

1-2 février
2024

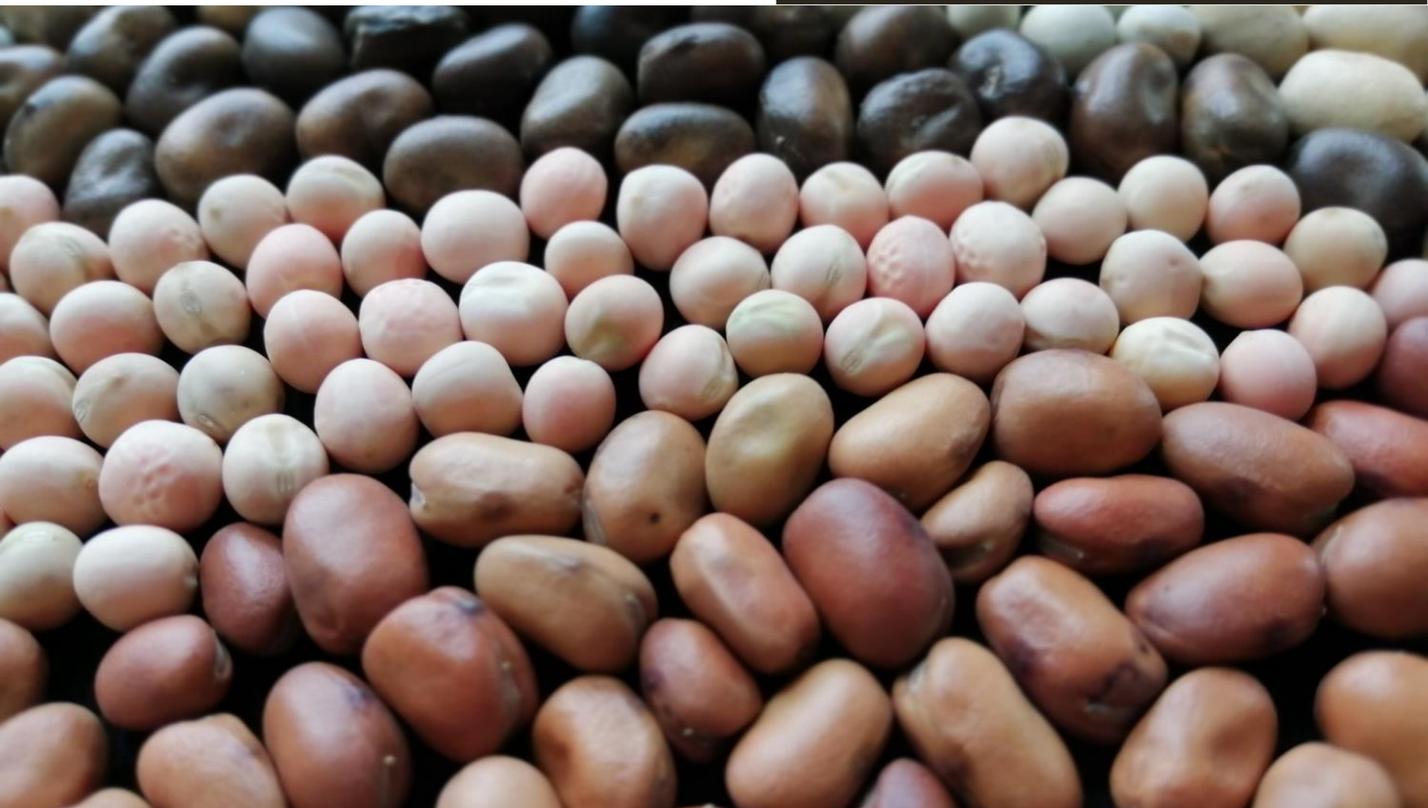
REUNION ANNUELLE



INRAE Paris
147 rue de l'Université
Salle Amphithéâtre

PROGRAMME

ET INFORMATIONS UTILES



« Développer les protéines végétales et diversifier les sources de protéine »



9h30 > Accueil, enregistrement - café/thé/jus d'orange, viennoiseries

9h50 > Présentation des journées

10h > **WP6. Gestion & Communication**



Gestion - Organisation

Accord de consortium, PGD, outils, recrutements, échéanciers, retour COMEX
Karine Gallardo (UMR Agroécologie) & Marc Anton (UR BIA), 20 min + 10 min échanges

Communication

Présentation des nouveautés en lien avec les protéines végétales.
Clara Da Silva (Vitagora), 10 min + 5 min échanges

Avancées en communication de l'année 1.
Karine Gallardo, 10 min + 5 min échanges



11h > **WP1. Leviers agronomiques pour améliorer la productivité et qualité des graines de légumineuses**

Vue d'ensemble et bilan des activités du WP1

- Objectifs, structure et partenaires, recrutements
Jean-Christophe Avice, UMR EVA, 5 min

- Bilan des activités 2023 (T1.1, T1.2) - Premiers tests des outils de diagnostic au champ (pois, féverole, soja) et Bilan d'un essai biostimulants sur soja
Jean-Christophe Avice, 15 min + 10 min échanges

Les variétés de pois, soja et féverole de LETSPROSEED

- Choix des variétés de féverole et de pois suite au pré-screen 2023
Karine Gallardo, 15 min + 10 min échanges

- Essais de post-inscription des variétés de pois, féverole et soja (T1.1)
Véronique Biarnès & Xavier Pinochet, Terres Inovia, 15 min + 10 min échanges

Perspectives, feuille de route 2024 & 2025

Jean-Christophe Avice, 5 min + 5 min échange



12h30 > **WP2. Amélioration génétique de la qualité des graines**

Vue d'ensemble et bilan des activités du WP2

- Objectifs généraux du WP2
Vanessa Vernoud, UMR Agroécologie, 10 min + 5 min échanges

- Diversité du métabolome spécialisé des graines de pois: les ressources (T2.1)
Vanessa Vernoud, 10 min + 5 min échanges



13h-14h Pause déjeuner à la cafétéria INRAE



14h > suite WP2. Amélioration génétique de la qualité des graines

- Diversité du métabolome spécialisé des graines de pois: 1^{ers} résultats (T2.1)
Sivagamy Soundiramourthy, IJPB / Anne-Solenn Valadon, IJPB/Agroécologie
10 min + 5 min échanges
- Amélioration variétale du pois pour le % en méthionine des graines (T2.4)
Christine Le Signor, UMR Agroécologie / Matthieu Floriot, Agri-Obtentions
10 min + 5 min échanges
- TILLING pour réduire la teneur en phytate des graines de pois (T2.3)
Sivagamy Soundiramourthy, IJPB / Nadim Tayeh, UMR Agroécologie
10 min + 5 min échanges

Perspectives, feuille de route 2024

Vanessa Vernoud, 10 min + 5 min échanges



15h > WP3. Qualité et fonctionnalité des protéines et des produits dérivés

Vue d'ensemble et bilan des activités du WP3

- objectif, structure et partenaires, recrutements
Rémi Saurel, UMR PAM, 10 min + 5 min d'échanges
- Bilan sur fabrication des ingrédients protéiques à partir des variétés de pois et féveroles sélectionnées (T3.1)
Rémi Saurel, 5 min + 5 min d'échanges
- Sélection de souches LAB et criblage d'activités (T3.1)
Mehrza Emkani, UMR PAM / Valérie Gagnaire, UMR STLO, 15 min + 5 min échanges
- Objectifs des 2 thèses sur les fonctionnalités des ingrédients protéiques, rôle et modulation de la composition en métabolites secondaires (T3.2)
R. Saurel / Claire Berton-Carabin, UR1268 BIA, 10 min + 5 min échanges
- Approche analyse du cycle de vie /Collecte de données fabrication d'ingrédients (T3.4)
Fanny Guyomarc'h, UMR STLO, 10 min + 5 min échanges

Perspectives, feuille de route 2024

Rémi Saurel (UMR PAM), 10 min + 5 min d'échanges

16h30 > Pause-café, temps d'échanges – Photo de groupe

17h-18h > Réunion du Comité de Pilotage (COFIL)

Fin de la 1^{ère} journée à 17h, sauf COFIL

19h45. Restaurant chez Françoise, aérogare des invalides (7^e)



8h30 - Accueil



8h45 > WP4. Interactions protéines-polyphénols, digestibilité et sensorialité

Vue d'ensemble: objectifs, structure et partenaires

Camille Loupiac, UMR PAM, 10 min + 5 min échange

Approches et premières résultats sur tannins

● Analyse des tannins dans les graines et méthodologies (T4.1)

Kevin Billet, UR BIA / Nicolas Sommerer (UMR SPO, PFP), 10 min (dont échanges)

● Mise en place des analyses mécanistiques des interactions protéines-polyphénols (T4.1)

Camille Loupiac (PAM) / Sylvain Guyot (BIA), 10 min (dont échanges)

● Capteur de tannins: concept : (T4.4)

Fabrice Neiers (CSGA), 10 min (dont échanges)

Perspectives, feuille de route 2024

Camille Loupiac (UMR PAM), 10 min + 5 min échanges



9h45 > WP5. Allergénicité, nutrition et santé

Vue d'ensemble: objectifs, structure et partenaires, perspectives et feuille de route 2024

Wieneke Dijk et Marie Bodinier, UR1268 BIA, 10 min

Les allergies alimentaires

● Définition, méthodes d'analyse, et stratégies adoptées dans LETSPROSEED

Wieneke Dijk et Marie Bodinier, UR1268 BIA, 20 min + 10 min échange

10h30 > Pause-café, temps d'échange



10h45 > Ateliers transversaux tournants

Quelles actions transversales à développer/amplifier ? Animateur: Benoît Goldschmidt. Amphi.

Quels intérêts à travailler les mêmes variétés ? Animateur: Jérôme Auzanneau. Salle 106.

Comment croiser les données, les compétences ? Animatrice: Saliha Belaid. Salle 115.

11h45 > Restitution des ateliers, salle Amphithéâtre

12h30 > Conclusion et retour sur la réunion du COPIIL

13h Déjeuner à la cafétéria INRAE - Fin de la réunion

Jeudi 1^{er} février à 19h45

chez FRANÇOISE

Aérogare des Invalides

75007 Paris / France

Tél. 01 47 05 49 03

Fax 01 45 51 96 20

info@chezfrancoise.com

www.chezfrancoise.com

Ouvert tous les jours,
de 12h à 15h
et de 19h à 0h

Voiturier par l'entrée,
face au 2 rue Fabert

En voiture :

face au 2 rue Fabert

En Métro (8, 13) et RER C :

station Invalides

En avion :

Cars Air France Direct d'Orly



- Menu Gourmet -

Coupe Françoise (crème de mûres et crémant de Bourgogne de la maison Bouchard)
accompagnée d'amuses bouche

Velouté de Potimarron, châtaignes et noisettes torréfiées

Suprême de poulet jaune, français, façon Charles Barrier, purée de pommes de terre
Ou Plat Végétarien : Gratin d'aubergines et tomates à la tome de Rodez

Pomme royal gala bio confite au four façon tatin, glace au pain d'épice

Café

Vin blanc, Domaine de Joy, l'esprit 2022, IGP côtes de Gascogne, agriculture raisonnée
Vin rouge, Cuvée des parlementaires 2018, Bordeaux

Liste des participants



Delphine Aimé	delphine.aimé@inrae.fr	Agroécologie
Titouan Bonnot	titouan.bonnot@inrae.fr	Agroécologie
Karine Gallardo	karine.gallardo-guerrero@inrae.fr	Agroécologie
Christine Le Signor	christine.le-signor@inrae.fr	Agroécologie
Nadim Tayeh	nadim.tayeh@inrae.fr	Agroécologie
Vanessa Vernoud	Vanessa.vernoud@inrae.fr	Agroécologie
Jérôme Auzanneau	jerome.auzanneau@agri-obtentions.fr	Agri-Obtentions
Vincent Béguier	vincent.beguier@agri-obtentions.fr	Agri-Obtentions
Matthieu Floriot	floriot@agri-obtentions.fr	Agri-Obtentions
Benoit Goldschmidt	bgoldschmidt@groupe-bel.com	BEL
Emmanuel Jamet	ejamet@groupe-bel.com	BEL
Peggy Thomar	pthomar@groupe-bel.com	BEL
Marc Anton	marc.anton@inrae.fr	BIA
Claire Berton-Carabin	claire.berton-carabin@inrae.fr	BIA
Kevin Billet	kevin.billet@inrae.fr	BIA
Marie Bodinier	marie.bodinier@inrae.fr	BIA
Wieneke Dijk	wieneke.dijk@inrae.fr	BIA
Sylvain Guyot	sylvain.guyot@inrae.fr	BIA
Jolijn Koomen	koomen.jolijn@gmail.com	BIA
Alain Riaublanc	alain.riablanc@inrae.fr	BIA
Geraldine Lucchi	geraldine.lucchi@inrae.fr	CSGA
Fabrice Neiers	fabrice.neiers@u-bourgogne.fr	CSGA
Carole Tournier	carole.tournier@inrae.fr	CSGA
Saliha Belaid	saliha.belaid@danone.com	DANONE
Jean-Christophe Avice	jean-christophe.avice@unicaen.fr	EVA
Julien Besnard	besnard.ju@gmail.com	EVA
Stéphanie Boutet	stephanie.boutet@inrae.fr	IJPB
François Perreau	francois.perreau@inrae.fr	IJPB
Sivagamy Soundiramourtty	s.soundiramourtty@gmail.com	IJPB
Anne-Solenn Valadon	anne-solenn.valadon@inrae.fr	IJPB
Marion Dalmais	marion.dalmals@inrae.fr	IPS2
Thi Kim Chi Nguyen	thi.nguyen1@agrosupdiijon.fr	PAM
Florence Husson	florence.husson@agrosupdiijon.fr	PAM
Camille Loupiac	camille.loupiac@agrosupdiijon.fr	PAM
Mehrsa Emkani	mehrsa.emkani@agrosupdiijon.fr	PAM
Valentin Pereyron	valentin.pereyron@agrosupdiijon.fr	PAM
Rémi Saurel	remi.saurel@agrosupdiijon.fr	PAM
Patricia Parnet	patricia.parnet@inrae.fr	PhAN
Pierre Aymard	pierre.aymard@soredab.org	SAVENCIA/SOREDAB
Nicolas Sommerer	nicolas.sommerer@inrae.fr	SPO
Valérie Gagnaire	valerie.gagnaire@inrae.fr	STLO
Fanny Guyomarc'h	fanny.guyomarc-h@inrae.fr	STLO
Martine Morzel	martine.morzelt@inrae.fr	STLO
Véronique Biarnès	v.biarnes@terresinovia.fr	TERRES INOVIA
Xavier Pinochet	x.pinochet@terresinovia.fr	TERRES INOVIA
Clara Da Silva	clara.dasilva@vitagora.com	VITAGORA
Eric Spinnler	eric.spinnler@anr.fr	ANR

Groupes pour les ateliers



Atelier 1. Amphithéâtre

Quelles actions transversales à développer ou amplifier ?

Animateur: Benoît Goldschmidt.

Atelier 2. Salle 106

Quels intérêts à travailler les mêmes variétés ?

Animateur: Jérôme Auzanneau.

Atelier 3. Salle 115

Comment croiser les données, les compétences ?

Animatrice: Saliha Belaid.

Groupe 1 (Amphi → 106 → 115)

Delphine Aimé	AGROECO
Titouan Bonnot	AGROECO
Jean-Christophe Avice	EVA
François Perreau	IJPB
Sivagamy Soundiramourtty	IJPB
Pierre Aymard	SAVENCIA/SOREDAB
Marc Anton	BIA
Kevin Billet	BIA
Geraldine Lucchi	CSGA
Thi Kim Chi Nguyen	PAM
Valentin Pereyron	PAM
Valérie Gagnaire	STLO
Eric Spinnler	ANR

Groupe 2 (106 → 115 → Amphi)

Karine Gallardo	AGROECO
Christine Le Signor	AGROECO
Julien Besnard	EVA
Anne-Solenn Valadon	IJPB
Marion Dalmais	IPS2
Véronique Biarnès	TERRES INOVIA
Claire Berton-Carabin	BIA
Marie Bodinier	BIA
Sylvain Guyot	BIA
Fabrice Neiers	CSGA
Florence Husson	PAM
Rémi Saurel	PAM
Fanny Guyomarc'h	STLO

Groupe 3 (115 → Amphi → 106)

Matthieu Floriot	Agri-Obtentions
Nadim Tayeh	AGROECO
Aude Tixier	AGROECO
Vanessa Vernoud	AGROECO
Stéphanie Boutet	IJPB
Xavier Pinochet	TERRES INOVIA
Wieneke Dijk	BIA
Alain Riaublanc	BIA
Carole Tournier	CSGA
Camille Loupiac	PAM
Patricia Parnet	PhAN
Nicolas Sommerer	SPO
Martine Morzel	STLO

