

CYCLE DE CONFÉRENCES

Aliments, nutriments, compléments.... manger devient-il dangereux pour la santé ?

Nahrung, Nährstoffe, Ergänzungsmittel...Gesundheitsgefährdung durch Essen ?

DU 23 OCTOBRE AU 18 DÉCEMBRE 2017



Organisateurs

La Section des Sciences de l'Institut Grand-ducal

en coopération avec

La Section Historique de l'Institut Grand-ducal
La Section des Sciences Médicales de l'Institut Grand-ducal
La Section de Linguistique, d'Éthnologie et d'Onomastique de l'Institut Grand-ducal
La Section des Arts et des Lettres de l'Institut Grand-ducal
La Section des Sciences Morales et Politiques de l'Institut Grand-ducal
L'Académie Lorraine des Sciences
Les Amitiés Italo-Luxembourgeoises d'Esch-sur-Alzette
Le Centre Hospitalier de Luxembourg
Da Vinci Ingénieurs – Architectes et Industriels
La Faculté des Sciences, de la Technologie et de la Communication de
l'Université du Luxembourg
Le Luxembourg Institute of Health
La Société des Naturalistes Luxembourgeois

***Le cycle de conférences bénéficie d'une aide financière du Fonds National
de la Recherche Luxembourg***

Dans le cadre
De la culture scientifique au Luxembourg
La Section des Sciences de l'Institut Grand-ducal
ensemble avec ses partenaires, propose au
grand public le cycle de conférences

**Aliments, nutriments, compléments....
manger devient-il dangereux pour la santé ?**

**Nahrung, Nährstoffe, Ergänzungsmittel...
Gesundheitsgefährdung durch Essen ?**



La langue dans laquelle une conférence est donnée est celle dans laquelle elle est annoncée

**TOUTES LES CONFÉRENCES ONT LIEU À 18.30H DANS L'AMPHITHÉÂTRE
DU CENTRE HOSPITALIER DE LUXEMBOURG 2, RUE BARBLÉ À LUXEMBOURG-VILLE**

PRÉFACE

La Section des Sciences naturelles, physiques et mathématiques de l'Institut Grand-ducal, créée le 1er août 1850 sous le nom de « Société des Sciences naturelles du Luxembourg », organise de nouveau depuis l'année dernière des cycles de conférences avec des exposés destinés à un large public, donc un public pas forcément spécialisé en la matière des conférences proposées. Après six de tels cycles, celui de l'année 2017 porte de nouveau, comme cela a été le cas pour le cycle de 2013 -, sur les aliments. Ce cycle a été mis au point par le Dr sc. Torsten Bohn, éminent spécialiste dans le domaine de la nutrition et bien connu déjà au Luxembourg pour ses multiples interventions dans cette matière. Grâce à ses nombreux contacts scientifiques, le Dr Bohn a su trouver soit du côté des universités belges, mais aussi du côté de l'Université du Luxembourg, de remarquables conférenciers pour le cycle en question. J'exprime mes vifs remerciements au Dr Bohn, d'ailleurs membre du bureau de la Section des sciences de l'Institut Grand-ducal, et à tous les conférenciers, de bien vouloir permettre que ce cycle de conférences peut avoir lieu. La Section des sciences continuera d'ailleurs en 2018 avec un cycle sur la climatologie, - sujet d'une actualité brûlante -, et en 2019 avec un cycle sur les bactéries. Il y a lieu d'attirer l'attention du lecteur voire de la lectrice, sur les autres activités de la Section qui sont la remise annuelle d'un Grand Prix en sciences et bientôt de nouveau le cycle de conférences des « Chercheurs luxembourgeois à l'étranger ».

Toutes les activités de la Section sont annoncées notamment sur sa page Internet

www.igdss.lu

Tout ce programme montre que la Section des Sciences naturelles, physiques et mathématiques de l'Institut Grand-ducal, ne se repose guère sur des lauriers acquis par une activité remarquable tout au long de ses 167 années d'existence, mais qu'elle est décidée à continuer à jouer un rôle dans un paysage scientifique national qui se développe, - enfin -, à vive allure dans notre pays, paysage auquel la Section a déjà contribué beaucoup et auquel elle veut continuer à contribuer de son mieux.

L'activité de la Section des Sciences ne serait possible sans une coopération soutenue avec toute une série d'autres institutions et associations scientifiques comme par exemple l'Université du Luxembourg, les instituts de recherche luxembourgeois (anciennement : Centres de Recherche Publics), toute une série d'associations luxembourgeois et « last, not least » les autres Sections de l'Institut Grand-ducal (voir sous www.institutgrandducal.lu).

Au niveau international, la Section bénéficie depuis 2004 du soutien toujours renouvelé de l'Académie Lorraine des Sciences dont font actuellement partie toute une série de membres de la Section, tout comme bon nombre d'académiciens lorrains font partie de la Section des Sciences naturelles, physiques et mathématiques de l'Institut Grand-ducal.

Que toutes ces institutions et associations soient vivement remerciées pour leur aide à promouvoir les sciences au Grand-Duché, mission que c'est donnée en 1850 la « Société des sciences naturelles du Luxembourg ».

Mes remerciements vont aussi aux sponsors publics (Ministère de la Culture et Fonds National de la Recherche) et aux sponsors privés pour leur aide financière sans laquelle les activités de la Section ne seraient pas possibles.

Pierre SECK

Professeur et Président Honoraire du Centre Universitaire de Luxembourg

Professeur émérite de l'Université du Luxembourg

Président de la Section des Sciences naturelles, physiques et mathématiques de l'Institut Grand-ducal

EINFÜHRUNG

Nahrung und Ernährung ist ein Thema, an dem niemand vorbeikommt. Eine gesunde Ernährung ist, neben Rauchen und ausreichend körperlicher Bewegung, einer der wichtigsten Life-Style-Faktoren, welcher uns hilft, gesund zu bleiben und ein hohes Alter mit wenig Beschwerden zu erreichen.

Leider gibt es kaum ein anderes Thema, welches – insbesondere durch die Medien - den Verbraucher so sehr verunsichert hat und dessen Forschung scheinbar mehr Fragen als Antworten geliefert hat. Ausserdem ist Ernährung – wie z.B. für Veganer – mehr als nur ein Life-Style Faktor – es ist eine Lebensanschauung.

Ernährung betrifft aber nicht nur den Einzelnen – im Jahr 2050 gilt es, 11 Milliarden Menschen zu ernähren, und insbesondere Proteinquellen sind knapp – nicht jeder wird soviel Fleisch essen können wie es hierzulande möglich ist. Gibt es hierzu nachhaltige Alternativen? Sind mehr Pillen und Nahrungsergänzungsmittel eine Möglichkeit – die « en passant » auch gleich andere Ernährungsmängel ausgleichen können?

Und wie sieht eine gesunde Ernährung überhaupt aus – gibt es ein Entkommen von der gegenwärtigen Obesitas-Pandämie die zu Diabetes und Herz-Kreislaufkrankungen führt? Finden sich neue Diäten oder « Superfoods » deren Inhaltsstoffe dieser Entwicklung Einhalt gebieten können? Lässt sich die Psychologie des Essverhaltens ändern um weniger zu konsumieren – oder mehr gesunde Lebensmittel zu verzehren? Oder vielleicht verschafft ein gesunder Darm den «Durchbruch» z.B. durch Transplantation gesunder Dickdarm-Bakterien?

*Solchen und weiteren Fragen werden wir in der Vorlesungsreihe « **Aliments, nutriments, compléments....manger devient-il dangereux pour la sante ?** » versuchen kritisch nachzugehen um etwas Licht auf dieses komplexes Thema zu werfen.*

Torsten BOHN, PhD

Editor-in-Chief of the International Journal for Vitamin and Nutrition Research

Adjunct Associate Professor at the University of Luxembourg

Principal Investigator

Epidemiology and Public Health Research Unit

Department of Population Health

LUXEMBOURG INSTITUTE OF HEALTH (LIH)

NICOLAS PAQUOT



Adresse professionnelle:

Service de Diabétologie, Nutrition et Maladies métaboliques, CHU Sart-Tilman 400 Liège 1

Téléphone : +3243667238 / 8458

Email : nicolas.paquot@ulg.ac.be

Chef du service de diabétologie-nutrition au CHU de Liège

Date de naissance:

8 décembre 1962

Formation:

Docteur en Médecine, (Université de Liège, Belgique) (1987)

Diplôme d'Université de Nutrition Humaine, Diététique et Diététique Thérapeutique, Université de Nancy, France (1989).

Spécialiste en Médecine Interne, compétence en Endocrino-Diabétologie, (Université de Liège, Belgique) (1992)

Séjour d'une année à l'Institut de Physiologie, Ecole de Médecine, Université de Lausanne, Suisse (Pr E Jéquier) (1992-1993).

Docteur en Sciences Cliniques, Université de Liège (1996)

Agrégé de l'enseignement supérieur, Université de Liège (2002)

Position actuelle:

Chargé de cours ULg, chef du service de Diabétologie, Nutrition et

Maladies métaboliques, département de médecine, CHU Sart-Tilman, Université de Liège

Enseignement : physiologie/biochimie humaine (métabolisme), diabétologie, nutrition et maladies métaboliques (Faculté de Médecine, Université de Liège)

Domaines de recherche:

métabolisme, résistance à l'insuline, obésité, diabète de type 2

Publications:

> 150 publications comme auteur ou co-auteur dans des revues scientifiques nationales et internationales

Divers:

Administrateur et membre du Conseil Médical et Educatif de l'ABD (Association Belge du Diabète)

Membre & Expert permanent du Conseil Supérieur de la Santé (CSS), section Nutrition, Alimentation et Santé y compris la Sécurité Alimentaire (NASSA)

Membres de divers sociétés savantes (EASD, ADA, SFD, SBNC...)

Conférence du 23 octobre 2017 à 18h30

à l'amphithéâtre du CENTRE HOSPITALIER DE LUXEMBOURG

Titre de la présentation:

«Une nutrition équilibrée : est-ce utile ? Est-ce possible ?»

La nutrition est au cœur de nombreux débats. En effet, se nourrir est une fonction naturelle mais aussi vitale et l'accès aux aliments a constitué pendant longtemps une question de survie pour l'espèce humaine. Actuellement, l'alimentation a largement dépassé ce niveau et est largement impliquée dans notre manière de vivre. Elle constitue même parfois un moyen d'exprimer des convictions philosophiques, voire un combat politique. De plus, le rôle de l'alimentation dans notre santé est clairement établi et de nombreuses études démontrent qu'une alimentation inadaptée peut conduire à différentes pathologies fréquentes, telles que le diabète de type 2, l'hypertension artérielle, les maladies cardiovasculaires ou encore certains cancers. En dépit de cela, les recommandations nutritionnelles ne sont généralement pas bien suivies, nous absorbons trop de calories, trop de graisses et trop de sucres. Manger sainement est devenu un thème à la mode, voire une obsession pour certains. Or, qu'est ce que manger sainement ? La question pourrait paraître facile mais est en réalité extrêmement complexe. Une alimentation équilibrée, c'est une alimentation qui va nous apporter tous les aliments dont nous avons besoin, en privilégiant les aliments « protecteurs » et en limitant ceux dont le rôle potentiellement néfaste est démontré. Il n'existe dès lors pas d'aliments interdits, comme il n'existe pas d'aliments miracles. La variété doit rester un élément essentiel de notre alimentation. Mais, outre la variété, il faut manger de tout en se faisant plaisir. On arrive alors aux autres dimensions de la nutrition. En effet, l'alimentation s'inscrit aussi dans un contexte psychosocial propre et il faut rester à la fois modeste et prudent lorsque l'on veut imposer des conduites alimentaires. D'autant plus qu'à cela s'ajoute des découvertes récentes montrant que des aspects génétiques peuvent aussi influencer de manière importante notre comportement alimentaire. Manger fait donc partie des comportements qui visent à accroître notre bonheur, il faut dès lors éviter que cela devienne synonyme de contraintes ou de frustrations.

PAUL WILMES



Information personnelle

Date de naissance: 12 Janvier 1978

Etat civil: Marié, 2 enfants

Nationalité: luxembourgeoise

URL: <http://wilmeslab.uni.lu>

Education

2006 PhD in Environmental Sciences

School of Environmental Sciences, University of East Anglia, UK

2002 Bachelor of Science with First Class Honours in Environmental Toxicology

Department of Physical Sciences, Glasgow Caledonian University, UK

Expériences professionnelles

2015 – Assistant-Professeur

Luxembourg Centre for Systems Biomedicine, Université du Luxembourg, Luxembourg

2011 – 2015 ATTRACT Research Fellow

Luxembourg Centre for Systems Biomedicine, Université du Luxembourg, Luxembourg

2010 – 2011 ATTRACT Research Fellow

Department of Environment and Agro-Biotechnologies, Centre de Recherche Public - Gabriel Lippmann, Luxembourg

2006 – 2009 Postdoctoral Research Scholar

Department of Earth and Planetary Science, University of California, Berkeley, USA

2005 Visiting Scientist

Department of Molecular Ecology, Max Planck Institute for Marine Microbiology, Germany

Publications et brevets

Plus que 60 publications « peer-review » inclus dans des journaux prestigieux comme Nature, Nature Microbiology, Nature Biotechnology, Nature Communications, Cell, Genome Biology, PNAS, The ISME Journal, Microbiome et mBio. Statistiques : H-index : 24, i10-index : 31, nombre de citations : 2696.

12 brevets déposés.

Activités professionnelles

2017 –Ambassadeur, International Society for Microbial Ecology

2016 – Vice-président fondateur de la Société Luxembourgeoise de Microbiologie (LSfM)

2016 – Editeur, mSystems, American Society for Microbiology, USA

2015 – Editeur, Scientific Reports, Nature Publishing Group, UK

2015 - Editeur invité, Environmental Microbiology, Wiley, UK

2012 – 2016 Comité d'évaluation, Research Foundation – Flanders (FWO), Belgium

2015 - Comité d'évaluation, Novo Nordisk Foundation Challenge Programme, Sweden

2011 - Comité d'évaluation, Gordon and Betty Moore Foundation, USA

2014 - Responsable du groupe du « Luxembourg Personalised Medicine Consortium » sur la thématique du microbiome humain

Bourses et prix

2014 Isaac Newton Institute Fellowship, Isaac Newton Institute, University of Cambridge, UK

2010 – 2015 Luxembourg National Research Fund ATTRACT Research Fellowship, Luxembourg Centre for Systems Biomedicine, University of Luxembourg, Luxembourg

2005 German Academic Exchange Service (DAAD) Research Scholarship, Department of Molecular Ecology, Max Planck Institute for Marine Microbiology, Germany

2002 – 2003 British Chevening Scholarship, School of Environmental Sciences, University of East Anglia, UK

Conférence du 6 novembre 2017 à 18h30

à l'amphithéâtre du CENTRE HOSPITALIER DE LUXEMBOURG

Titre de la présentation:

«L'impact des interactions entre l'alimentation et le microbiome gastro-intestinal sur la santé humaine»

Plusieurs maladies chroniques ont été associées à des modifications du microbiome intestinal chez l'homme. Une modification du régime alimentaire a été proposée comme moyen de réguler l'écologie microbienne de l'intestin vers un état sain. Cependant, pour que cette approche réussisse, il est nécessaire d'avoir une compréhension détaillée des interactions alimentation-microbiome afin de proposer des recommandations alimentaires rationnelles au futur. Nous avons récemment développé de nouvelles méthodes à haute résolution pour obtenir des connaissances approfondies sans précédent sur les communautés microbiennes afin de comprendre les facteurs qui régissent l'abondance des différentes populations et la façon dont les caractéristiques phénotypiques spécifiques de ces populations sont liées à une maladie. Nous avons d'abord appliqué nos méthodologies aux échantillons prélevés au fil du temps auprès de familles avec de multiples cas de diabète de type 1 (T1DM).

Malgré l'absence de différences taxonomiques cohérentes entre les familles, les effets spécifiques liés au T1DM au sein du microbiome étaient visibles au niveau fonctionnel, reflétant par exemple une augmentation subtile de l'inflammation. En outre, nous avons constaté que des niveaux inférieurs d'enzymes sécrétées par le pancréas exocrine humain dans le cas de T1DM (notamment les -amylases) affectent le métabolisme de l'amidon, ce qui à son tour a un effet sur les gènes fonctionnels exprimé par le microbiome dans le gros intestin, par exemple une expression plus faible des gènes impliqués dans la biosynthèse de la thiamine. Ces résultats suggèrent que les différences fonctionnelles exprimées par le microbiome gastro-intestinal sont essentielles à notre compréhension de son rôle dans les maladies chroniques. De plus, ceci implique que des régimes alimentaires rationnellement ciblant des fonctionnalités microbiennes seront possibles. En outre, les résultats des analyses fonctionnelles permettent de formuler des hypothèses sur les fonctions conférées pouvant affecter la physiologie humaine. Pour tester ces hypothèses, nous avons développé récemment un modèle in vitro microfluidique nommé HuMiX (« human-microbial cross-talk »), qui permet la co-culture des cellules humaines et microbiennes dans des conditions représentatives de l'interface gastro-intestinale humaine. HuMiX permet également une simulation précise de différents régimes alimentaires, ce qui, à son tour, permet des études mécanistes des interactions nutrition-microbiome. Plus précisément, les cultures de cellules humaines réalisées dans le modèle HuMiX informent à la fois sur les réponses transcriptionnelles, métaboliques et immunologiques in vivo dans des cellules épithéliales intestinales humaines après leur co-culture avec un microbiome intestinal cultivé dans des conditions anaérobiques. De ce fait, HuMiX facilite les recherches sur les interactions moléculaires hôte-microbes et fournit des informations sur une gamme de questions fondamentales de recherche reliant le microbiome gastro-intestinal à la santé humaine et à l'étude de certaines maladies. L'ensemble de ces outils nouvellement développés permet un aperçu sans précédent de l'impact de différents régimes alimentaires sur la physiologie humaine et permettra la formulation de nouvelles stratégies nutritionnelles à l'avenir.

JEAN-PAUL THISSEN



Jean-Paul Thissen est médecin spécialiste en Endocrinologie et Nutrition. Il est Chef de clinique aux Cliniques universitaires St-Luc à Bruxelles où son activité se concentre sur le traitement de l'obésité et du diabète sucré de type 2. Il est également Professeur à la Faculté de Médecine de l'Université Catholique de Louvain où il enseigne la nutrition. Les travaux de son équipe de recherche visent à caractériser les relations entre hormones et nutriments dans la régulation de la masse et du métabolisme musculaire. Il est l'auteur de plus de 90 publications internationales. Il est membre de plusieurs sociétés scientifiques en endocrinologie, diabétologie et nutrition.

Diplômes

<i>Année</i>	<i>Intitulé du diplôme</i>	<i>Institution</i>
1983	Docteur en médecine, chirurgie et accouchements	Université catholique de Louvain
1993	Agrégé de l'enseignement supérieur	Université catholique de Louvain

Spécialisation

1989 Médecine interne: orientation endocrinologie et nutrition

Séjours à l'étranger

<i>Année</i>	<i>Etablissement</i>
1989-1992	Department of Endocrinology, The University of North Carolina at Chapel Hill, NC, USA
2001	Department of Gastro-enterology, St-Michael Hospital, University of Toronto, Canada

Conférence du 13 novembre 2017 à 18h30
à l'amphithéâtre du CENTRE HOSPITALIER DE LUXEMBOURG

Titre de la présentation:
«MANGEONS-NOUS TROP DE VIANDE ?»

La viande est synonyme de force, de santé et de richesse. Il n'est donc guère étonnant que sa consommation ait fortement augmenté durant les soixante dernières années dans nos pays. Ce type de comportement soulève cependant plusieurs questions. En effet, la consommation de viande peut être associée à certains risques pour la santé humaine. De plus, l'élevage intensif nécessaire à la production de viande à grande échelle impacte notre environnement. Enfin, le bien-être animal est une considération croissante parmi la population. Notre présentation envisagera les risques potentiellement associés à la consommation de viande tant pour la santé humaine que pour l'environnement. Certains de ces risques sont directement liés à la consommation de viande en elle-même, d'autres au mode de préparation utilisé et d'autres enfin à la présence d'éventuels contaminants d'origine chimique ou microbiologique. Les qualités nutritionnelles incontestables de la viande justifient malgré tout sa place dans une alimentation équilibrée. Les alternatives combinant les avantages nutritionnels de la viande en limitant ses inconvénients seront présentées pour clôturer notre exposé.

YVAN LARONDELLE



INFORMATION GENERALE

Nationalité: Belge
Statut familial: marié, deux enfants
Age: 57 ans (né à Eupen, le 16 février 1960)
Adresse privée: 67, avenue du Suffrage Universel, 1030 Bruxelles
Adresse professionnelle: Université catholique de Louvain (UCL)

Faculté des Bioingénieurs AGRO Louvain & Institut des Sciences de la Vie
(Groupe: Biologie de la nutrition et toxicologie environnementale)

Croix du Sud, 2/L7.05.08, 1348 Louvain-la-Neuve, Belgique

Téléphone: 32-(0)10-47.37.33 // Mobile: 32-(0)478.44.99.25

Fax: 32-(0)10-47.37.28

yvan.larondelle@uclouvain.be

PROFIL

Yvan Larondelle est détenteur d'un diplôme d'ingénieur chimiste et des industries agricoles (actuellement titre de bioingénieur) (1983) et d'un doctorat en sciences agronomiques (1989) de l'UCL. Il a réalisé un premier post-doctorat à l'Institut de Génétique de l'Université de Cologne en Allemagne (1989-1990) et un second post-doctorat aux Cliniques universitaires Saint-Luc en Belgique dans le laboratoire de biologie moléculaire clinique (1990-1992). Depuis 1992, il est professeur à l'UCL et responsable d'un groupe de recherche actif en biochimie nutritionnelle.

Yvan Larondelle travaille en étroite collaboration avec différentes universités en Europe et dans des pays en transition ou en développement (Bolivie, Brésil, Cameroun, Pérou, Vietnam). A l'université de Louvain, il est un des co-fondateurs de l'initiative interdisciplinaire "Louvain4Nutrition".

Depuis sa création en 2006, il est vice-président du pôle de compétitivité "Wagralim" de la Région wallonne en Belgique. Il a également été Doyen de la Faculté des Bioingénieurs AGRO Louvain (UCL) de 2013 à 2016. Il a reçu le titre de Docteur Honoris Causa de l'Université Fédérale du Para au Brésil et est par ailleurs membre de l'Académie royale de Belgique.

Le groupe de recherche dirigé par Yvan Larondelle se focalise sur le développement d'aliments dotés d'une qualité nutritionnelle supérieure et/ou d'une sécurité chimique accrue, le but final étant d'améliorer la santé du consommateur. Yvan Larondelle est co-auteur de 170 articles et revues dans des journaux internationaux avec comité de lecture. Il a supervisé 30 thèses de doctorat présentées et plus de 150 thèses de master.

Les domaines d'expertise d'Yvan Larondelle concernent la biochimie et le métabolisme humain et animal, la nutrition humaine et animale, la qualité alimentaire et les composés bioactifs, l'exploitation durable des ressources alimentaires naturelles.

Mots clés spécifiques : aliments fonctionnels, biodisponibilité, composés bioactifs, acides gras, acides gras conjugués (CLA & CLnA), composés phénoliques, triterpènes, vitamines liposolubles, ruminants, lactation, méthane, salmonidés, poules pondeuses, analyses chromatographiques, fruits et légumes sous-utilisés, régions et pays en développement.

Conférence du 20 novembre 2017 à 18h30
à l'amphithéâtre du CENTRE HOSPITALIER DE LUXEMBOURG

Titre de la présentation:

«Explorer la biodiversité végétale pour y découvrir les composés bioactifs des aliments santé de demain»

A l'UCL, le groupe de travail « Louvain 4 Nutrition » rassemble une panoplie de scientifiques incluant des bioingénieurs, chimistes, médecins, pharmaciens, psychologues, et juristes, qui s'intéressent conjointement aux différentes facettes des questions de nutrition-santé. Dans ce cadre, nous travaillons notamment sur la valorisation de la biodiversité dans une perspective alimentaire. Cette biodiversité, et spécialement la diversité végétale, est en déclin de plus en plus rapide en raison des activités humaines et de l'intensification de l'agriculture. Il s'agit donc d'une course contre la montre pour mettre en évidence l'intérêt spécifique de certaines espèces ou variétés comestibles avant qu'elles ne disparaissent.

La terre nous offre actuellement encore une énorme richesse en produits végétaux. Il existe environ 350.000 espèces végétales. Environ 7.000 espèces ont été ou sont utilisées comme matière première pour l'alimentation humaine ou animale, mais seules 150 à 200 d'entre elles sont exploitées actuellement pour la consommation humaine. Une grande marge de diversification s'offre donc encore à notre alimentation ! Par ailleurs, une même espèce de plante cultivée peut disposer d'une énorme diversité variétale. Il y a par exemple plusieurs milliers de variétés de pommes. Mieux valoriser toute cette biodiversité peut nous garantir une meilleure sécurité alimentaire et améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation humaine. D'autre part, certaines de ces plantes, via les substances bioactives qu'elles contiennent, peuvent servir de base au développement d'aliments fonctionnels, de produits pharmaceutiques, de compléments alimentaires et même d'additifs naturels.

Promouvoir des aliments d'origine végétale moins connus peut également aider les paysans moins nantis à obtenir un revenu décent. Donner une valeur à leurs productions peut les aider à maintenir leurs activités et contribuer à diminuer l'exode rural dans différentes régions du monde. Par ailleurs, maintenir la biodiversité est important pour l'avenir de nos ressources dans un contexte de changement climatique : certaines plantes peuvent s'adapter et s'adapteront alors que d'autres par contre n'en seront pas capables. Les plantes qui réussiront cette transition serviront peut-être d'alternative aux plantes qui n'auront pas pu s'adapter. D'autre part, les plantes méconnues sont également un réservoir pour la recherche en matière de génétique, pour la sélection classique et même pour les scientifiques qui étudient les OGM.

Au niveau de notre groupe de recherche, tout commence par la sélection de plantes intéressantes sur base de l'existence d'une consommation traditionnelle et d'une utilisation en médecine populaire. Nous passons ensuite par une étape d'analyse chimique approfondie. Si des composés chimiques candidats sont mis en évidence, des tests biologiques sont réalisés sur des cellules humaines en culture en vue d'évaluer leurs propriétés positives sur la santé. Nous visons en particulier les effets anti-inflammatoires, anti-obésité et anti-cancer. Des tests nutritionnels sont ensuite mis en place sur des animaux et des volontaires humains. Enfin, un retour vers le monde de la production et de la transformation alimentaire est organisé et un accompagnement des entreprises est proposé pour aboutir à des réalisations économiques à la disposition des consommateurs. Différents exemples concrets concernent l'açaï, un petit fruit bleu foncé endémique du bassin amazonien, le sim, un autre petit fruit originaire, pour sa part, du Sud-Est asiatique, le ricinodendron, une amende de la forêt d'Afrique centrale et finalement la pomme dont certaines variétés bien de chez nous recèlent des composés insoupçonnés.

CLAUS VÖGELE



Prof. Dr. phil. Claus Vögele, 1983 Diplom in Psychologie an der Universität Landau/Pfalz, daran anschließend Forschungsaufenthalt an der St George's Hospital Medical School, Universität London (UK); 1988 Promotion an der Universität Hamburg. Von 1987 bis 1991 weitere Forschungsaufenthalte an der University of London (UK) und Dozentur an der University of Birmingham (UK). Von 1991 bis 1997 Wissenschaftlicher Assistent am Fachbereich Psychologie der Philipps-Universität Marburg (Deutschland). 1997 Habilitation für Psychologie insbesondere Klinische Psychologie und von 1998 bis 1999 Hochschuldozent für Klinische Psychologie am dortigen Fachbereich. Von 1999 bis 2003 Professor für Klinische Psychologie und Gesundheitspsychologie an der University of Luton (UK). Von 2003 bis 2010 Professor für Klinische Psychologie und Gesundheitspsychologie an der Roehampton University, London (UK).

Seit Februar 2010 ist er Professor für Klinische Psychologie und Gesundheitspsychologie an der Universität Luxemburg. Er ist Direktor des "Institute for Health and Behaviour", Leiter der Arbeitsgruppe „Self-regulation and Health“ und des klinisch-psychophysiologischen Labors. Claus Vögele ist approbierter Psychologischer Psychotherapeut und Gesundheitspsychologe, Direktor des Masterstudiengangs „Psychotherapie“ und Präsident der Ethikkommission der Universität. Er ist Mitglied und Ehrenmitglied in zahlreichen akademischen Vereinigungen und derzeit Präsident der Deutschen Gesellschaft für Verhaltensmedizin und Verhaltensmodifikation. Zu seinen Forschungsschwerpunkten gehören Klinische Psychophysiologie, Emotionsregulation, Essstörungen, Angststörungen, Somatoforme Störungen, Herz-Kreislaufkrankungen, Adipositas bei Erwachsenen und Kindern, HIV/Aids bei Kindern, und Motivation zur sportlichen Lebensgestaltung.

Conférence du 27 novembre 2017 à 18h30
à l'amphithéâtre du CENTRE HOSPITALIER DE LUXEMBOURG

Titre de la présentation:
«Emotionsregulation und Essen: die "liaison dangereuse"»

Es gehört zu unseren alltäglichen Erfahrungen, dass Essen und Emotionen in enger Verbindung zueinander stehen. Wir essen beispielsweise aus „Frust“, um mit negativen Gefühlen wie Angst, Trauer, Einsamkeit oder Langeweile umzugehen; Wut und Ärger können uns andererseits den Appetit gänzlich verschlagen. Sich etwas Besonderes aus dem Reich der Gaumenfreuden zu gönnen, schmeichelt Leib und Seele. Neben bestimmten Inhaltsstoffen, die durch ihre physiologische Wirkung das psychische und emotionale Befinden beeinflussen, sind es vor allem die sensorischen Erlebnisse und soziokulturelle Faktoren (z.B. Geselligkeit, kulturelle Bedeutung bestimmter Nahrungsmittel, soziale Integrationskraft von gemeinsamem Essen), die sich beim Essen auf die Gefühlswelt auswirken. Diese normalen Prozesse können sich jedoch krankhaft verändern, und dadurch kann eine Essstörung entstehen. Die hohen Prävalenzen von komorbiden affektiven Störungen und Angststörungen mit Essstörungen legen die Vermutungen nahe, dass Essstörungen nicht notwendigerweise nur auf das Essverhalten beschränkt sind, sondern auch mit bedeutsamen Veränderungen in der Emotionsregulation einhergehen. In diesem Vortrag werden Modelle und empirische Ergebnisse zu der Hypothese vorgestellt, dass Essstörungen eine besondere Form der Emotionsregulationsstörung darstellen, bei denen Essen zur Vermeidung und Reduktion aversiver Emotionen und Stimmungen eingesetzt wird.

ALA'A ALKERWI



MD, PhD
Chercheur Senior / Investigateur Principal
Luxembourg Institute of Health (LIH), Department of
Population Health (DoPH), Epidemiology and Public
Health Research Unit (EPHRU).

Née le 22 Janvier 1963
Nationalité : Luxembourgeoise

EDUCATION ET DIPLOMES

1. PhD en Sciences Médicales, Santé publique avec le label « European », Faculté de Médecine, Université de Liège, Belgique, 2011
2. Licencié en Sciences de la Santé Publique, Faculté de Médecine, Université Catholique de Leuven, Belgique, 2003
3. Certificat d'Enseignement Spécifique en Médecine Générale, Faculté de Médecine, Université de Liège, 2000

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Depuis 2002, elle travaille sur plusieurs projets nationaux, Européen et internationaux. Elle est l'investigateur principal de l'étude nationale d'Observation des Risques et de la Santé Cardiovasculaire au Luxembourg (ORISCAV-LUX 1&2) <http://www.oriscav.lih.lu/>

MEMBRE dans des SOCIETES SAVANTES

Luxembourgish Society of Cardiology (LSC), European Society of Cardiology (ESC),
American society of nutrition (ASN), American Heart association (AHA), European Society of Nutrition

MEMBRE COLLABORATIF

1. Global Burden Disease (GBD) network, The Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME), University of Washington
2. NCD Risk Factor Collaboration (NCD-RisC), WHO Collaborating Centre on NCD Surveillance and Epidemiology at Imperial College London

EDITORIAL ACTIVITIES

Associate Editor pour le journal « International Journal for Vitamin and Nutrition Research », juillet 2014

PUBLICATIONS

Premier auteur de plus de 75 articles and co-auteur d'autres 25 articles indexés in Medline (récentes)

1. Alkerwi Ala'a, et al, Alcohol consumption and the prevalence of metabolic syndrome: a meta-analysis of observational studies. *Atherosclerosis*. 2009 Jun;204(2):624-35.
2. Ala'a Alkerwi, et al, First nationwide survey on cardiovascular risk factors in Grand-Duchy of Luxembourg (ORISCAV-LUX), *BMC Public Health*. 2010, Aug 10; 10:468.
3. Ala'a Alkerwi, et al, Dietary, behavioural and socio-economic determinants of the metabolic syndrome among adults in Luxembourg: findings from the ORISCAV-LUX study. *Public Health Nutr*. 2012;15(5):1-11. Epub 2011 Sep 14.
4. Ala'a Alkerwi, et al, Population compliance with national dietary recommendations and its determinants: findings from the ORISCAV-LUX study, *British Journal of Nutrition*, page 1 of 10, (2012).
5. Marissa B. Reitsma (Alkerwi A as member of the GBD study) Smoking prevalence and attributable disease burden in 195 countries and territories, 1990–2015: a systematic analysis from the Global Burden of Disease Study 2015. *The Lancet* • April 2017.

AWARD

Luxembourg Healthcare Research Award le 6 octobre 2016

Conférence du 4 décembre 2017 à 18h30
à l'amphithéâtre du CENTRE HOSPITALIER DE LUXEMBOURG

Titre de la présentation:

«Les modes de vie sains sont au coeur de la santé»

Une vie saine et en pleine forme est au coeur des préoccupations de nous tous. Les habitudes de vie, notamment ceux qui concernent la nutrition et l'activité physique, sans oublier l'exposition à la fumée de cigarette et l'abus d'alcool déterminent notre état de santé. Il s'agit donc d'envisager de façon plus sereine nos modes de vie afin de maintenir et améliorer son capital santé et sa qualité de vie. Comme une bombe à retardement, notre corps risque d'éclater si nous ne faisons pas attention à notre mode de vie.

Les alimentations déséquilibrées et la sédentarité constituent essentiellement de risque de nombreuses maladies chroniques qui concernent une grande partie de la population au Luxembourg. Sont en particulier concernés les maladies cardio-vasculaires, certains cancers, le diabète ou encore l'ostéoporose. En effet, depuis plusieurs décennies maintenant, la recherche a montré comment les habitudes alimentaires et l'activité physique pouvaient avoir des effets favorables ou, au contraire délétères, sur la survenue de ces maladies et la mortalité.

Par exemple, une alimentation trop riche en énergie, contenant des quantités insuffisantes de fruits et légumes, poisson ou céréales complètes, et apportant trop de gras, de sucres ou de sel, peut contribuer à un gain de poids et d'obésité. Par contre, une alimentation équilibrée tout au long de la vie, permet au maintien d'un poids corporel adéquat et à éviter la survenue de maladies chroniques et de faire régresser de nombreuses affections. Lorsque cette alimentation s'accompagne d'un temps faible passé à des activités sédentaires (télévision, écrans...) et de la pratique, dans la vie quotidienne, d'une activité physique régulière, les bénéfices pour la santé sont encore améliorés.

En effet, l'activité physique joue un rôle important pour la santé, le bien-être et la qualité de vie. Les habitudes formées tôt sont souvent prises pour la vie. En faisant régulièrement de l'exercice, on améliore sa santé cardiovasculaire, sa force musculaire et sa densité osseuse.

D'autre part, le tabac est, de loin, la première cause de mortalité et de maladies évitables. La plupart des victimes décèdent entre 35 et 69 ans, à un âge où l'on est encore loin d'avoir « tout vécu ». Chaque fumeur perd en moyenne 10 à 15 ans d'espérance de vie par rapport à un non-fumeur. Les effets du tabac sur la santé et la qualité de vie sont encore trop souvent méconnus et doivent être rappelés afin de faire prendre conscience aux fumeurs des risques qu'ils prennent et qu'ils font prendre à leur entourage.

Cet exposé apporte un éclairage actualisé sur le rôle que peut jouer l'activité physique dans le contrôle du poids, c'est à dire tant pour maintenir un poids normal que pour perdre de la graisse. En plus, nous allons mettre en lumière la valeur des principales stratégies de perte de poids, c'est-à-dire la réduction de l'apport énergétique alimentaire et l'augmentation de la dépense énergétique par l'exercice physique. Quelques conseils nutritionnels et messages de prévention clés seront proposés.

MARIE-LOUISE SCIPPO



Professeur ordinaire
Université de Liège
Faculté de Médecine Vétérinaire
Département des Sciences des Denrées alimentaires
Laboratoire d'Analyse des Denrées alimentaires
FARAH - VPH (Fundamental and Applied Research for Animal & Health, Veterinary Public Health)
Liège, Belgique

Curriculum:

Marie-Louise Scippo est Licenciée (1985) et Docteur en Biochimie de l'Université de Liège (1992).
Ses activités d'enseignement concernent les risques chimiques associés aux denrées alimentaires.

Elle est :

- Présidente du Département des Sciences des Denrées alimentaires, depuis 2011,
- Membre du comité scientifique de l'AFSCA depuis 2012,
- Membre du groupe de travail permanent « Nutrition, Alimentation, Santé, y compris la sécurité alimentaire » (NASSA) du Conseil Supérieur de la Santé depuis 2009,
- Membre du groupe de travail permanent « agents chimiques » du Conseil Supérieur de la Santé depuis 2015,
- Membre du Collège du Conseil Supérieur de la Santé de 2009 à 2016,
- Membre-fondateur de la Belgian Nutrition Society (2008),
- Membre de la task force « Recherche et Innovation » du pôle de compétitivité wallon WagrALIM, depuis 2011,
- Membre du Jury de recrutement et de promotion auprès de l'Institut scientifique de Santé publique depuis 2008.

Expertise:

Risques chimiques associés aux denrées alimentaires (par exemple : - développement et mise en application de méthodes d'analyse (biochimiques et physico-chimiques) de résidus et contaminants dans diverses matrices (antibiotiques, pesticides, hydrocarbures aromatiques polycycliques, PCBs, dioxines, etc) ; - développement et mise en application de tests in vitro (cultures cellulaires) pour l'étude de perturbateurs endocriniens (molécules à activité hormonale ou de type dioxine, xénobiotiques ou composés naturels) présents dans diverses matrices; - étude des produits de dégradations des acides gras et des protéines dans les aliments.

Publications : <http://orbi.ulg.ac.be/simple-search?query=scippo>

Conférence du 11 décembre 2017 à 18h30
à l'amphithéâtre du CENTRE HOSPITALIER DE LUXEMBOURG

Titre de la présentation:

«Résidus chimiques dans les aliments : quels risques pour les consommateurs ?»

Le cas des additifs alimentaires et des produits de migration des plastiques « food grade ».

Les effets potentiellement toxiques d'additifs alimentaires comme l'édulcorant intense aspartame (effets cancérigènes notamment), ou de produits de migration de matériaux de contact avec les aliments, comme le bisphénol A (considéré comme un perturbateur endocrinien), font l'objet de controverses dans la communauté scientifique.

Ces composés sont pourtant bel et bien approuvés par les autorités européennes.

Sur quelle base ? Quelles sont les procédures menant à ces approbations ?

Quel est finalement le risque pour le consommateur ?

L'exposé répondra à ces questions.

FRÉDÉRIC FRANCIS



Né le : 16 août 1974 à Huy

Nationalité : Belge

Etat civil : Marié, 2 enfants

Domicile : Avenue Edmond Leburton 137A, 4300 Waremme

Courriel : Frederic.Francis@ulg.ac.be

Téléphone : 081/62 22 83; 019/69 74 00

1. Diplômes universitaires

Diplôme(s) de 2ème cycle : Ingénieur agronome, section Défense des végétaux, 1997, Grande Distinction, Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux

Diplôme (s) de 3ème cycle : Diplôme d'études approfondies en Sciences agronomiques et ingénierie biologique (DEA) à la FUSAGx, 1999, Grande Distinction

Doctorat : Doctorat en Sciences agronomiques et ingénierie biologique à la FUSAGx, 2003, La plus grande distinction avec les félicitations du jury)

2. Carrière universitaire

1998 - 2004 : Assistant à l'Unité de Zoologie générale et appliquée de la FUSAGx

2005 : Premier assistant à l'Unité d'Entomologie fonctionnelle et évolutive de la FUSAGx

2006 : Maître de conférences à l'Unité d'Entomologie fonctionnelle et évolutive (FUSAGx)

2009 : Chef de travaux à l'Unité d'Entomologie fonctionnelle et évolutive de Gembloux
Agro-Bio Tech – Université de Liège (GxABT-ULg)

2009 : Chargé de cours part-time à l'Unité d'Entomologie (GxABT-ULg)

2010 : Professeur part-time à l'Unité d'Entomologie (GxABT-ULg)

2011 : Professeur temps plein à l'Unité d'Entomologie (GxABT-ULg)

2012 : Responsable de l'Unité d'Entomologie (GxABT-ULg)

2012-2014 : Président du Département Sciences agronomiques (GxABT-ULg)

2014-2015 : Président du Département Agronomie, Bioingénierie et Chimie (ULg)

2015 : Professeur ordinaire à GxABT - ULg

2015 : Vice doyen à la recherche à GxABT - ULg

3. Domaine(s) de recherche.

Les thématiques de recherche développées sont orientées afin de comprendre les interactions de plusieurs groupes d'insectes d'intérêts agronomiques, vétérinaires, ou médicaux entre eux ou avec d'autres éléments de leur environnement (plante-hôte, micro-organismes symbiotiques, auxiliaires entomophages). Les projets de recherche développés se basent sur une diversité d'approches multidisciplinaires telles que la systématique, l'écologie, la physiologie et allant jusqu'au développement d'outils moléculaires de protéomique et de génomique fonctionnels appliqués aux insectes modèles étudiés. Des études fondamentales fonctionnelles afin d'investiguer les relations insectes-microorganismes symbiotiques, les relations insectes vecteurs-virus ainsi que les interactions plantes – insectes dans le cadre des élicitations et réactions de défense végétales sont notamment développées.

Sur base des résultats d'approches plus fondamentales, les objectifs de nos recherches sont de développer des finalités appliquées telles que la proposition de nouveaux moyens de luttés contre les insectes nuisibles en protection des cultures (utilisation de substances d'origine biologique ou ciblant spécifiquement un ravageur donné, limitant ainsi les effets sur l'environnement, les auxiliaires, la santé humaine) ou d'application à la valorisation de matières (biocarburant) dans un concept de développement durable.

Enfin, une valorisation particulière des insectes est l'entomophagie, ou le fait de promouvoir les insectes comme sources alimentaires pour l'homme par des approches multidisciplinaires (études de l'efficacité d'élevage, l'analyse des qualités nutritionnelles, l'étude des facteurs socio-culturels).

Conférence du 18 décembre 2017 à 18h30
à l'amphithéâtre du CENTRE HOSPITALIER DE LUXEMBOURG

Titre de la présentation:

«Que mangerons-nous demain ?»

Dans un contexte de raréfaction des ressources et des terres, et de forte dépendance aux protéines pour l'alimentation animale et humaine, de nouvelles méthodes de production et/ou de nouveaux aliments doivent être élaborés tout en préservant la qualité des aliments, l'habitat naturel et la biodiversité des espèces animales et végétales consommées. Aussi, des aspects éthiques contribuent de plus en plus à des changements alimentaires : entre flexitarisme et véganisme. Les insectes apparaissent de plus en plus comme une solution d'avenir. A ce jour, la consommation d'insectes est désignée par le terme « entomophagie ». Dans un tel contexte, une évaluation globale de l'entomophagie semble indispensable avant de permettre l'introduction de cette pratique dans l'alimentation animale et humaine. Premièrement, des éléments portant sur les potentialités de valorisation des insectes et sur leurs qualités nutritionnelles de ces derniers seront abordés. Dans un second temps, l'impact environnemental d'une telle pratique ainsi que les risques sanitaires biologiques, chimiques, physiques ou encore les risques liés à la présence d'allergènes et de facteurs antinutritionnels seront présentés. Enfin, la situation et les perspectives de production d'insectes en Europe seront discutées.

