 impasse Thérèse Bertrand-Fontaine	44300	Nantes	06 76 07 06 27	procédés innovants, interactions procédés-produits (structure et propriétés), produits céréaliers, fermentation, ingrédients fonctionnels, enzymes	procédés, céréales, ingrédients fonctionnels

Denis	Doizi	CEA, CE Saclay DPC/ SCPA	ddoizi@cea.fr	DPC/ SECR	91191	Gif sur Yvette	01 69 08 65 82	Techniques analytiques pour la spéciation	Analyses
Manuel	Dornier	Professe ur Montpell ier Supagro, UMR 95 Qualisud @	manuel.dornier@supagro.fr	1101, av. Agropolis BP 5098	34000	Montpelli er cedex 5	04 67 87 40 85 04 67 61 44 34	Qualite des fruits tropicaux et des produits transformes à base de fruits tropicaux, jus de fruit tropicaux, transformati on des fruits tropicaux	Boissons, analyse, technologie
Jean- Louis	Doublier	INRAE Nantes	doublier@INRAE.fr			Nantes	02 40 67 50 55	Physicochim ie et Rhéologie des polysacchari des, protéines et des mélanges de biopolymère s	Sucres, protéines, rhéologie
Eric	Dransfield	Station de	dransf@INRAE.fr		63122	St. Genès Champan	04 73 62 43 95	Propriétés Sensorielles	Analyse sensorielle

		Recherches sur la Viande				elle		et Préférences Interactions 'texture-flaveur'	
Vincent	Ducasse	Danone. Pôle Eau		7 rue de Téhéran	Paris Cedex 08	75381	+33 (01) 44 35 26 28		Eau, boissons
Christian	Ducauze								Analyse, communication
	Ducret	ADRIANT		54, rue Lamartine	75009	Paris	01.53.20.68.90.		
Paul-Henri	Ducrot	I.N.R.A., Centre de recherche GMPV, Unite de Phytopharmacie et Mediateurs Chimiques	ducrot@INRAE.fr	Route de St-CYR	78026	VERSAILLES Cedex	+33 (0)1 30 83 36 41	Chimie des produits naturels, biopesticides, antiappétents, polyphénols, bioconversion	Synthèse organique, analyse (RMN)
Violette	Ducruet							Rôle de l'emballage sur les qualités organoleptiq	Emballages, analyse sensorielle, arômes

								ues d'un aliment Intérêts : interactions physico-chimiques intra aliment des composés d'arômes, interactions arômes-emballages, perméabilité des arômes au travers de l'emballage, olfactométrie, stabilité chimiques des arômes	
Auriane	Dudoit		dudoit.auriane@hotmail.fr				06.25.75.50.39	Chimie analytique et organique, biochimie, arômes, polyphénols, microbiologie	
Laurent	Dufossé	Université de	Laurent.Dufosse@univ-	LUMAQ Pôle de	29000	Quimper	02.98.10.00.65 (direct)	colorants alimentaires,	colorants

		Bretagne Occidentale IUP Innovation en Industries Alimentaires	brest.fr	Créac'h Gwen			02.98.10.00.66 (laboratoire) 02.98.10.00.60 (secrétariat)	mesure de la couleur	
Eric	Dufour	UR Typicité des Produits Alimentaires ENITA de Clermont Ferrand	dufour@enitac.fr	site de Marmilhat,	63370	Lempdes	04 73 98 13 78	I- IMPACT ECONOMIQUE ET CONSTRUCTION DE LA TYPICITE (évaluer l'importance économique et l'évolution des produits avec signes officiels de qualité, afin de contribuer à la compréhension des marchés des produits	Analyses, analyse sensorielle

								alimentaires typiques) II- CARACTE RISATION INSTRUME NTALE DE LA TYPICITE (Caractérisat ions sensorielle, physico- chimique et microbiologi que des produits au lait cru et des produits carnés ; rôle de la flore microbienne d'intérêt technologi e ; écologie microbienne dirigée en atelier fermier ; méthodes rapides de caractérisati	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								<p>on, d'identification et d'authentification des produits laitiers et carnés.</p> <p>III- PERCEPTION DE LA TYPICITE PAR LE CONSOMMATEUR (Analyse du comportement du consommateur envers les produits typiques ; mesurer la congruence / divergence entre mesure instrumentale et perception de la typicité ; développer</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								l'orientation consommateur dans les cahiers des charges des produits typiques.	
Erick	Dufourc	Chimie et biologie des membranes et des nanoobjets, UMR 5248		CNRS, Université Bordeaux 1, ENITAB, B8 av des Facultés,	33402	Talence cedex	05 40 00 22 18	Tanins, lipides, protéines salivaires	
Jean-Pierre	Duguet	En retraite (ancien de la Lyonnaise des eaux)	jeanpierre.duguet@free.fr						oxydation/désinfection des eaux destinées à la consommation humaine
Florence	Dumarçay-Charbonnier	MCF HDR à la faculté de pharmacie de Nancy	florence.dumarçay@univ-lorraine.fr	UMR 7053 - L2CM : Laboratoire Lorrain de Chimie Moléculaire	54506	Vandœuvre-lès-Nancy Cedex France	Tél. : 03 72 74 56 65	synthèse organique en chimie des cyclodextrines, chimie supramoléculaire,	

		(depuis 2006) et au L2CM (Laboratoire Lorrain de Chimie Moléculaire) en recherche situé à la faculté des sciences de Nancy.		re Faculté des Sciences et Technologies - Université de Lorraine Boulevard des Aiguillettes. B.P. 70239 http://www.l2cm.univ-lorraine.fr				chimie des hétérocycles et coordination, chimie des carbènes	
Jacques	Dumonceau	Chimie de Coordination aux Interfaces Solide Liquide (GRECI) Faculté	jacques.dumonceau@univ-reims.fr	Moulin de la Housse BP 1039	51687	Reims Cedex 2	0 326 913 336	Contamination des aliments, Plusieurs thèmes de recherches et d'intérêts dans la pollution et	Toxicologie, analyses, eau

		des Sciences de Reims						la dépollution des sols et des systèmes aquifères avec la Région Champagne Ardenne, Europôl' Agro, CEA, ANDRA, EDF.	
Elisabeth	Dumoulin	AGROPARISTECH	dumoulin@Agroparistech.fr	1 avenue des Olympiades	91744	Massy	01 69 93 50 15		
Elisabeth	Dunach	Directeur de Recherche CNRS Laboratoire Arômes, Synthèses et Interactions, UMR 6001Uni	dunach@unice.fr	Parc Valrose	06108	Nice Cedex 2, France	(33) 4-92-07-61-42	Chimie des arômes, hétérocycles	Arômes, chimie organique

		versité de Nice - Sophia Antipoli s							
Denys	Durand	Ingénieu r de Recher che, INR AE, URH, équipe Nutrime nts et Métaboli smes, C.R. Clermon t/Theix	durand@INRAE.fr		63122	St-Genès- Champan elle	04 73 62 42 27	Impact des lipides et des antioxydants alimentaires sur la sensibilité des lipides à la peroxydatio n aux niveaux sanguin et tissulaire chez le ruminant; conséquence s sur la valeur nutritionnell e de la viande.	Nutrition lipidique, antioxydants, peroxydation des acides gras, muscles, ruminant, valeur nutritionnelle et sensorielle de la viande
Richar d- Emman uel	Eastes	Directeu r du Service des concours	Emmanuel.Eastes@ens.fr http:// eastes.free.fr/ reeastes.htm	61, avenue du Président Wilson	94235	Cachan cedex	33 1 47 40 74 30 33 6 07 78 79 55	Vulgarisatio n scientifique http:// atomes.croc	communicatio n

		inter-ENS Bâtiment Laplace - ENS Cachan						hus.free.fr	
Nabil	El Murr	Laboratoire d'Analyse Isotopique et Electrochimique de Métabolisme (LAIEM) UMR-CNRS 6006 Université de Nantes	nabil.elmurr@chimbio.univ-nantes.fr	2 rue de la Houssinière, BP 92208,	44322	Nantes Cedex 3	02 40 74 13 10	Les développements méthodologiques en électrochimie et leurs utilisations pour l'analyse appliquée pour la sûreté des aliments et de l'environnement et plus particulièrement o Préparation et étude des	Analyse, toxicologie, conservation

								<p>propriétés des biocapteurs et bio- réacteurs pour l'analyse de la qualité et sûreté alimentaires o Étude des électrodes modifiées par des macromoléc ules et leurs applications à la chimie de l'environnem ent o Développem ent d'électrodes sérigraphiée s pour la réalisation de micro- biocapteurs ampérométri ques à usage</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								multiple ou unique o Utilisation du courant d'électrolyse comme nouvelle méthode de stérilisation douce appliquée aux milieux fermentaires alimentaires.	
Driss	Elothmani	Ecole supérieure d'agriculture d'Angers	d.elothmani@groupe-esa.com	55 rue Rabelais, BP 30748	49007	Angers	02 41 23 55 55	Valorisation des co-produits IAA Electrochimie Chimie des aliments	Antioxydants, polyphénols, vitamines, électrolyse, synthèse organique
Anne	Endrizzi	CRITT 2ABI (Centre Régionale d'Innovation et de	critt2abi@ipac.fr	Hall de Technologie Alimentaire, Rue Claude Ladrey	21000	Dijon	03.80.39.66.17 (secrétariat)	Texturation en continu des aliments (produits céréaliers, alimentation humaine et animale) par	Technologie, céréales

		Transfert Technologique Agro-Alimentaire et Bio-Industrie l) (Ingénieur)						traitements thermomécaniques. Cuisson-extrusion.	
Christophe	Escudé	Muséum national d'histoire naturelle	escude@mnhn.fr	18 rue Rambuteau			01 40 79 37 74 ou 01 42 77 59 93		
Patrick	Etiévant	Centre de recherches INRAE de Dijon	etievant@INRAE.fr	17 rue Sully	21034	Dijon Cedex	03 80 69 32 70 ou portable : 06 73 18 00 96		Arômes
Luc	Eveleigh	Laboratoire de Chimie analytique UMR INRAE/GENIAL Equipe I2MC	eveleigh@agro-paristech.fr	16, rue Claude Bernard	75231	Paris CEDEX 05	01 44 08 16 43	1) Méthodes d'analyse rapide : proche infrarouge, nez électronique à spectrométrie de masse	Analyse, vins, boissons

								2) Viticulture et oenologie (responsable de l'enseigne- ment à l'INA P- G)	
Anne- Laure	Fameau	INRAE, équipe PIHM, unité UMET	anne- laure.fameau@ inrae.fr	Bâtiment PIHM Site du CERTIA 369 rue Jules Guesde	59651	Villeneuv e d'Ascq	0673212143	Physico- chimie des mousses et systèmes stimulables	mousses, systèmes stimulables, corps gras, auto- assemblage de tensioactifs
Jacques	Fanni	Laborato ire de Physioc himie et Génie Aliment aires	Jacques.Fanni @ensaia.inpl- nancy.fr	2, avenue de la Foret de Haye	54510	Vandoeuv re	03 83 59 58 86	Extraction, transformati on, fractionnem ent des lipides	Lipides, analyses
Véroniq ue	Fargues	Respon sable de l'unité Analyse sensoriell e - Départe ment	veronique.fargu es@adria.tm.fr	Créac'h Gwen	F29196	Quimper cedex	02.98.10.18.1 5		Analyse sensorielle

		Qualité / Analyses ADRIA							
Adelia	Faria- Machado	Laboratoi re de graisses et d'huiles, Embrapa Technolo gie Alimenta ire	adelia.faria- machado@emb rapa.br	Av. das Américas, n° 29.501, Guaratiba	23020- 470	Rio de Janeiro, Brésil	+5521362296 86 / Portable: +55 21996244226	Etude de l'influence des technologies sur la qualité des huiles et des graisses, analyse de composés bioactifs	antioxydants, huile d'olive, chromatograph ie
Annick	Faurion	Chercheu r CNRS honoraire	Annick.Faurion @inaf.cnrs- gif.fr Annick.Faurion @orange.fr	Avenue de l Terrasse	91198	Gif sur Yvette	06 22 85 35 28	Neurobiologi e Sensorielle, gustation, système trigéminal; récepteurs, codage neuronal, projections cérébrales, psychophysi que	Physiologie sensorielle
Laura	Febvay	Solvias (,	Febvay.laura@ gmail.com	Römerpa rk 2	4303	Kaiserau gst,	06 26 38 48 27	Etude des procédés de transformatio n	chimie analytique, RMN, torréfaction, fumage, irradiation
Max	Feinberg							Aspects	Analyse

								statistiques et informatiques liés aux méthodes d'analyse et de contrôle des aliments : assurance qualité, validation des méthodes, chimiométrie, banques de données.	
Xavier	Fernandez	Laboratoire <i>Arômes, synthèses, Interactions</i> Université de Nice Sophia Antipolis	xfernand@unice.fr	Parc Valrose	06108	Nice cedex 2	04 92 07 64 69	arômes	Chimie des odeurs
Gérald	Ferrari	Responsable	gferrari@bnic.fr	69 rue de Bellefond	16100	COGNAC	05.45.35.61.34	Composition du Cognac	Boissons, analyse

		Recherche - Expérimentation viticole & oenologique Station Viticole du B.N.I.C.,		s				et du Pineau des Charentes, étude détaillée de leurs fractions aromatiques (aspects chimiques et sensoriels), vieillesse du Cognac et rôles du bois de chêne, lutte contre les fraudes et contrefaçons , sécurité alimentaire,	sensorielle, toxicologie
Eric	Ferret	ENSBA NA Laboratoire de Génie des Procédés Alimentaires et	eric.ferret@u-bourgogne.fr	Campus Universitaire, 1, Esplanade Erasmus.	21000	Dijon	03.80.39.66.5 4 (direct) 03.80.39.66.9 9 (secrétariat)	Influence de la cinétique d'application de perturbations physiques sur la physiologie de	Conservation

		Biotechnologies. (maître de conférences)						microorganismes (pression osmotique, pression hydrostatique, température) · Décontamination, conservation des aliments.	
Maria	Figueroa	Maître de Conférences Institut Agro - Montpellier SupAgro - Institut des Régions Chaudes ; UMR QUALISUD	maria.figueroa@supagro.fr	1101 avenue Agropolis	34090	Montpellier	+33 (0)4 67 87 40 86 (Montpellier SupAgro) ; +33 (0)4 67 61 49 89 (QualiSud)	Biochimie alimentaire, propriétés fonctionnelles des constituants alimentaires, antioxydants, lipotechnie	Lipides, antioxydants, formulation
Claude	Fischler	CETSAH		22 rue d'Athènes	Paris	75009			

	Flayeux	IFBM		Pôle technologique de Brabois,.7, rue du Bois de la Champelle BP 267	54512	Vandœuvre Cedex	03.83.41.25.32		
Angélique	Fontana	Maître de Conférences UMR Qualisud - Polytech' Montpellier Université de Montpellier	angelique.fontana@univ-montp2.fr	Campus Triolet-CC 023	F-34090	Montpellier	33 (0)4 67 14 45 31	Contamination des chaînes alimentaires, Maîtrise des contaminants de la chaîne alimentaire et développement durable	Sûreté des aliments, écologie microbienne, traçabilité, microbiologie, biologie moléculaire, mycotoxines, biocontrôle.
Jean-Marc	Frémy	AFSSA LERHQA	j.fremy@afssa.fr	10 rue Pierre Curie	94704	Maisons Alfort Cedex	+33 (0)1 49 77 27 51	Contaminations des chaînes alimentaires par les toxines naturelles et les polluants: Etudes des	Toxicologie, analyses

								points critiques. Mise au point et application d'outils analytiques fiables et adaptés à leurs suivis.	
François	Gallouin							Neurophysiologie du comportement alimentaire, sciences des aliments d'origine animale. Membre du Conseil National de l'alimentation. Expert près la Cour d'Appel de Paris	Comportement
Pierre-André	Galy	Académie nationale	La-maison.bonheur@wanadoo.fr	159 rue Manin	75019	Paris	01 42 03 70 52		

		de cuisine (ANC)							
Cyrielle	Garcia	Maitre de conférences à l'ESIROI, Chercheur UMR QualiSud	cyrielle.garcia@univ-reunion.fr	ESIROI - Université de La Réunion - 2 rue Joseph Wetzell	97490	Sainte-Clotilde	0262 48 33 32	qualité nutritionnelle et digestibilité des ressources en océan indien	nutrition, digestion, antioxydants, lipides
Philippe	Garidou	Société industrielle des oléagineux	p-garidou@corp.admworld.com	62/70 rue Ivan Tourguenoff	78380	Bougival			
	Gaucherand	BEST		8, rue Rouen des Mollets	95150	Taverny	01.30.40.91.96		Lipides
Hélène	Gayon	Service commun des laboratoires, Unité de Direction	labo-direction@scl.finances.gouv.fr	30 rue de Wallenberg,	75019	PARIS	33 (0)9 70 27 26 00	composition nutritionnelle des aliments, analyse des contaminants alimentaires, authenticité	chimie analytique

								des aliments	
Claude	Genot	Institut National de la Recherche Agronomique (INRAE) Laboratoire d'Etude des Interactions des Molécules Alimentaires (LEIMA)	genot@INRAE.fr	BP 71627	44026	Nantes cedex3 France	33-(0)2-40 67 50 76 ou 50 71 (sec)	Flaveur des systèmes alimentaires polyphasiques Lipides, arômes, aliments, émulsions, physico-chimie, oxydation, interactions moléculaires ; qualités sensorielles. Comment la composition, l'organisation et la texture des aliments permettent-elles à des composés d'arômes ajoutés ou formés in situ (cas de l'oxydation des lipides)	Arômes, saveurs, texture, rhéologie, lipides, colloïdes, analyse sensorielle

								de se révéler actifs sensoriellement.	
Patrick	Gervais	ENSBA NA Laboratoire de Génie des Procédés Alimentaires et Biotechnologies. (Professeur, directeur du laboratoire)	gervais@u-bourgogne.fr	Campus Universitaire, 1, Esplanade Erasme.	21000	Dijon	03.80.39.66.60 (direct) 03.80.39.66.99 (secrétariat)	Influence de la cinétique d'application de perturbations physiques sur la physiologie de microorganismes (température, champs électriques pulsés). Modélisation mathématique.	Analyse sensorielle
Pierre	Giampaoli	Laboratoire de Chimie des Substances Naturelles: Antioxy	Pierre.giampaoli@agroparistech.fr	1, Avenue des Olympiades	91744	Massy Cedex FRANCE	0169935023	Les arômes alimentaires, les méthodes d'analyse des arômes, interactions entre composés d'arômes et	Arômes, formulation, analyse sensorielle, saveurs

		dants, Arômes et Colorant s UMR- Sciences des Aliments et de l'Emball age AGROP ARISTE CH						matrice alimentaire, dégradation des molécules aromatiques au cours des procédés technologiqu es, corrélations entre analyses instrumental e et sensorielle, influence des composés sapides sur la perception aromatique. Méthodes olfactométri ques	
M	Gilbert	ADIV		2, rue Chappe	63000	Clermont- Ferrand	04.73.90.72.9 7		
Inès	Giovannac ci	CTSCC V	igiovannacci@ vet-alfort.fr	7 avenue du Général de Gaulle	94700	Maisons- Alfort	01 43 68 57 85	Biochimie, immunochi mie, authenticité des aliments,	Analyse, toxicologie, viandes

								allergies alimentaires (ELISA, PCR)-viandes, préparations de viandes et produits à base de viandes	
Gérard	Gomez	INRAE Centre de Bordeaux	Gerard.gomez@bordeaux.INRAE.fr	71 ave Edouard Bourleaux . BP 81	33883	Villeneuve D'Ornon Cedex	(05) 56 84 30 73		
Nathalie	Gontard	Professeur, Unité d'Ingénierie des Systèmes Macromoléculaires Directeur du département Agro-Ressources et Procédés Biologiques	gontard@arpb.univ-montp2.fr	23 place Eugène Bataillon	34095	Montpellier	+33 4 67 14 33 61		

		ues, Universi té Montpell ier II							
Ambert o	Gonzalez Jordan	AgroPari sTech	albertoglzjordan@hotmail.com	25 rue de l'Ouest	75014	Paris	06 95 41 74 38	Innovation alimentaire, développem ent durable, strucre des aliments, procédés, gastronomie moléculaire, analyses sensorielles	Innovation, procédés
Muriell e	Goubard	Rhodia, service analytiqu e	Murielle.goubard@eu.rhodia.com	52 rue de la Haie Coq	93308	Aubervill iers	01 49 37 69 79		
Régis	Gougeon	Equipe EMMA Universi té de Bourgog ne - Institut Universi taire de la Vigne et du Vin	regis.gougeon@u-bourgogne.fr	Campus Montmuz ard, rue Claude Ladrey		Dijon	03 80 39 61 91	Physico- chimie, interfaces, oenologie, métabolites	

		"Jules Guyot"							
Pascale	Goupy	INRAE Avignon	pascale.goupy@INRAE.fr						métabolisme secondaire (pigments et composés phénoliques) en relation avec la qualité nutritionnelle des aliments d'origine végétale
Georges	Govaerts	SSHA ISHA Longjumeau	ggovaerts@ssha.asso.fr	rue du Chemin Blanc. Champlan	91165	Longjumeau	(01) 64 48 82 49	Prestations analytiques et développement de méthodes de contrôle de la qualité des aliments. Accréditation et audits de laboratoires.	Analyse, nutrition, vitamines, toxicologie, analyse sensorielle
Jean	Graille	Laboratoire de science des	jean.graille@ci-rad.fr	TA 40/16, 73 rue JF Breton	34398	Montpellier cedex 5 (France)	+33 04 67 61 58 81 ou 55 19		Lipides

		matériaux alimentaires et non alimentaires, Unité de lipotechnie, CIRAD-AMIS, équipe SMANA							
Claude	Grandmontagne	AFSSA		75 rue de Cuire	69004	Lyon	(04) 78 30 82 57		Sécurité, toxicologie
Camille	Gremillet	Maîtrise biochimie, Université Henri Poincaré	Kmi-gremillet@ifrance.com	46 rue Stanislas	54000	Nancy	06 64 65 91 84		
Pascal	Griesmar	ECIME Université de Cergy Pontoise	Pascal.Griesmar@chim.u-cergy.fr	5 mail Gay Lussac	95031	Neuville sur Oise Cedex	01 34 25 70 07		Chimie organique
Béatrice	Grimaud		cvg@cvgpn.com	33 avenue Paul Claudel	80480	Dury	03 22 33 75 00	Confection d'arômes, analyse d'arômes et	Arômes, formulation, analyses

								aide à la formulation.	
Bernard	Grouber	SBI		BP23	84808	Isle sur sorgue cedex	16 90 21 31 75		additifs
Domini que	Gruffat	Chargée de Recherche, INRAE, URH, équipe Nutriments et Métabolismes, C.R. Clermont/Theix	gruffat@INRAE.fr		63122	St-Genès-Champagnelle	04 73 62 42 56	Impact des facteurs d'élevage sur le métabolisme tissulaire des acides gras chez le ruminant; conséquences sur la valeur nutritionnelle de la viande (AGPI, CLA, AG monotrans)	Nutrition, métabolisme des acides gras, foie, muscles, ruminant, valeur nutritionnelle de la viande
Jean-Louis	Guéant	Directeur de l'EMI-INSERM 0014 (Nutrition et vitamino	jl.gueant@chunancy.fr						Mer, nutrition

		logie) et de l'URM- IFREME R 20 (allergie alimenta ire et biochimi e nutrition nelle des algues							
Jacques	Guéguen	INRAE Nantes, UR sur les protéines végétales et leurs interacti ons	gueguen@INRAE.fr	BP 71627 Rue de la Géraudièr e,	44316	Nantes cedex3	33 2 40 67 50 32	protéines végétales, structure, propriétés fonctionnell es, interactions. Protéines, graines, céréales, protéagineux, oléagineux, structure, assemblages, interactions, biologie structurale, propriétés fonctionnelle	Protéines, formulation, céréales, lipides, colloïdes.

								s.	
Thierry	Guérin	AFSSA	t.guerin@paris.afssa.fr	10 Rue Pierre Curie	94704	Maisons-Alfort Cedex	+33 (01) 49 77 26 95		Sécurité
Catherine	Guérin-Dubiard	Pr exc. UMR ENSAR-INRAE Physicochimie et technologie des ovoproduits Equipe : Science des aliments	nau@agrorennes.educagri.fr	65 rue de Saint Briec, CS 84215	35042	Rennes cedex	02 23 48 55 80	- caractérisation des protéines du blanc d'oeuf - maîtrise et amélioration des propriétés fonctionnelles des protéines de blanc d'oeuf - extraction et valorisation des protéines de blanc d'oeuf Domaines de compétences : - physicochimie des protéines	Oeuf, analyses, protéines

								<ul style="list-style-type: none"> - technofonctionnalités - analyses structurales des protéines - analyses chromatographiques, électrophorétiques des protéines - méthodes d'extraction et de purification des protéines 	
	Guettard	GRUVIAL – Maisons du goût		Rue de la Laiterie, BP 6	25620	Mamirolle	04.81.55.92.92		
Elisabeth	Guichard	INRAE Dijon	guichard@INRAE.fr	17 rue Sully	21034	Dijon cedex	03 80 69 32 77 ou 30 70 ou 30 00		Arômes, analyses
Hugues	Guichard	ADRIA Normandie	hguichard@adrianie.org	Bd du 13 juin 1944 - BP 2	14310	Villers Bocage	02-31-25-43-01	1. Études des arômes dans les	Arômes, boissons, laitages

		Service R&D - Arômes						aliments fermentés normands : a) Les produits cidricoles : Cidres, Calvados. - Études des composés volatils impliqués dans les caractéristiq ues organoleptiq ues des produits (qualité, défauts). - Études de la génération des composés volatils par des microorgani smes spécifiques et relations avec les conditions	
--	--	----------------------------	--	--	--	--	--	---	--

								<p>de milieu.</p> <p>b) Les produits laitiers : Lait, Fromages - Études des composés volatils impliqués dans les caractéristiques organoleptiques des produits (qualité, défauts). - Influence de la flore prairiale boutée par les animaux sur la composition et les caractéristiques organoleptiques du lait normand.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								2. Évolution de la composition des arômes dans les produits laitiers. Influence des souches de microorganismes utilisés et des variations de composition du milieu.	
Hugues	Guichard	ADRIA Normandie Service R&D - Arômes	hguichard@adrianie.org	Bd du 13 juin 1944 - BP 2	14310	Villers Bocage	02-31-25-43-01	1. Études des arômes dans les aliments fermentés normands : a) Les produits cidricoles : Cidres, Calvados. - Études des composés volatils impliqués	Arômes, boissons, laitages

								<p>dans les caractéristiques organoleptiques des produits (qualité, défauts). - Études de la génération des composés volatils par des microorganismes spécifiques et relations avec les conditions de milieu.</p> <p>b) Les produits laitiers : Lait, Fromages - Études des composés volatils impliqués dans les caractéristiques</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								<p>organoleptiques des produits (qualité, défauts). - Influence de la flore prairiale boutée par les animaux sur la composition et les caractéristiques organoleptiques du lait normand. 2. Évolution de la composition des arômes dans les produits laitiers. Influence des souches de microorganismes utilisés et des variations de</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								composition du milieu.	
Stéphane	Guilbert	Prof., Directeur de l'Unité Mixte de Recherche "Ingénierie des Agropolymères et technologies Emergentes" ENSA. M - INRAE	guilbert@INRAE.fr	2 Place P. Viala	34060	Montpellier	(33) 499 61 28 31	Physicochimie des Biopolymères et Génie de l'élaboration des matériaux alimentaires et non alimentaires	Céréales, technologie
Anne - Sophie	Guillard	Safe and taste	asguillard@saf-e-taste.fr	37 avenue Anatole France,	94600	Choisy-Le Roi	06 63 32 15 56	biochimie des composés volatils, Interaction matrice/odorants, stabilité organoleptique	biochimie, arômes, flaveur, réactions de Maillard et oxydation des lipides, chimie analytique, aliments

								ue, accompagne ment technique et scientifique des équipes de production, qualité et R&D	
Sylvain	Guyot	Chargé de Recherch es à l'INRAE, Unité de Recher ches Cidricol es, Biotrans formatio n des Fruits et Légumes	sylvain.guyot@INRAE.fr	INRAE, UR 117 , Recherch es Cidricoles , BP35327	35653	Le Rheu Cedex	02 23485209	Mécanismes biochimique s, chimiques et physicochim ique impliquant les composés phénoliques lors de la transformati on des fruits	Polyphénols, oxydation, polyphenolox ydes, Spectrométrie de masse, pomme, cidre, jus de fruit
Christophe	Guizard	Cemagref GIQUA L	christophe.guizard@cemagref.fr	361, rue JF Breton. BP 5095	34033	Montpellier Cedex 1	+33 (04) 67 04 63 06		
Bruno	Guillemat	Pernod Ricard Centre de	bruno.guillemat@pernod-ricard-rd.com	120 avenue du Maréchal	94015	Créteil Cedex	00 33 149815850	Conservation des vins et des	Analyse, vins, emballage

		Recherche Head of Packaging Department		Foch				spiritueux Innovation emballage Lutte contre la contrefaçon.	
Dalila	Hachani	Service commun des laboratoires, Unité de Direction	labo-direction@scl.finances.gouv.fr	30 rue de Wallenberg,	75019	PARIS	33 (0)9 70 27 26 00	composition nutritionnelle des aliments, analyse des contaminants alimentaires, authenticité des aliments	chimie analytique
Imane	Hammad	Cirad, Montpellier Faculté de pharmacie, Montpellier	imanehammad679@gmail.com	259 voie domitienn	34090	Montpellier	07 66 82 21 78	Optimisation des propriétés sensorielles et nutritionnelles des aliments fonctionnels à base de fruits enrichis en composés bioactifs et procédé membranaire	-Analyse physico-chimique et biochimique (flavonoïdes, caroténoïdes). -Analyse des macronutriments. -Analyse sensorielle. -Arome. -Procédé. Membranaire

									-Effet santé des aliments. -Etude in vivo .
Maxime	Haure	Eduction AgroSup Dijon	maxime.haure@gmail.com						
Thomas	Haertlé	Groupe Gustation, Biologie, Biochimie et Technologie des Protéines LEIMA-INRAE	haertle@INRAE.fr	BP 71627	44316	Nantes Cdx 03	(332) 40 67 50 91	" Structures et interactions moléculaires des protéines impliquées dans la perception des goûts. Etude des VEGP, des molécules et des récepteurs des goûts sucré et amer". Sur modèles humains et porcins : étude des structures et des interactions	Protéines, saveurs, analyse sensorielle

								<p>des composantes exomembran aires du système de reconnais sance des goûts amer et sucré et de leurs interactions, ainsi que l'étude de ses mécanismes initiaux qui orientent la cascade d'amplificati on des signaux chimiques vers la perception de l'amertume et du sucré; compr éhension des éléments structuraux et</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								mécanismes à la base de la reconnaissance des molécules amères et sucrées qui permettra de concevoir par la suite, la formulation des molécules agonistes et des antagonistes dérivés des systèmes alimentaires.	
Joël	Hardy	ENSAIA, Institut national polytechnique de Lorraine	joel.hardy@ensaia.inpl-nancy.fr ou kah@presinplu-nancy.fr	2 avenue de la forêt de Haye, BP 172	54505	Vandœuvre les Nancy	03 83 59 58 77		Chimie organique, histoire
	Hardy	COOPAGRI Bretagne		BP 100	29206	Landerne au Cedex	02 98 25 30 24		
Arnaud	Haudrechy	Université de	arnaud.haudrechy@univ-	BP 1039	51687	Reims Cedex 2,	03 26 91 32 36		Chimie organique,

		Reims	reims.fr			France			sucre
Raphael	Haumont	Laboratoire structure, propriétés et modélisation des solides, Ecole Centrale	haumont@smps.ecp.fr	Grande Voie des vignes	92295	Chatenay Malabry	01 60 79 20 60 ou 06 84 21 88 13		Formulation
Jean-Paul	Hébert		jean-paul.hebert@cirad.fr					Bière, bières autochtones, boissons gazeuses	boissons
Anne-Blandine	Hélias	Bretagne Biotechnologie Végétale BBV	helias@bbv.fr http://www.bbv.fr contact@bbv.fr	Penn Ar Prat	29250	St Pol de Leon France	33 2 98 29 06 44	Identification des déterminants biochimiques des préférences des consommateurs. Produits concernés : produits végétaux, en particulier fruits et légumes. Intérêt	analyse sensorielle, nutrition, végétaux

								particulier pour les composés soufrés des Brassica (chou-fleur, brocoli, radis, moutarde, colza etc.) et des Allium (oignon, échalote, ail).	
Sandra	Helinck	Maître de conférences Département SPAB UMR INRAE/ AgroParisTech "SayFood" Paris-Saclay Food and	sandra.helinck@inrae.fr ou sandra.helinck@agroparistec.h.fr						microbiologie des aliments, fermentation des produits laitiers et végétaux, métabolisme microbien (composés d'arôme).

		Bioproduct Engineering Research Unit							
B	Hochart	Béghin Say Laboratoire Central		BP 16	Thumeries	59239	(03) 20 86 99 27		sucre
Joseph	Hossenlopp	Retraité Cemagref	joseph.hossenlopp@wanadoo.fr	7 ruelle des Bouchers	49123	Le Fresne sur Loire	02 41 39 22 55	Propriétés sensorielles des aliments. Goût et Comportement alimentaire.	Arômes, saveur, comportement
Thierry	Imbert	Retraité de Pierre Fabre Médicament	thierryimbert@laposte.net		Viviers les Montagnes	81290	06 52 95 24 19	Chimie médicinale, anticancéreux, SNC	
Jean-Pierre	Innocent	Directeur de SORED AB (Centre de recherche du groupe)		La tremblaye	La boissière école	78125	01 34 94 34 94		Technologie

		Bongrain/Soparind)							
Sylvie	Issanchou	UMR INRAE-ENESAD : Arômes	Sylvie.Issanchou@INRAE.fr	17rue Sully , BV 86510	21065	Dijon cedex	03 80 69 30 76 ou 00		Analyse sensorielle
Henri	Jauffret	Danone Vitapole	hjauffret@danone.com	RD 128	91767	Palaiseau	01 69 35 76 02	Chimie de l'eau de boisson, arômes et matières premières pour boissons, analyse sensorielle	Eau, boissons, analyses sensorielles, analyses, arômes
Franck	Jolibert	Union Nationale des Groupements de Distillateurs d'Alcool (UNGD A)	fjolibert@hotmail.com , fjolibert.ungda@wanadoo.fr	26, Impasse BOFFRAND	54710	Ludres	33 (0)1 49 65 08 08	Développement des études technologiques, avec une veille réglementaire et technologique et la mise en place de systèmes de gestion pour les	Technologie, boissons

								<p>industriels de la filière des alcools Je travaille essentiellem nt sur les boissons alcoolisées, alcools et bières. Mise au point de nouvelles bières aromatiques avec des matières premières diverses (céréales, plantes, fruits...).</p> <p>Recherches sur les hautes pressions et leurs effets sur la qualité organoleptiq ue des aliments avec la</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								création de nouvelles recettes de plats.	
Frédérique	Jourjon	Directrice du Laboratoire GRAPPE, Ecole supérieure d'agriculture d'Angers	j.jourjon@groupe-esa.com	55 rue Rabelais	BP 30748 49007	Angers cedex	01 41 23 55 55	Qualité et typicité des fruits et légumes frais et transformés	vin, raisin, pomme, terroirs, texture, analyse sensorielle, typicité, consommateurs, polyphénols
Thomas	Karbowiak	Ingénieur de Recherche Labo : CESEO - Université de Bourgogne - Institut Universitaire de la Vigne et du Vin	thomas.karbowiak@u-bourgogne.fr	Campus Montmuzard, rue Claude Ladrey		Dijon	: 03 80 39 61 91	Transferts de matières aux interfaces, Interactions entre constituants du vin.	

		"Jules Guyot"							
Régis	Kesteloot	Responsable Département Agroalimentaire , Institut Supérieur d'Agriculture	r.kesteloot@isa-lille.fr	41 rue du Port	59 000	Lille	03 28 38 48 48 - 03 28 38 48 47	rhéologie, texture des aliments	rhéologie
Eléna	Keuleyan	Doctorante INRAE – Unité Biopolymères, Interactions, Assemblages	elena.keuleyan@inrae.fr ou elena.keuleyan@hotmail.fr	Impasse Yvette Cauchois	44300	Nantes	06 11 21 11 72	Les émulsions alimentaires stabilisées par fractions protéiques de pois et de lupin obtenues par transformation modérée : de la formulation à la digestion	Emulsions – Protéines végétales – Propriétés interfaciales – Digestion

Jean-Claude	Kizirian	Maître de Conférences Laboratoire "Synthèse et Isolement de Molécules Bioactives" (SIMBA) Université de Tours	jean-claude.kizirian@univ-tours.fr	Parc de Grandmont,	37200	Tours	02 47 36 69 62	synthèse d'hétéocycles polycycliques originaux à visés thérapeutiques	chimie organique
Marie-Luce	Labatut	Responsable recherche et développement Mane (Lyraz Savoury Division)	marie-luce@labatut@mane.com	ZAC du Mourillon	56530	Quéven	02 97 80 12 60 ou 06 07 13 62 18		
Marie-	Labau	CTCPA	mplabau@ctcp	6 place	31000	Toulouse	05 62 27 07	communicati	communicatio

Pierre		- Atelier Fourchette Conso	a.org	Wilson			59	on, saveurs, analyse sensorielle, comportement, technologie, rhéologie, analyse, conservation, formulation, odeurs, boissons, viandes, céréales, emballages	n, saveurs, analyse sensorielle, comportement, technologie, rhéologie, analyse, conservation, formulation, odeurs, boissons, viandes, céréales, emballages
Hélène	Laboure	Unité Mixte de Recherche sur les arômes ENESA D-INRAE	h.laboure@ene-sad.fr	17, rue Sully BP 86510	21065	Dijon Cedex	03.80.69.35.28	Influence de la texture de gels et en particuliers de gels protéiques sur la perception des arômes et du goût. Et inversement, l'influence de la teneur en composés aromatiques	

								et sapides sur la texture des aliments. Physico-chimie, Rhéologie, évaluation sensorielle.	
Florence	Lacoste	Responsable du Département R & D Analytique et chargée du Laboratoire d'Analyse Sensorielle, ITERG (Institut des Corps Gras)	f.lacoste@iterg.com	rue Gaspard Monge – Z.I de Pessac	33600	PESSAC	05 56 36 00 44	Propriétés sensorielles des huiles et graisses des produits apparentés. L'Iterg fait partie des laboratoires français agréé par le Conseil Oléicole International pour l'analyse organoleptique des Huiles Olive Vierge Extra.	Lipides, analyse, analyse sensorielle
Marie	Lafargue	Eurofins							
Cécile	Lahellec	AFSSA	c.lahellec@afs.fr	23 ave Général	94701	Maisons Alfort	(01) 49 77 90 05		

				de Gaulle. BP 19		cedex			
Denis	Lairon	UMR- Unité 476 INSER M Faculté de Médecin e	Denis.Lairon@ medecine.univ- mrs.fr	27 Boulevard Jean Moulin	13385	Marseille Cedex 5	04 91 29 40 90		
François	Lapendry		f.lapendry@wa nadoo.fr						
Pierre	Laszlo	scientifi que- écrivain Professe ur honorair e à l'Ecole polytech nique, et à l'univers ité de Liège	pierre@pierrel aszlo.net http:// pierrelaszlo.net	octobre- avril: POB 665, avril- octobre : «Cloud's Rest» Prades	NC 28370 F-12320	Pinehurst USA Sénergues , France	1-910-295-80 81 0)5-65 72 84 01		Communicatio n
Bernard	Launay							Propriétés rhéologiques et texture des matériaux	rhéologie

								alimentaires- Biopolymères	
Christophe	Lavelle	Muséum National d'Histoire Naturelle / CNRS UMR7196 / INSERM U1154	lavelle@mnhn.fr	43 rue Cuvier	75005	Paris	01 40 79 48 32 06 24 71 44 03	structure et dynamique de la chromatine, art et science culinaires, systèmes complexes	ADN, épigénétique, biophysique, macromolécules, gastronomie moléculaire
Jean	Lavie	Qualtech	jean.lavie@ifbm-qualtech.com	7 rue Bois-de-la-Champelle. BP 86	54503	Vandœuvre Cedex	(03) 83 44 12 90		
Fernando	Leal Calderon	Laboratoire de biologie des membranes et des nanoobjets (UMR 5248)	fleal@enscbp.fr	Av. Geoffroy Saint Hilaire	33405	33600 Talence cedex	06 84 84 51 82		Physico-chimie des colloïdes et émulsions : <ul style="list-style-type: none"> . Synthèse de colloïdes et émulsification . Thermodynamique des colloïdes et interfaces . Interactions et transitions de

									<p>phases</p> <ul style="list-style-type: none"> . Instabilités : agrégation, gélotion, coalescence, mûrissement d'Ostwald. . Diffusion du rayonnement -Lipochimie
Régis	Lebossé	Chef de la Division Conditionnement et Emballages de vente Laboratoire national d'essais	regis.lebosse@ined.fr	29 avenue Roger Hennequin	78197	Trappes Cedex	+33 (01) 30 69 12 92	sécurité sanitaire des matériaux et emballages - hygiène des emballages - réglementation et veille réglementaire sur les matériaux et objets au contact des aliments - caractérisations physico mécaniques des	Emballages, analyses

								matériaux et emballages.	
Jean-Michel	Lecerf	Chef du service de nutrition, Institut Pasteur de Lille	Jean-michel.lecerf@pasteur-lille.fr	1 rue du Professeur Calmette, BP 245	59019	Lille	03 20 87 77 71 ou 03 20 87 78 15	Nutrition et santé publique (physiologie, comportement, éducation, santé publique)	Nutrition, communication
A	Leclercq	Institut Pasteur de Lille Pôle Nutrition-Santé-Aliments		Domaine du CERTIA. 369 Rue Jules Guesde. BP 39	59651	Villeneuve d'Ascq	(03) 20 43 89 26		nutrition
Michèle	Lees	Eurofins	michelelees@eurofins.com	Rue Pierre Adolphe Bobierre, BP 42301	44323	Nantes	(33) 02 51 83 21 00 ou 07	Authenticité et traçabilité par l'analyse isotopique	authenticité
Jacques	Lefebvre	INRAE-Laboratoire de physico-chimie des macrom	lefebvre@INRAE.fr	Rue de la Géraudière B.P. 71627	44316	Nantes cedex 3	02 40 67 50 40	rhéologie des systèmes macromoléculaires d'intérêt alimentaire, en lien avec	Rhéologie, céréales, colloïdes

		olécules						la biochimie et la physico-chimie de ces systèmes.	
Frédéric	Lejard	Directeur Général Adjoint Société : Diana - Ingrédients	flejard@diana-ingrédients.com	BP 244	56007	VANNES Cedex	02 97 48 49 00		Additifs
Michel	Lindeer	Laboratoire de Physicochimie et Génie Alimentaires	Michel.Linder@ensaia.inpl-nancy.fr	2, avenue de la Forêt de Haye	54510	Vandoeuvre	03 83 59 58 79	Extraction, transformation, fractionnement des lipides	Lipides, technologie
Marine	Lion	M2 de Bactériologie Moléculaire et Médicale à l'Université de Paris.	marine.lion2@outlook.fr				+33 6.95.05.68.68		
Anne-	Loireau	Maitre	loireau@pharm	4 avenue	75006	Paris	01 46 42 61		Nutrition

Marie		de conférence Faculté de pharmacie	acie.univ-paris5.fr	de l'Observatoire			21		
Michèle	Loonis	INRAE Avignon	michele.loonis@INRAE.fr					métabolisme secondaire (pigments et composés phénoliques) en relation avec la qualité nutritionnelle des aliments d'origine végétale	
Denis	Lorient	Professeur honoraire de biochimie alimentaire à l'ENSBA NA DIJON	denis.lorient@wanadoo.fr	2, allée Louis Gerriet	21240	Talant	03 80 55 23 23	- les protéines du lait : - propriétés nutritionnelles et technofonctionnelles (texture, propriétés tensioactives)	Protéines, laitages, formulation

								<ul style="list-style-type: none"> - utilisations des ingrédients laitiers dans les préparations alimentaires - la physicochimie des protéines en général - le produit nouveau alimentaire et sa conception 	
Géraldine	Lucchi	Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation – Plateforme ChemoSens		17 rue Sully	21000	Dijon	0380693081	analyse par spectrométrie de masse des molécules à flaveur et de leurs interactions	composés d'arômes, protéines, spectrométrie de masse, chromatographie gazeuse, chromatographie liquide

Alexandre	Lucquin	Doctorant UMR 6566 "civilisation Atlantiques et archéosciences" Université de Rennes 1 Laboratoire d'Anthropologie - Université de Rennes 1	ALEXANDRE.LUCQUIN@etudiant.univ-rennes1.fr	Campus de Beaulieu	35042	Rennes Cedex	0223235629	prehistoire, physico-chimie de la cuisine, techniques culinaires, lipides	Histoire, technologie, lipides
Alan	Luna	Etudiant UPMC Physico-chimie des matériaux	alan.luna0@gmail.com	176 boulevard Pereire	75017	Paris	06 28 78 71 79		
Albert	Luong	Product Innovation Director Merisant	albert.luong@merisant.com	Av Jean- Jacques Rousseau 7	2000	Neuchatel (suisse)	01 41 32 722 01 01 ou 00 41 797 73 35 26 ou 06 03 21 40 48		sucres

Serge	Mabeau	Directeur Bretagne Biotechnologie Végétale BBV	mabeau@bbv.fr http://www.cerafel.com/bbv contact@bbv.fr	Pen Ar Prat	29250	St Pol de Leon France	33 2 98 29 06 44	Identification des déterminants biochimiques et physicochimiques des préférences des consommateurs. Produits concernés : produits végétaux, en particulier fruits et légumes. Intérêt particulier pour les composés soufrés des Brassica (chou-fleur, brocoli, radis, moutarde, colza etc.) et des Allium (oignon, échalote, ail).	analyse sensorielle, nutrition, végétaux
-------	--------	--	---	----------------	-------	-----------------------------	---------------------	--	--

Patrick	Maestro	Rhodia Services - Recherche & Innovation Conseil Scientifique et Technologique	patrick.maestro@eu.rhodia.com	26, quai Alphonse Le Gallo	92512	Boulogne - Billancourt Cedex-France	33 1 55 38 42 26		Technologie
Isabelle	Maître	Laboratoire GRAPPE, Ecole supérieure d'agriculture d'Angers	i.maitre@groupe-sa.com	55 rue Rabelais	BP 30748 49007	Angers cedex	06 74 12 50 65	Qualité et typicité des fruits et légumes frais et transformés. Connaissance de cibles consommateurs particulières comme les seniors	vin, raisin, pomme, texture, analyse sensorielle, typicité, consommateurs, polyphénols, seniors
Didier	Majou	Actia	d.majou@actia-asso.eu	AgroParis Tech, 16 rue Claude Bernard	75005	Paris	01 44 08 86 20		Biochimie, science des aliments, microbiologie, virologie, biotechnologie

									, métabolisme cérébral, neuropathies
Catherine	Malhiac	Unité de Recherche en Chimie Organique et Macromoléculaire Responsable MST CIC option ARPA	catherine.malhiac@univ-lehavre.fr	25 rue Philippe LEBON BP 540	F-76058	Le Havre cedex	+33(0)2.32.74.44.00	Libération d'arômes au sein de matrices polysaccharidiques Responsable MST Chimie et industries connexes option Arômes et Parfums	Arômes, sucres
Isabelle	Maraval	Chercheur Agro-alimentaire / Biochimie des arômes Responsable Laboratoire Analyse Sensorielle	isabelle.maraval@cirad.fr	TA B-95/16 - 73 rue Jean-François Breton	34398	Montpellier Cedex 5, France			Analyse sensorielle / Qualité / Biochimie des arômes
Ramiro	March	CR1	Ramiro.March	Campus	35042	Rennes	0223235629	prehistoire,	Histoire,

Javier		CNRS UMR 6566 "civilisation Atlantiques et archéosciences" Université de Rennes 1 Laboratoire d'Anthropologie - Université de Rennes 1	@Univ- Rennes1.fr	de Beaulieu		Cedex		physico- chimie de la cuisine, techniques culinaires, lipides	technologie, lipides
Pierre- André	Maréchal	ENSBA NA Laboratoire GPAB (Génie des Procédés Alimentaires et Biotechnologies).	pierre- andre.marechal @u- bourgogne.fr	Campus Universitaire, 1, Esplanade Erasme.	21000	Dijon	03.80.39.66.8 9 (direct) 03.80.39.66.9 9 (secrétariat)	Influence de la cinétique d'application de perturbations physiques sur la physiologie de microorganismes (pression osmotique,	technologie

		(Maître de Conférences).						température)	
Delphine	Margout	Maître de conférences en Chimie analytique et Bromatologie, Laboratoire Chimie analytique et Bromatologie, Faculté des sciences pharmaceutiques et biologiques	delphine.margout@umontpellier.fr	15 avenue Charles Flahault - BP 14491	34093	MONTPELLIER Cedex 5	04.11.75.95.94	l'huile d'olive, les margines, le miel	Analyses chimiques, polyphénols, acides gras, minéraux, huiles, miel
François	Mariette	Chargé de recherche,	francois.mariette@cemagref.fr	17 ave de Cucillé. CS 64427	35044	Rennes cedex	02.23.48.21.21	Technique RMN et imagerie RMN,	Analyse, eau, technologie

		Cemagref, Unité Technologie des équipements agro-alimentaires, responsable équipe RMN/IRM						analyse structurale multi échelle des aliments, micro diffusion de l'eau, propriété de rétention de l'eau, lien structure propriétés technologiques, interaction produit/procédé	
Frederic	Marion-Poll	Professeur AgroParisTech - Département Science de la Vie et Santé UMR n° 1272 INRAE / UPMC /	marion@INRAE.fr http://taste.INRAE.fr/fred/		78026	Versailles Cedex,	(0)1 3083 3145 / 3165	Goût amer, sucré, gras chez les insectes Relations entre la toxicité / santé et le goût Drosophile Pyrale du maïs, ravageurs des	

		AgroParisTech Physiologie de l'Insecte: Signalisation et Communication INRAE						cultures Electrophysiologie, comportement alimentaire, apprentissage Produits secondaires des plantes: phytoecdystéroïdes.	
Sabrina	Marnet	Laboratoire Société ESA	sabrinamarnet@yahoo.fr					Développement culinaire	Goût Saveur Analyse sensorielle
Mélanie	Marot		melanie.marot@alumni.enscm.fr			Eidhoven			fermentation, nutrition et santé, polluants et contaminants, technologie et qualité nutritionnelle
David	Marseault	H.E.I., laboratoire de chimie physique	David.Marseault@hei.fr et d_marso@club-internet.fr	13 rue de Toul	59046	Lill Cedex	03 28 38 48 58 Poste 5876 ou 03 20 06 41 08		Chimie organique
M.	Martin	ADRIANT		Rue Pierre	44323	Nantes Cedex 3	02.51.77.68.0 0		

				Adolphe Bobierre, BP 62303					
Chantal	Maury	Laboratoire GRAPPE, Ecole supérieure d'agriculture d'Angers	c.maury@groupe-esa.com	55 rue Rabelais, BP30748	49007	Angers	02.41.23.55 55	viticulture, oenologie, analyse sensorielle, texture des aliment, santé, chimie	vin, raisin, vigne, texture, sensoriel, polyphénols, santé, biosynthèse, analyse
Bernard	Médina							Analyses boissons et produits sucrés. Marqueurs d'authenticité, additifs, contaminants	Toxicologie, sécurité, boissons, emballages
Emira	Mehinagic	Laboratoire GRAPPE	e.mehinagic@groupe-esacom	55 rue Rabelais, BP 30748	49007	Angers cedex 01	02 41 23 55 55	Biochimie des aliments	Analyse sensorielle
Meihing	Chhan	AgroParisTech	meihing.chhan@gmail.com	1 avenue des Olympiades	91744	Massy cedex	01 69 93 50 49		
Valérie	Meret	CTSCC	vmeret@vet-	7 avenue	94700	Maisons-	01 43 68 57	Histologie -	Viandes,

		V	alfort.fr	du Général de Gaulle		Alfort	85	viandes, préparations de viandes et produits à base de viandes	sécurité
Robert	Méric	Laboratoire de chimie des interactions moléculaires, Collège de France	rmeric@club-internet.fr Robert.meric@college-de-france.fr	Place Marcellin Berthelot	75005	Paris	01 44 27 12 11 06 84 50 45 86		Chimie organique
Christian	Mestres	UMR QualiSud CIRAD PERSYST TA 70/16	christian.mestres@cirad.fr	73 rue JF Breton	34398	Montpellier cedex 5	04 67 61 55 18	Identification des déterminants biochimiques et physicochimiques des préférences des consommateurs. Produits concernés : céréales, racines,	Arôme, texture, riz, igname, manioc, SPIR, nez électronique, analyse sensorielle

								tubercules Effet des facteurs agri- climatiques et technologiqu es sur la qualité Développem ent de méthodes rapides d'analyse	
Pierre	Metra	LAREA L Laborato ire de Recher che Aliment aire	pmetra@lareal.com ou pmetra@lareal.evls.net	BP 234	56006	Vannes cedex	02 97 48 49 80	aliment santé, nutraceutiqu e, arômes petfood, huilles essentielles, aliments fonctionnels, mycotoxines , phycotoxine s	Nutrition, lipides, toxicologie
Marie- Carolin e	Michalski	Chargée de Recher che	marie-caroline.michalski@sante.univ-lyon1.fr	65, rue de Saint- Brieuc	35042	Rennes cedex	02 23 48 57 50 02 23 48 53 22	Propriétés physico- chimiques et fonctionnell	Colloïdes, laitages, lipides

		Laboratoire de Recherches de Technologie Laitière - INRAE						<p>es des globules gras du lait</p> <p>Structure de la membrane des globules gras du lait</p> <p>Propriétés nutritionnelles des globules gras du lait</p> <p>Structure et texture des matrices fromagères contenant de la matière grasse</p> <p>Propriétés thermiques et cristallines de la matière grasse laitière</p>	
Camille	Michon	AGROPARISTECH, Laboratoire :	michon@Agroparistech.fr	1, avenue des Olympiades	91744	Massy Cédex	01 69 93 51 27	Propriétés rhéologiques des solutions et des gels	Rhéologie, colloïdes, technologie, céréales, rhéologie

		Laboratoire de Biophysique des Matériaux Alimentaires, Département Sciences des Aliments, UMR SCALE (Science des Aliments et Emballage)						comportement des matériaux alimentaires complexes : systèmes mixte, émulsions et mousses Propriétés thermomécaniques des matériaux alimentaires et non-alimentaires Produits céréaliers	
Jeanne	Miebach	Chimie ParisTech	jeanne.miebach@gmail.com				06 76 04 21 65	Chimie des aliments,	Enzymologie, fermentation, composés bioactifs
Paul	Molin	ENSBA NA Laboratoire GPAB (Génie	paul.molin@u-bourgogne.fr	Campus Université, 1, Esplanade Erasme.	21000	Dijon	03.80.39.66.56 (direct) 03.80.39.66.99 (secrétariat)	Influence de la cinétique d'application de perturbations physiques	Analyses

		des Procédés Alimentaires et Biotechnologiques). (Professeur).						sur la physiologie de microorganismes. Modélisation mathématique.	
Marie-Pierre	Montaron	CRITT 2ABI (Centre Régionale d'Innovation et de Transfert Technologique Agro-Alimentaire et Bio-Industrie l) (Ingénieur)	critt2abi@ipac.fr	Hall de Technologie Alimentaire, Rue Claude Ladrey	21000	Dijon	03.80.39.66.17 (secrétariat)	Texturation en continu des aliments par traitements thermomécaniques.	technologie
Didier,	Montet	HDR Chef de l'équipe sureté	didier.montet@gmail.com	TA B-95/16 73, rue Jean-	34398	Montpellier cedex 5	Tel : (33) 4 67 61 57 28		

		des aliments/ food safety Cirad, UMR 95 Qualisud	Didier.montet@cirad.fr	François Breton					
Michel	Montury	Professeur Univ. BORDEAUX 1 (LPTC) - CNRS (UMR 5472) Equipe Périgourdine de Chimie Appliquée	m.montury@epca.u-bordeaux.fr	B.P. 1043	24001	Périgueux Cedex	33. (0)5.53.35.24 .29.	Caractérisation chimique et aromatique des aliments, Analyse par SPME / GC ou SPME / HPLC, Traitement statistique, Réseaux de neurones	Analyse
M	Mordini			105 rue Houdan	92330	Sceaux	01 46 60 10 77		
Lucien	Mouillet	SSHA	lmouillet@ssha.asso.fr	rue du Chemin Blanc. BP 393	91163	Longjumeau Cedex	+33 (01) 64 48 82 49	Prestations analytiques et développement de méthodes de contrôle de la qualité des	Analyse, nutrition, vitamines, toxicologie, analyse sensorielle.

								aliments. Accréditation et audits de laboratoires.	
Sylvie	Moundanga	ENSBA NA Laboratoire GPAB (Génie des Procédés Alimentaires et Biotechnologies). (Ingénieur d'études).	sbertran@u-bourgogne.fr	Campus Universitaire, 1, Esplanade Erasme.	21000	Dijon	03.80.39.66.63 (direct) 03.80.39.66.99 (secrétariat)	Influence de la cinétique d'application de perturbations physiques sur la physiologie de microorganismes (pression osmotique, température).	technologie
Jean-Louis	Multon	Ingénieur AGROP ARISTE CH, Docteur ès Sciences Directeur	multon@paris.inrae.fr	Rue du Chemin Blanc - CHAMPLAN BP 393	91163	Longjumeau Cedex	01 69 79 31 50	technologie agro-alimentaire, sécurité sanitaire des aliments, nutrition	Nutrition, sécurité, technologie

		<p>r de recherch e INRAE Expert près la Cour d'Appel de Paris Expert agrée par la Cour de Cassatio n Pr��siden t de la Société Scientifi que d'Hygi��n e Aliment aire (SSHA)</p>							
Patricia	Nagnan-Le Meillour		patricia.le-meillour@univ-lille1.fr						Rôle des OBP dans le mécanisme de transduction olfactive :

								<p>implication de modifications post-traductionnelles dynamiques dans la spécificité de liaison avec les ligands</p> <p>Thème 2 : Identification des phéromones sexuelles et de leurs protéines de liaison associées à l'oestrus chez les bovins</p> <p>Biologie moléculaire (clonage, RT-PCR, RACE-PCR), expression de protéines recombinantes en système</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								de levure (<i>Pichia pastoris</i>), biochimie des protéines (western-blot, cartographie peptidique, purification par HPLC et FPLC), identification de phéromones par GC-MS et SPME-GC-MS.	
Françoise	Nau	UMR ENSAR-INRAE Physicochimie et technologie des ovoproduits Equipe : Science des aliments	nau@agrorennes.educagri.fr	65 rue de Saint Brieuc, CS 84215	35042	Rennes cedex	02 23 48 55 80	- caractérisation des protéines du blanc d'oeuf - maîtrise et amélioration des propriétés fonctionnelles des protéines de	Œuf, protéines, analyses

								<p>blanc d'oeuf</p> <ul style="list-style-type: none">- extraction et valorisation des protéines de blanc d'oeuf <p>Domaines de compétences :</p> <ul style="list-style-type: none">- physico-chimie des protéines- technofonctionnalités- analyses structurales des protéines- analyses chromatographiques, électrophorétiques des protéines- méthodes	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								d'extraction et de purification des protéines	
M.	Nicod	ADRIANT		Rue Pierre Adolphe Bobierre, BP 62303	44323	Nantes Cedex 3	02.51.77.68.00		
Jacques	Nicolas	CNAM Biochimie industrielle et agro-alimentaire UMR SCALE (Science de l'Aliment et de l'Emballage) AGROPARISTE CH-INRAE-CNAM	nicolasj@cnam.fr	292, rue Saint-Martin	75141	Paris Cedex 03	01 40 27 23 85 ou 01 40 27 23 35	Réactions d'oxydoréduction catalysées par des enzymes influençant la qualité des aliments Réactions d'oxydation des lipides et des phénols Enzymes étudiées : lipoxygénase, peroxydase, polyphénol oxydase, laccase, catalase, acide	Chimie organique, enzymes, technologie, végétaux, boissons, lipides, polyphénols

								<p>ascorbique oxydase, glutathion déshydrogén ase, sulfhydryle oxydase, glucose oxydase, lipase, phospholipa se... Les produits de la réaction de Maillard en tant qu'inhibiteur s des réactions enzymatique s d'oxydation des lipides et des phénols Applications en technologie céréalière : filière blé – farine – pain et filière</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								orge – malt – bière Applications en technologie des fruits et légumes : brunissement enzymatique	
Michaël	Nigen	Maître de conféren ces à Montpell ier SupAgro , UMR IATE		2 place Pierre Viala	34060	Montpelli er	0499612615	physico- chimie et technologie alimentaire	
	Noirbusson	Adria	adria@adria.tn.fr	Creac'H Gwen	29196	Quimper Cedex	02 98 10 18 18		
Yves	Nys	Station de Recher ches Avicoles	nys@tours.INRAE.fr					protéines de l'oeuf, antibiotiques de l'oeuf, qualité nutritionnell e de l'oeuf	Protéines, oeuf
Roland e	Ollitrault	Tijos	ti.jos@noos.fr	30 rue Delambre	75014	Paris	01 43 22 57 69		Analyses, céréales
Aline	Olson	Professe ur de	a.olsson@enesad.fr	17 rue Sully	21000	Dijon	03 80 77 27 91 et 06 75	Sciences des Aliments,	Arômes, saveurs

		Biochimie Alimentaire au Laboratoire de Biochimie Alimentaire (ENESAD), UMR Arômes (INRAE/ENESAD)					00 94 65	Biochimie Alimentaire, Marqueurs de la qualité, Arômes, Goût	
Isabelle	Ortigue-Marty	Chargée de Recherche, INRAE, URH, équipe Nutriments et Métabolismes, C. R. Clermont/Theix	ortigues@INRAE.fr		63122	St-Genès-Champagnelle	04 73 62 42 29	Impact des facteurs d'élevage sur le métabolisme énergétique tissulaire chez le ruminant; conséquences sur la valeur nutritionnelle et sensorielle	Nutrition, métabolisme énergétique, ruminant, valeur nutritionnelle et sensorielle de la viande

								de la viande (glucose, glycogène, triglycérides, vitamine B12)	
Denis	Paquet	Danone Vitapole, Vitavaleur	dp@danone.com	RD 128	91767	Palaiseau Cedex	+33 (0)1 69 35 73 09	Lait et protéines du laits - Enzymologie, Peptides, Protéolyse, Traitements thermiques, Analyses chimiques et biochimiques, Chimométrie.	Laitages, enzymes, technologie, analyses, analyse sensorielle
M	Paquot	Unité de Chimie biologique Industrielle	paquot.m@fsa.gx.ac.be	Passage des déportés 2	5030	Gembloux Belgique	081 62 22 29	Physicochimie des aliments, en particulier dans le domaine des polysaccharides et des tensioactifs	Sucres, colloïdes, chimie organique
Marie-Paule	Pardo	Faculté de		128 rue du Mont	75018	Paris	01 42 54 61 93		

		pharmacie		Cenis,					
Michel	Parmentier	Laboratoire de Physicochimie et Génie Alimentaires	Michel.Parmentier@ensaia.inpl-nancy.fr	2, avenue de la Forêt de Haye	54510	Vandoeuvre	03 83 59 58 52	Extraction, transformation, fractionnement des lipides	Lipides, technologie
Corinne	Patron	Laboratoire Société ESA Laboratoire GRAPPE	c.patron@tele2.fr	55 rue Rabelais, BP 30748	49007	Angers cedex 01	02 41 23 55 58	analyse sensorielle	Goût Saveur Analyse sensorielle
Jean-Marie	Perrier-Cornet	ENSBA NA Laboratoire GPAB (Génie des Procédés Alimentaires et Biotechnologies). (Maître de	jperrier@u-bourgogne.fr	Campus Universitaire, 1, Esplanade Erasme.	21000	Dijon	03.80.39.68.45 (direct) 03.80.39.66.99 (secrétariat)	Influence de la cinétique d'application de perturbations physiques sur la physiologie de microorganismes. Hautes Pressions.	Conservation, technologie

		Conférences).							
Jean-Christophe	Perrin	ITFF-Les Maisons du Goût	mdg.bourg@wanadoo.fr	rue H. de Boissieu	01060	Bourg en Bresse cedex 09	04 74 45 52 25	analyse sensorielle et test consommateurs sur tous types de produits alimentaires	Analyse sensorielle
Thomas	Petit	Professeur des Universités Microbiologiste alimentaireUMR Qualisud Réunion	thomas.petit@univ-reunion.fr	IUT de la Réunion 40 avenue de Soweto	97410	Saint Pierre La Réunion	0692651148		
Michel	Petron	Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA50)	lda50@cg50.fr	Route de Bayeux	50 008	Saint-Lô	02.33.75.63.00	Chimie de l'environnement et des aliments Expert auprès des tribunaux	Analyses
Marie-Noëlle	Peyrat-Maillard	AGROPARISTECH (Ecole	mnmaillard@agroparistech.fr	1 avenue des olympiades	91744	Massy cedex	01 69 93 50 12	Biochimie alimentaire. Influence de la matrice	Technologie, antioxydants

		National e Supérieure re des Industrie s Agricole s et Aliment aires) - Départe ment Science de l'Alimen t - Laborato ire de Chimie des Substanc es Naturell es: antioxyd ants, arômes, colorants						alimentaire et des traitements technologiqu es sur la fonctionnalit é et la biodisponibi lité des antioxydants .	
Marie- Agnès	Peyron	INRAE, Station de Recher	peyron@INRAE.fr m-agnes.peyron@	SRV, Theix,	63122	St-Genès- Champan elle(F)	(33) 0473 624 195 33) 0473 177 312 (ou 17)	Mastication, comporteme nt alimentaire,	Comportement , arômes, saveur, rhéologie,

		hes sur la Viande	u-clermont1.fr					texture, préférences, flaveur, aliment modèle, Propriétés sensorielles et préférences Interactions texture- flaveur	arômes
Romain	Pierron	Maître de Conférences en Physiologie Responsable Msc Sciences de la Vigne et du Vin parcours Franco- Allemand Viticulture Œnologie	romain.pierron@uha.fr	33 rue de Herrlisheim – BP 50568	68008	Colmar cedex	+33 (0)3 89 20 31 39 +33 6 04 50 74 20		

		LVBE, Universi té de Haute Alsace							
Michel	Pina	Laborato ire de science des matériau x alimenta ires et non alimenta ires, Unité de lipotech nie, CIRAD- AMIS, équipe SMANA	michel.pina@irad.fr	TA 40/16, 73 rue JF Breton	34398	Montpelli er cedex 5 (France)	+33 04 67 61 58 81 ou 55 19		Lipides, technologie
Michae l	Pontif	Iqemus	michael.pontif@iqemus.com	43B rue de la républiqu e	76490	Rives en Seine	33679706629	Cuisine note à note	
Genevi ève	Potier de Courcy	CNAM- ISTNA	S_christides@vcnam.cnam.fr	2 rue Conté	75141	Paris Cedex 03	(01) 40 27 27 62	Acide folique (dosage microbiologi que) liquides	Nutrition, vitamines

								biologiques et aliments, populations humaines, et, en général vitamines hydrosolubles).	
Martine	Potin-Gautier	Professe ur Emérite de l'Univers ité de Pau et Pays de l'Adour. UMR 5254 IPREM, Hélioparc Pau Pyrénées	martine.potin@univ-pau.fr	2 Avenue du Président Angot,	64053	Pau cedex09	06 73 34 50 28	Chimie Analytique pour l'Environne ment et le Vivant (Dosage et analyse de spéciation des éléments trace comme As, Se, Hg, Sn...)	
Virginie	Pouyet	Chargée de projets Nutrisen s	vpouyet@nutrisens.fr	3 chemin des cytises	69340	Franchevi lle			
Aurélie	Promeyrat	Ifip, Institut	aurelie.promeyrat@ifip.asso.fr	Domaine de la	35651	Le Rheu cedex	02 99 60 98 28	Biochimie viandes et	Oxydation – nitroso-

		du porc		Motte au Vicomte, BP 35104				produits carnés; coproduits animaux	composés – nutrition
Carole	Prost	Laboratoire de Biochimie Industrielle Alimentaire Ecole Nationale d'Ingénieurs des Techniques des Industries Agricoles et Alimentaires	carole.prost@oniris-nantes.fr	Rue de la Géraudière BP225	44322	Nantes Cedex	02 51 78 55 17	Arômes alimentaires, Méthodes d'analyse des arômes, Olfactométrie, Perception sensoriel des odeurs, Interactions matrice alimentaire/arômes, Corrélations analyse instrumentale/sensorielle, Produits de la mer.	Arômes, analyses, analyse sensorielle, mer
Jean-Louis	Puech	INRAE UMR SPO	puechjl@ensam.inrae.fr	2 Place Viala	34060	Montpellier Cedex	04 99 61 24 83		Boissons, polyphénols
Isabelle	Quere	Flavocean SA laboratoi	Flavocean@wainadoo.fr	route de Saint Gildas	56 370	Sarzeau	02.97.41.99.02	extraits et arômes de vanille,	arômes

		re de recherch e de la société PROVA SA (93)						cacao et café.	
Nicole	Raguenes	responsa ble du laboratoir e de chimie - Départe ment Qualité / Analyses ADRIA	nicole.raguenes@adria.tm.fr	Créac'h Gwen	F29196	Quimper	+33 (02) 98 10 18 99 ou 02.98.10.18.0 3		analyses
Robert	Ralairinira	Directeu r recherch e et développ ement du CVG	ralainirina@cvgpn.com	33 avenue Paul Caudel	80480	Dury	03 22 33 75 00		
Roland	Ramsch	Société Formula ction Product manager Rheolase r	roland.ramsch@formulation.com	3-5, rue Paule Raymondi s	31200	Toulouse France	+33 (0)58197317 6	rhéologie	
Philipp	Reiser	Centre	philippe.reiser	30 rue de	75116	Paris	01 44 05 39		Sucres

e		d'études et de documentation du sucre (CEDUS)	@wanadoo.fr ou p.reiser@cedus.fr	Lubeck			99 ou 91 ou 06 07 21 53 97		
Perla	Relkin							DSC: Modification de structures des molécules d'intérêt alimentaire sous l'effet de la chaleur (dénaturation, gélatinisation, transition sol-gel, transition vitreuse, polymorphisme...) Adsorption des protéines aux interfaces: Propriétés émulsifiante	Protéines, texture, colloïdes, technologie

								s et moussantes des protéines Dénaturation thermique des protéines globulaires et thermo-agrégation Interaction protéines/molécules hydrophobes (arômes, vitamines, émulsifiants)	
Fabienne	Remize	Professeur, Chercheur UMR QualiSud Directrice adjointe Affaires générales, Formation	fabienne.remize@univ-reunion.fr	ESIROI Université de La Réunion Facebook ESIROI Parc Technologique Université 2 rue Joseph Wetzell	97490	Sainte Clotilde	+33692200785		

		n et Vie étudiante							
Odile	Renaudin	Biochimiste,	odile.renaudin@laposte.net				06 20 34 59 00	Organisatrice des Concours de cuisine moléculaire « Rencontres Science, art et cuisine »	Communication
Hubert	Richard	Professeur émérite AGROPARISTECH	hmjrichard@wanadoo.fr	1, avenue des Olympiades,	91744	Massy	01 69 93 50 24 et 06 62 38 18 45	Arômes. Epices et aromates.	Arômes, saveurs
Yolanda	Rigault	Ingénieur biochimiste	yolanda.rigault@wanadoo.fr	48 allée de la Blancharde,	91190	Gif sur Yvette	01 60 12 14 05		formulation
Anne-Marie								conditionnement alimentaire : *mécanismes d'interaction contenant / contenu (phénomènes de transfert) , *évolution de la	Conditionnement, matériaux

								<p>structure des matériaux soumis à des traitements divers comme la transformation du matériau, les posts traitements (allant de la décontamination au traitement micro onde) le contact alimentaire .</p> <p>..</p> <p>* mise en oeuvre de nouveaux matériaux fonctionnalisés (antimicrobien - antioxydant..)</p>	
Bertrand	Robillard	Chef de Projet Chimie /	brobilla@moet.tm.fr	6, rue croix de Bussy	51200	Epernay	03.26.51.22.27	Physico-chimie de la mousse et	Colloïdes, vin, boisson

		Biochimie Laboratoire de Recherche Moët & Chandon						des bulles / chimie des oxydations (en relation avec la qualité du produit et avec la thématique "Vin & Santé")	
C.	Rochas	ADITEC Institut Pasteur de Lyon		ave Tony Garnier	69365	Lyon Cedex 07	(04) 78 47 82 90		
Michel	Rogeaux	Danone Vitapole, Sensoval eur	mrogeaux@danone.com	RD 128	91767	Palaiseau, Cedex	+33 (0)1 69 35 73 79	Analyse sensorielle	Analyse sensorielle
Jean-Michel	Roger	Cemagref GIQUA L	roger@dir.montpellier.cemagref.fr	361 rue J- F Breton. BP 5095	34033	Montpellier Cedex 1	+33 (04) 67 04 63 06		
M.	Roignant	AZALIS		10, rue de Sarzeau	35700	Rennes	02.99.36.07.0 8		
Agnès	Rolland- Sabaté	Dr	agnes.rolland-sabate@INRAE.fr				+33 (0)4 32 72 25 22		
Patrick	Rollin	ICOA- UMR73 11, Universi	Patrick.Rollin@univ-orleans.fr	rue de Chartres B.P. 6759 -	F-45067	Orléans Cedex 2, France	tel: + 33 (0)238 417 370	Phytochimie des Brassicales	Glucosinolates , myrosinase, isothiocyanates

		é d'Orléan s							
Corinne	Rondeau	INRAE Unité OPAAL E, équipe IRMFood	corinne.rondeau@INRAE.fr	17 avenue de Cucillé 35044 Rennes cedex			02 23 48 21 43	caractérisati on par RMN et IRM des bioproduits issus de l'agriculture et de l'agro- alimentaire	amidon, céréales, pain, semences, effluents agricoles, déchets, biodégradation , cuisson
Eric	Rondet	MCF, UFR des Sciences Pharmac eutiques et Biologi ques Unité Mixte de Recher che QUALIS UD Laborato ire de Physique Molécul aire et Structura le	eric.rondet@univ-montp1.fr http://www.univ-montp1.fr/ http://umr-qualisud.cirad.fr/	15 Avenue Charles Flahault BP 14491	34093	Montpelli er CEDEX 5 France	(0)4 67 54 86 85	matière molle, mécanismes d'agrégation et d'agglomérat ion, mécanismes d'adsorption, énergétique des procédés.	

		UFR des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques							
Philippe	Roussel	Polytech'Paris-UMPC, Spécialité agroalimentaire	rsol@club-internet.fr	Bâtiment Esclanon, 4 place Jussieu	75005	Paris	01 44 27 37 12	Pratique boulangère Technologie de la panification et des industries de cuisson Panification Pâtes de farine	Céréales, technologie
Sylvie	Roussel	Agrometrix SARL	roussel@agrometrix.com	36 1 rue JF Breton, BP 50 95	34196	MONTPELLIER cedex 5	04 67 04 63 12 06 64 21 67 67	analyse de données multivariées (chimométrie) issues de mesures optiques, telles que la spectroscopie proche infrarouge ou l'imagerie,	chimométrie, spectroscopie proche infrarouge, imagerie

								pour la mesure non-destructive de la qualité des produits et le contrôle de procédés.	
Didier	Roux	Rhodia	Didier.ROUX@EU.RHODIA.COM	26, quai Alphonse Le Gallo	92512	Boulogne - Billancourt Cedex-France			Colloïdes
Patrice	Rouxel	Université Rennes 1 UFR SVE, Licence professionnelle DRACI, Master NSA	patrice.rouxel@univ-rennes1.fr	263 avenue du Général Leclerc	35042	Rennes	06 70 01 44 49	Recherche et développement formulation	
Paul	Rouxhet	Unité de Chimie des interfaces, Université catholique	rouxhet@cifa.ucl.ac.be	Croix du Sud 2/18	B-1348	Louvain la Neuve	32-10-473587	Phénomènes interfaciaux liés aux produits alimentaires et aux procédés : composition	Colloïdes

		ue de Louvain						chimique des surfaces (spectroscopie des photoélectrons); organisation, morphologie , interactions moléculaires , propriétés mécaniques à l'échelle nanométrique e (microscopie à force atomique); compréhension des phénomènes sur le plan physico- chimique (colloïdes, surfaces).	
Douglas N.	Rutledge	Pr. émérite AgroParisTech	rutledge@agro-paristech.fr	16, rue Claude Bernard	75005	Paris	(33)1-44-08-16-48	Chimométrie; Contrôle de qualité des aliments;	Analyses

								Méthodes spectroscopiques; Spectroscopie Proche Infrarouge; Spectroscopie Moyen Infrarouge; Résonance Magnétique Nucléaire - Domaine Temps;	
Thierry	Saint-Denis							Lait et protéines du laits - Enzymologie, Peptides, Protéolyse, Traitements thermiques, Analyses chimiques et biochimiques, Chimiométrie.	Laitages, enzymes, technologie, analyses, analyse sensorielle
Anne	Saint-Eve	UMR SayFood	anne.saint-eve@inrae.fr	Rue Lucien Brétignière,	78850	Thiverval Grignon	sains,	Analyse sensorielle au service de la	méthodologie sensorielle, formulation, consommateur

								conception d'aliments durables et appréciés	s
Gilbert	Saporta	CNAM	saporta@cnam.fr	292 rue Saint Martin	75141	Paris Cedex 03	+33 (01) 40 27 27 46		
Cedric	Saucier	University of British Columbia Okanagan	cedric.saucier@ubc.ca	3333 University Way				Vin, composés phénoliques, goût, couleur, vieillissement, colloïdes	Vin, colloïdes, composés phénoliques
François	Sauvageot	ENSBA NA	francois.sauvageot@u-bourgogne.fr	Campus de l'Université	21000	Dijon	03.80.39.66.00.		Analyse sensorielle
Isabelle	Savary-Auzeloux	Chargée de Recherche, INRAE, URH, équipe Nutriments et Métabolismes, C.R. Clermont/Theix	savary@INRAE.fr		63122	St-Genès-Champagnelle	04 73 62 47 32	Impact des facteurs d'élevage sur le métabolisme protéique musculaire chez le ruminant; conséquences sur la valeur nutritionnelle de la	Nutrition, métabolisme protéique, ruminant, valeur nutritionnelle et sensorielle de la viande

								viande (protéines, acides aminés, peptides)	
August in	Scalbert	Laboratoire des Maladies Métaboliques et Micronutriments INRAE Centre de Recherche de Clermont- Ferrand/ Theix	scalbert@INRAE.fr		63122	Saint- Genes- Champanelle France	04 73 62 47 87 (direct) 04 73 62 42 38 (secretariat)	- analyse des polyphénols dans les aliments - bases de données sur les polyphénols dans les aliments - tables de composition alimentaire en polyphénols - identification/dosage des polyphénols et de leurs métabolites dans l'organisme (bioaccessibilité)	Polyphénols, nutrition

Jean-Louis	Sébédio	Unité de Nutrition lipidique , INRAE Dijon	jean-louis.sebedio@dijon.INRAE.fr	17, rue Sully	BV 86510	21065 Dijon cedex	03 80 69 31 23 ou 10		Lipides
Gilles	Sarrabère								
Thierry	Sérot	Laboratoire de Biochimie Département Sciences des Aliments oniris	serot@oniris-nantes.fr	Rue de la Géraudière	44322	Nantes cedex 03	(33) 02 51 78 55 14	Produits de la mer, étude des composés volatils	Mer, arômes
Damien	Serres	Etudiant	damien.serres@yahoo.fr	10 rue du Crabère - - -	31270	Frouzins	0621786853		
Adrien	Servent	Chargé de mission UMR Qualisud SERVENT Adrien http://umr-qualisud.cirad.fr/	adrien.servent@cirad.fr	73 rue Jean François Breton, TAB95/16	34398	Montpellier cedex 5	Tél. : 04 67 61 58 76 - Secr. : 04 67 61 44 32	optimisation et la conduite des voies technologiques par le pilotage de la qualité nutritionnelle , technologique et sensorielle du produit agroalimentaire	

								ire ; conception de fractions liquides à haute valeur ajoutée à partir de coproduits de l'industrie agroalimenta ire, par des procédés baromembra naires	
Sylvie	Sibiril	ADRIA Normand ie	ssibiril@adriane.org	Bd du 13 juin 1944	14310	Villers- Bocage	02.31.25.43.0 0	Méthodologi e, évaluation sensorielle	Analyse sensorielle
Jean- Marc	Siefferman n	Maître de Confére nces Respons able du Laborato ire de Percepti on Sensorie lle et Sensomé trie (LaPSS)	jms@Agroparitech.fr	1, ave. des Olympiad es	F-91744	Massy cedex France	+33 (0)1 69 93 51 38	Analyse sensorielle, méthodologi e sensorielle, physiologie sensorielle, statistique multidimens ionnelle, sciences de l'aliment	Analyse sensorielle

		AGROP ARISTE CH- Massy							
René	Siret	Laboratoire GRAPPE, Ecole supérieure d'agriculture d'Angers	c.maury@groupe-sa.com	55 rue Rabelais, BP30748	49007	Angers	02.41.23.55 55	Sciences des Aliments, Oenologie, Analyse Sensorielle	Vigne, Raisin, Vin, Aliment, Texture, Sensoriel, Polyphénols
Eric	Spinnler	Professeur de technologie alimentaire INA- PG Institut National Agronomique Paris - Grignon Laboratoire de génie et microbiologie des	spinnler@INRAE.fr	CBAI, BP 01	78850	Thiverval -Grignon	01 30 81 53 87	Formulation microbienne des aliments fermentés, biochimie microbienne , mécanismes chimiques et biochimiques de l'affinage des fromages, biogenèse de fonctionnalités organoleptiques	Laitages, analyse sensorielle

		procédés alimentaires						ues par les micro-organismes	
Mark	Springett	Danone Vitapole, Vitavaleur	mspringe@danone.com	RD 128	91767	Palaiseau Cedex	+33 (0)1 69 35 73 21		Analyse sensorielle, arômes
Isabelle	Storet	Rhodia	isabelle.storet@eu.rhodia.com	CRL 85 av des frères Perret BP62	69192	St Fons	04 74 92 06 34	Parfumerie et arome	Arômes
Ha-Phuong	Ta	INRAE, laboratoire BIA	HaPhuong.Ta@inrae.fr	BP71627	44316	Nantes	<u>0240675086</u>	Glycolipides, nutritions, oméga-3, oléosomes	Glycolipides, nutritions, oméga-3, oléosomes
Michel	Tabart	Responsable d'équipe de Recherche dans le département de Chimie Médicinale, Centre de Recherche de	Michel.Tabart@aventis.com	13 Quai Jules Guesde	94403	Vitry sur Seine	01 58 93 87 70	chimie médicinale	synthèse organique, antibiotiques, anticancéreux, médicaments du système nerveux central

		Vitry Alfortville							
Audrey	Tardieu	Mane SA	Audrey.tardieu@agroparistech.fr		75005			Migration de molécules sapides odorantes	Légumes, cuisson, pigments, couleur
Jean	Tayeb	Centre technique de la salaison, de la charcuterie et des conserves de viandes (CTSCCV)	jtayeb@vet-alfort.fr	7 av du Gal De Gaulle,	94704	Maisons Alfort	01 43 68 57 85 (sec)		Viandes, communication
Pierre- Louis	Teissedre	Université Victor Segalen Bordeaux 2, Faculté d'oenologie, ISVV, UMR 1219 Oenologie	p.teissedre@u-bordeaux2.fr	210 chemin de Leysotte, CS 50008	33882	Villeneuve d'Ornon cedex	05 57 57 58 50	Oenologie, vin, polyphénols,	Polyphénols, raisin, vin, qualité, analyse, santé

Jean-Louis	Thapon	ENSA	thapon@epi.rouazhon.inrae.fr	65 rue de Saint Briec	35042	Rennes Cedex	02 99 28 53 27		Protéines, œufs, formulation, technologie
Laëtitia	Théron	INRAE Centre de recherche Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes UR 370 Qualité des Produits Animaux (QuaPA)	laetitia.theron@inrae.fr		63122	ST GENES CHAMPANELLE	+33(0)473 62 4432	Digestion de la viande et des produits carnés, Modifications chimiques des protéines, moyens de protection contre (molécules antioxydantes, anti nitrosocomposés)	Omique, viande, produits carnés, protéines
Jean-François	Thibault	INRAE Nantes	thibault@INRAE.fr	Rue de la géraudière, BP 82 225	44 000	Nantes cedex 3		pectines	Végétaux, sucres
Janine	Thibault	présidente de l'association Graine	gdc@cicrp.jussieu.fr	boîte 67 4, place Jussieu	75252	PARIS cedex 05	01 44 27 30 71	L'association s'adresse à tout public mais, spécialement	Communication

		de Chimiste Universi té P. et M. Curie,						aux enfants et adolescents à partir de 4 ans. objectifs de l'association : - initier tout type de public à la démarche scientifique, - permettre à chacun de mieux comprendre le monde qui l'entoure, - le motiver pour qu'il se montre réceptif à des informations de culture scientifique.	
Christi an	Thibaut	CRITT 2ABI (Centre Régional e	critt2abi@ipac. fr	Hall de Technolo gie Alimentai re, Rue	21000	Dijon	03.80.39.66.1 7 (secrétariat)	Texturation en continu des aliments (produits laitiers) par	Rhéologie, laitages, toxicologie, technologie

		d'Innovation et de Transfert Technologique Agro-Alimentaire et Bio-Industrie l) (Ingénieur)		Claude Ladrey				traitements thermomécaniques. Décontamination des poudres.	
Emilie	Thierry	Laboratoire SIMBA (Synthèse et Isolement de Molécules BioActives) Université de Tours	emilie.thiery@univ-tours.fr	Faculté de Pharmacie 31 avenue Monge	37200	Tours	02 47 36 78 29	lipides, HE, molécules odorantes, nutrition	
Hervé	This	Groupe INRAE de	Herve.this@INRAE.fr	16 rue Claude Bernard	75005	Paris	+33 (0) 1 44 08 72 90 + 33 (0)6 86	Gastronomie moléculaire	Colloïdes, technologie, formulation,

		gastronomie moléculaire, UMR1145 GENIAL, équipe Calipro					49 89 01		RMN
Thierry	Thomas-Danguin	Equipe perception de la saveur : événements péri-récepteurs et interactions sensorielles	Thierry.thomas-danguin@INRAE.fr	17 rue Sully	21000	Dijon	03 80 69 30 84	Chimioréception	Olfaction, sens chimiques, interactions perceptives, aliment, image sensorielle
Bertrand	Thuillier	ABT Informatique	bertrand.thuillier@wanadoo.fr	58 avenue de Wagram	75017	Paris	(03)-25-94-23-00	Développement et commercialisation du logiciel Tastel	Analyse sensorielle, formulation
Daniel	Tome	Professeur UMR	tome@agroparistech.fr	16 rue Claude Bernard	75231	Paris cedex 05	+33144081718		Nutrition

		INRAE 914 Physiologie de la Nutrition et du Comportement Alimentaire Institut National Agronomique Paris- Grignon							
Jean Michel	Truchelut		esmhr@yahoo.fr	7, rue de kientzheim	67100	Strasbourg		Propriétés fonctionnelles des aliments	Biochimie alimentaire
Philippe	Ungerer	Université de Paris Sud Professeur associé,	philippe.ungerer@lcp.u-psud.fr	Campus universitaire	91405	Orsay Cedex	06 81 11 14 98 01 69 15 30 29 ou 01 47 52 57 87	Enseignement de la physico-chimie en utilisant des produits alimentaires	Lipides, colloïdes, technologie, communication

		Laboratoire de Chimie Physique - bât 349						comme exemples d'application	
Jean Luc	Vallet							Fumage des produits de la mer Texturation des protéines de poissons Evaluation sensorielle des produits de la pêche et de l'aquaculture Technologie du froid appliquée à la conservation des produits de la mer Valorisation des coproduits (lides, prtotéines, peptides)	Mer, analyse sensorielle, technologie, conservation

Nadine	Vallet	Danone Vitapole, Unité Mixte Analytique	nvallet@danone.com	RD 128	91767	Palaiseau cedex	+33 (0)1 69 35 74 09	Analyse	Analyse
Juan	Valverde	Dublin University						Les pigments dans les végétaux verts	Légumes, cuisson, pigments, couleur
Joseph	Vercauteren	Laboratoire de Pharmacognosie, UMR INRAE 1083 Faculté de Pharmacie, Université Montpellier I	jvercauteren@univ-montp1.fr jvercauteren@wanadoo.fr	15, Avenue Charles Flahault B.P. 14491	34093	Montpellier cedex 05	+33 4 67 54 8675; ou +33 608 34 2645	Polyphénols, RMN, vigne, vins	Polyphénols, analyse, vin, boissons
Stephan	Verdier	SOLVAY Aroma Performance Responsa	stephan.verdier@solvay.com	85, av des frères Perret	F-69192	Saint-Fons Cedex	04 72 89 66 34	arômes, formulation des arômes, physico-chimie des systèmes	arômes, vanilline, formulation food

		ble du Laboratoi re R&I Europe						alimentaires, analyse sensorielle	
		Recher he & Innovati on Centre de Lyon							
Patrick	Verlaque	Société V. Mane fils SA, directeur R&D Flavours	patrick.verlaque@mane.com	620 route de Grasse	06620	Le Bar- sur-Loup	04 93 09 70 00		Arômes, analyses
	Vernet	BEST		ICACQ, 12, boulevard Frédéric Sauvage	13014	Marseille	04.91.02.67.8 8		
Frédéric	Vey	ADRIA, Directeu r Départe ment sciences de la consom mation	frederic.vey@adria.tm.fr	Creac'h Gwen	29196	Quimper Cedex	02.98.10.18.7 0		

Catherine	Victor	ADRIA NORMA NDIE (Responsable du laboratoire de physico-chimie)	cvictor@adriane.org	Bd du 13 juin 1944	14310	Villers-Bocage	02.31.25.43.00	Physico-chimie	Analyses
François	Vigneau	Eurofins Scientifique	FrancoisVigneau@eurofins.fr	Rue Pierre Adolphe Bobierre. BP 42301	44323	Nantes Cedex 03	(02) 51 83 21 29		Analyses
Pierre	Villeneuve	Laboratoire de Lipotechnie CIRAD AMIS TA 40/16	pierre.villeneuve@cirad.fr	73 rue JF Breton	34398	Montpellier cedex 5	+33 4 99 61 24 33 ou 20 29	chimie des huiles et corps gras	lipides
Andrée	Voilley	ENSBA NA	voilley@u-bourgogne.fr	Campus universitaire, 1 esplanade Erasme	21000	Dijon	03 80 39 66 59	Arômes alimentaires	arômes
M.	Vouhé-Dayma	ADRIANT		74, cours Lafayette	69003	Lyon	04.78.62.66.19		
Alain	Weill	Directeur de la	alain.weill@gi-vaudan.com	19 voie des bans,	95101	Argenteuil Cedex	01 39 98 16 64 ou 69		arômes

		division arômes de Givaudan France sA		BP98					
Alain	Zalmanski		alain.zalmanski@noos.fr	Site de la Géraudière, CP 4001	44073	Nantes cedex 03	01 34 80 62 63		formulation