

## Actualités

### Agenda

#### **13th GERLI Lipidomics : "Fatty acids and lipopolysaccharides: from health to diseases", 23–25 October 2017, Nancy (France)**

The 13th GERLI lipidomics meeting will be organized in Dijon 23th to 25th October 2017. Six sessions over the course of three days will bring together over 100 participants from a range of countries. There will be around 20 plenary lectures – international speakers – and oral communications – intended for young scientists – and about 50 selected posters.

The issue of this 13th edition will be addressed in both plants and mammals through joint sessions. For two days, the congress will focus on fatty acids – a topic that has not been discussed at the GERLI meeting since 2008 – and will give an update on the latest advances in cellular detection/signaling, transport, storage, metabolism and related pathophysiological risks (obesity, cancer...). The final session of the second day will address fatty acid-related mediators involved in inflammation regulation.

The third day will be dedicated – for the first time at GERLI – to lipopolysaccharides (LPS). LPS or endotoxins are also “lipids” which are pro-inflammatory components of the outer membrane of Gram-negative bacteria. LPS are amphipathic molecules composed of a polysaccharide part and lipid A, considered as the active moiety. LPS hence exhibit properties similar to lipids, particularly their transport *via* lipoproteins. In the host, LPS can trigger a systemic inflammatory response. This session will be of interest to both scientists and clinicians.

In addition, an open session entitled “emerging topics/open session” will be devoted (see program) to recent and emerging data related to other domains of lipids and lipidomics.

More informations on <http://gerlidijon2017.com/>

#### **Food Antioxidants and Functional Ingredients – Shelf Life Extension, Nutrition and Health: 13–14 November 2017, London**

The SCI featured event entitled « Food Antioxidants and Functional Ingredients – Shelf Life Extension, Nutrition and Health » is scheduled for 13–14 November 2017, at the Society of Chemical Industry (SCI), 14/15 Belgrave Square, London. The main theme of this international conference is understanding antioxidants in terms of food processing, nutrition and health, NPD and impacts on shelf life including the challenges and strategies for a new generation of antioxidant phytochemicals.

The conference will be of interest to producers and users of food antioxidants, nutritionists, health authorities, food scientists, phytochemicals researchers, supplement manufacturers and retailers.

The full programme will be announced in due course:

- Sources and mechanistic actions of food antioxidants.
- Biological and health effects of dietary antioxidants.
- Applications of natural antioxidants in food systems and beverages.
- Processing techniques for health positive and value-added ingredients.
- Challenges in the commercialisation of novel new antioxidants.
- Strategies for developing functional ingredients for ‘personalised’ nutrition.

More informations: [www.soci.org/Events/](http://www.soci.org/Events/)

#### **10th Protein Summit 2017: 26–28 September, Reims (France)**

The 10th Protein Summit 2017, “Creating new Protein Strategies” is a 5-in-1 Summit including:

- Protein 2030 Summit.
- Plant-Based Foods Summit.
- High Protein Foods Summit.
- Protein Ingredients Summit.
- Protein Processing Summit.

This 5-in-1 Summit will bring together industry and public policy leaders to discuss, build and shape future strategies in close cooperation. Participants will be able to:

- share their visions of the global proteins world and gain strategic inspiration;
- meet more than 300 colleagues working on consumer, retail, policy, supply & sustainability challenges;
- learn more about all the different types of (new) proteins;
- join as an exclusive exhibitor and partner to create more market awareness;
- learn from experts who will share their experience and knowledge.

More informations <http://www.bridge2food.com/>

#### **SFEL: Chevreul Medals 2017**

Since 1963, a "Chevreul medal" has been awarded each year to a distinguished researcher from France and from overseas.

– **EuroFedLipid 2017, August 29, Uppsala (Sweden): Philippe Legrand awarded**



©Astrid di Crollanza

The French researcher Philippe Legrand will be awarded with the 2017 Chevreul medal during the coming EuroFedLipid ([www.eurofedlipid.org](http://www.eurofedlipid.org)), this August in Uppsala (Sweden).

He received his PhD in Nutritional Biochemistry from University of Paris in 1987 and performed a post-doc at Cornell University (USA) in the Division of Nutritional Sciences. He is Professor and chairman of the laboratory of Biochemistry and Human Nutrition in the Agronomic University of Rennes (Agrocampus).

For more than 30 years, he performs research on fundamental aspects of fatty acid synthesis and metabolism. More precisely, he worked on the role of delta-9 desaturase in adiposity and obesity in animal and human. He worked on delta-6 and delta-5 fatty acid desaturation showing that the conversion of poly-unsaturated fatty acid of the n-6 and n-3 series shared the same desaturases, leading to the competition between series and subsequent recommendations on the required n-6/n-3 balance in human diet.

He works also since 12 years on saturated fatty acids, showing their nutritional interest and the necessary evolution to distinguish between short/middle/long chain saturated fatty acids. He worked more precisely on their acylation function.

Philippe Legrand is chairman since 1998 of the French guidelines committees for the fatty acid dietary recommendations, in the Food Safety Agency (ANSES) where he proposed a new approach for considering saturated fatty acids.

He has published over 130 peer-reviewed research or review papers and book chapters, plus more than 200 international scientific presentations including nutritional recommendations. Philippe Legrand has published a book, “Coup de pied dans le plat”, Hachette Marabout ed., 2015.

– **Lipids & Brain 2017, October 10, Nancy (France): Stephen Cunnane awarded**



Stephen Cunnane of Canada will be awarded with the 2017 Chevreul medal during the coming Lipid & Brain conference

(<https://lipidsandbrain.event.univ-lorraine.fr>), this October in Nancy (France).

He obtained a PhD in Physiology at McGill University in 1980, followed by post-doctoral research on nutrition and brain development in Aberdeen, London, and Nova Scotia. He was a faculty member in the Department of Nutritional Sciences, University of Toronto (1986–2003), where his research was in two overlapping areas:

- the role of omega-3 fatty acids in brain development and human health;
- the relation between ketones, the very high fat ketogenic diet and brain development.

In 2003, Stephen Cunnane was awarded a senior Canada Research Chair at the Research Center on Aging and became a full professor in the departments of Medicine and Physiology & Biophysics at “Université de Sherbrooke”. The main themes of his current research are to use brain imaging techniques to study changing brain fuel metabolism and cognitive function during aging, and to understand how and why omega-3 fatty acid homeostasis changes during aging. His recent experimental data suggest that oral ketogenic supplements are the most promising means to overcome brain energy deficit in Alzheimer disease. Stephen Cunnane led the Research Center of Aging in Sherbrooke between 2007 and 2008, and was designed as one the 12 “fellows fondateur” of the International Society for the Study of Fatty Acids and Lipids (ISSFAL).

He has published over 300 peer-reviewed research papers and was elected to the French National Academy of Medicine in 2009. Stephen Cunnane has published five books including two on flaxseed in human health, and two on nutritional and metabolic constraints on human brain evolution – *Survival of the Fattest: The Key to Human Brain Evolution* (World Scientific, 2005) in which the importance of ketones and certain nutrients in brain development and its evolution in humans is developed, and *Human Brain Evolution: Influence of Fresh and Coastal Food Resources* (Wiley, 2010).

**2<sup>e</sup> Rencontres Francophones sur les Légumineuses : 17–18 octobre 2018 à Toulouse**

La seconde édition des Rencontres Francophones sur les Légumineuses se tiendra dans un peu plus d’un an, les 17 et 18 octobre 2018 (appel à communications dès octobre 2017). L’évènement, coorganisé par l’Inra, le CIRAD, Terres Univia et Terres Inovia, se déroulera à Toulouse en partenariat avec Toulouse Agrocampus, Agropolis International, le pôle de compétitivité Agri Sud-Ouest Innovation, la chambre de Commerce et d’Industrie d’Occitanie, Réseau Entreprise Europe, CISALI, l’INP-Toulouse et la Région Occitanie/Pyrénées-Méditerranée.

Ces rencontres sont ouvertes à l’ensemble des pays de la francophonie et en particulier à l’Afrique francophone. Elles représentent un rendez-vous unique pour renforcer les échanges entre les différents acteurs (recherche-enseignement, entreprises, instituts...) pour un développement durable des légumineuses dans les systèmes agricoles et les filières.

Les regards croisés de ces journées favoriseront la construction de stratégies et de partenariats pour le développement des légumineuses. Ces rencontres s’intéressent à l’ensemble des légumineuses – à graines, fourragères ou

ligneuses – et visent à couvrir la diversité des systèmes agricoles dans lesquels elles sont insérées, ainsi que la diversité de leurs usages en alimentation humaine, animale et non-alimentaire.

Site internet : [www.rfl-legumineuses.com](http://www.rfl-legumineuses.com)

Mail : [contact@rfl-legumineuses.com](mailto:contact@rfl-legumineuses.com)

## Hommage

### Décès de Jean-Claude Barsacq

L'équipe d'OCL a l'immense tristesse de vous faire part du décès de Jean-Claude Barsacq survenu dans sa 70<sup>e</sup> année, au terme d'un combat courageux contre la maladie pendant plusieurs semaines. Il avait participé à l'aventure d'OCL depuis son commencement, mettant sa connaissance du secteur des oléagineux et des corps gras au service de la revue jusqu'en 2015.

Jean-Claude Barsacq a débuté sa carrière professionnelle comme Secrétaire Général Adjoint de la Fédération nationale des industries de corps gras (FNCG) en 1971 pour en devenir Secrétaire Général en 1977, rassemblant ensuite le Syndicat général des fabricants de bougies et ciriers de France en 1974, Huileries de France en 1984, la Chambre syndicale de la margarine en 1990, le Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour la boulangerie-pâtisserie (SYFAB) en 1995, le Syndicat des industries françaises des coproduits animaux (SIFCO), la Fédération du commerce et de l'industrie de l'huile d'olive (FEDICO) en 1997, et le Groupe d'étude et de promotion des protéines végétales (GEPV) en 1999.

Jean-Claude Barsacq aura été un acteur fidèle de l'interprofession des oléagineux et un promoteur inlassable de la recherche dans le secteur des corps gras, jusqu'à assurer la présidence de l'Institut technique ITERG de 2013 à 2015. Il a consacré toute sa carrière, jusqu'à son départ en retraite fin 2009, à la défense et à la promotion de nos différentes filières avec l'enthousiasme et l'engagement que nous lui connaissions tous.

Nous présentons à Geneviève, son épouse, à ses enfants et à ses proches nos sincères condoléances.

Hubert Bocquet, Directeur de la publication OCL.

## Communication

### Nouvelle campagne sur les huiles végétales

Une nouvelle campagne d'information sur les huiles végétales à destination des prescripteurs de santé a été lancée en mai 2017. Vous pouvez retrouver en ligne toutes les informations et outils créés à cette occasion sur le site <http://huilesplaisirsante.com/fr/> relooké aux couleurs de Terres Univia : affiche, brochure à destination des patients, brochure à destination des professionnels de santé et synthèse des résultats de l'analyse des apports nutritionnels en acides gras de la population française (à partir des données INCA2) sont ainsi téléchargeables.

## Alimentation des enfants

### Étude Epifane 2012–2013 et matières grasses ajoutées

Dans le cadre de la mise en place d'un système national de surveillance de l'alimentation des enfants durant leur première année de vie, l'étude Epifane (Épidémiologie en France de l'alimentation et de l'état nutritionnel des enfants pendant leur première année de vie) a été réalisée, en 2012–2013, sur un échantillon de 3 368 couples mère-enfant recrutés dans 136 maternités tirées au sort en France métropolitaine. Les mères étaient interrogées à la maternité et à 1, 4, 8 et 12 mois. Le rapport de cette étude, récemment publié, fournit pour la première fois un ensemble complet d'indicateurs sur l'alimentation des nourrissons, au niveau national. Ces indicateurs portent sur l'alimentation lactée (allaitement maternel, utilisation des préparations pour nourrissons, choix des mères) et sur la diversification alimentaire (quantités et fréquences de consommation des différents types d'aliments).

Si globalement, les résultats d'Epifane laissent supposer un suivi satisfaisant des recommandations diffusées par le PNNS et les professionnels de la petite enfance, des efforts particuliers restent nécessaires concernant la diversification alimentaire et les informations à diffuser sur les âges (ni trop tôt, ni trop tard) auxquels introduire les aliments. Par exemple, le beurre et les huiles végétales sont introduits trop tardivement, puisqu'à un an seule la moitié des enfants en consommaient, alors que celles-ci contribuent pourtant aux apports lipidiques indispensables au développement du système nerveux central et à la croissance de l'enfant.

Ainsi, les matières grasses ajoutées (huiles, margarines, beurre) mériteraient de faire l'objet de messages spécifiquement adaptés, auprès des mères et futures mères, afin que leur introduction dans l'alimentation des nouveau-nés se fasse selon les recommandations, c'est-à-dire à partir de 6 mois.

Référence : Salanave B, de Launay C, Boudet-Berquier J, Guerrisi C, Castetbon K. 2016. Alimentation des nourrissons pendant leur première année de vie. Résultats de l'étude Epifane 2012–2013. Saint-Maurice : Institut de veille sanitaire, 58 p.

## Filière

### Lancement de la filière chia de France

Le lancement officiel de la filière « Chia de France » a eu lieu le 27 juin à Paris à la Cité Universitaire, à Paris 14<sup>e</sup>. Après 10 ans de sélection, la société semencière franco-chilienne Panam a mis au point Oruro<sup>®</sup>, variété précoce de graine de chia protégée auprès de l'Instance nationale des obtentions végétales (INOV) et vient d'obtenir le sésame pour sa mise en marché sur le territoire européen.

Culture historique des régions tropicales et subtropicales, disparue depuis près de 500 ans, la graine de chia concentre une haute valeur nutritionnelle, et notamment une exceptionnelle teneur en omega-3, un acide gras essentiel trop rare dans l'alimentation occidentale.

Alternative aux productions d'Amérique centrale importées jusqu'à présent, la filière chia de France permet de réduire les émissions de carbone. Une filière de proximité mais aussi raisonnée et garante de traçabilité et de sécurité, du producteur au consommateur.

Pour l'acheteur, cette filière française représente une garantie de stabilité des prix et des temps de livraison pour l'approvisionnement d'un produit stable et homogène, répondant à un cahier des charges précis et disposant des autorisations européennes pour la consommation. Pour le producteur – ils sont déjà une centaine partout en France – la filière chia de France garantit des contrats avec les acheteurs, avec l'opportunité de planifier l'activité et d'assurer une rémunération juste et pérenne. La chia Oruro® sera cultivée selon les méthodes d'une agriculture durable, ainsi qu'en culture biologique.

En pratique, les graines de chia peuvent être ajoutées tel quel dans l'alimentation quotidienne ; plats, boissons, yaourts et sauces, mais aussi dans les céréales du petit déjeuner, barres énergétiques, plats, desserts, etc. Elle peut être pressée à froid et utilisée en huile et en tourteau. Le potentiel d'innovation est important dans l'agro-alimentaire, la parapharmacie et la cosmétique. La mission de la filière « Chia de France » sera de faire connaître aux consommateurs les vertus de cette graine. La filière proposera un étiquetage sur l'apport journalier recommandé en omega-3.

## Inauguration

### Plate-formes Syppre : tester des systèmes de culture innovants

En mai et juin derniers, les trois instituts techniques agricoles Arvalis – Institut du végétal, ITB et Terres Inovia ont inauguré une partie des cinq plate-formes prospectives Syppre « Construire ensemble les systèmes de culture de demain ». L'objectif : tester des systèmes de culture innovants, de les comparer aux pratiques actuelles pour aider les agriculteurs à choisir les plus robustes et les moins dépendants des intrants et des aléas. Alliant agronomie et écologie, les expérimentations conduites jusqu'en 2025 sont établies à partir d'une démarche

de co-conception impliquant organismes de recherche, agriculteurs et acteurs régionaux.

Par exemple, le 31 mai, était inaugurée la plate-forme Syppre de Montesquieu-Lauragais, située en sols argilo-calcaires, plate-forme qui s'intéresse aux situations où l'irrigation n'est pas possible. Le système étudié vise à améliorer la fertilité du sol en même temps que la productivité et la rentabilité. Cet objectif est attendu grâce à une série de leviers clés :

- allongement et diversification de la rotation ;
- introduction de légumineuses en culture principale, en culture associée et en interculture pour apporter de l'azote au système ;
- mise en place d'un couvert permanent pour simplifier le travail du sol ;
- introduction de cultures de printemps à faible exigence en intrants ;
- choix de séquences culturales permettant de produire trois cultures en deux ans ;
- choix de la culture suivante pour valoriser l'azote des légumineuses ;
- valorisation de l'interculture pour produire de la biomasse exportée ou restituée au sol.

« La reconquête de la performance économique des exploitations est majeure et combine productivité/ha, qualité des productions et débouchés », explique Yvon Parayre, agriculteur en Haute-Garonne, Président de la Commission d'orientation professionnelle d'Arvalis et Terres Inovia en Occitanie. « L'introduction de légumineuses en culture principale, en culture associée et en interculture mérite des observations très approfondies pour vérifier dans quelles conditions elles apportent les meilleurs bénéfices en matière d'azote pour le système de culture » complète Jean-Jacques Ramade, agriculteur en Haute-Garonne, administrateur de la Fédération française des producteurs d'oléagineux et de protéagineux.