

Comité d'organisation

2000 LaSalle Beauvais lance le concept de l'Agrosanté®, défini comme l'étude des relations établies ou supposées entre l'alimentation et la santé de l'Homme et celle de l'animal.

2001 1^{er} Forum Agrosanté® «Le marché de l'alimentation-santé».

2003 2^e Forum Agrosanté® «De l'Aliment Santé... à l'Agriculture Santé».

2002 LaSalle Beauvais est habilité à délivrer un nouveau diplôme d'ingénieur spécialisé «Alimentation & Santé».

2006 3^e Forum Agrosanté® «Produits alimentaires et restauration de demain face à l'épidémie d'obésité».

2008 4^e Forum Agrosanté® «Alimentation et cancer: importance de l'offre alimentaire dans un enjeu de santé publique».

2010 5^e Forum Agrosanté® «Cuisine et santé: les bonnes liaisons».

2012 LaSalle Beauvais est habilité à délivrer son diplôme d'Ingénieur spécialité «Alimentation & Santé» par la voie de l'apprentissage.

Institut Pasteur de Lille : vivre mieux plus longtemps

Fondation privée reconnue d'utilité publique, l'Institut Pasteur de Lille développe ses activités de recherche, d'expertise et de formation en prévention et nutrition pour promouvoir des modes de vie favorables pour la santé.

Son Service de Nutrition, son pôle de santé publique et ses unités de recherche produisent quotidiennement des résultats contribuant à améliorer la santé de l'homme. La recherche se consacre notamment à la génétique et à l'épidémiologie du diabète et des maladies cardiovasculaires et dégénératives.



Francis WILLEQUET

Directeur de la Spécialité Alimentation & Santé

Jean-Michel LECERF

Chef du service Nutrition
Institut Pasteur

Contact

Stéphanie FOURÉ

LaSalle Beauvais
rue Pierre Waguet

BP 30313 – 60026 Beauvais cedex

Tél.: 03 44 06 38 35

forum.agrosante@lasalle-beauvais.fr

www.lasalle-beauvais.fr

LaSalle*

Beauvais • Institut Polytechnique

Sciences de la Terre, du Vivant et de l'Environnement

Institut
Pasteur
de Lille



Les 10 ans de la formation
Ingénieur en Alimentation & Santé

19 octobre 2012



Le 5 octobre 2001 débutait à Beauvais une nouvelle aventure, celle de l'**Agrosanté®** et de la formation d'ingénieur Alimentation & Santé. Une décennie vient de s'écouler. Dix ans, c'est également l'âge du premier Plan National Nutrition Santé (PNNS, 2001-2005), qui mettait l'accent sur **l'amélioration de l'état de santé de la population en agissant sur son alimentation**, et dont la concordance avec les objectifs initiaux de la formation était de mise. L'habilitation de cette formation par la Commission des Titres d'Ingénieur (CTI), obtenue à l'unanimité neuf mois après son ouverture, a reconnu de fait sa pertinence par rapport aux enjeux de santé publique. Avec le 2^e PNNS (2006-2010), l'accent a été mis sur la **prévention nutritionnelle** auprès de **populations spécifiques** (personnes âgées, défavorisées...) et sur le dépistage et la prise en charge de «**troubles nutritionnels**» (diabète, cholestérolémie...). De nouveaux modules d'enseignement ont alors été créés et une refonte des parcours de fin de cursus (cycle Master) a été entreprise, aboutissant à la création du domaine «PREvention, Alimentation et bénéfices Santé (PREVALS).

Le 3^e PNNS (2011-2015) affirme la volonté de **réduire les inégalités sociales en matière de santé dans le champ de la nutrition** et des activités physiques et sportives. De nouveau, certains modules sont adaptés, d'autres sont conçus dans cette optique (marketing social, nutrition des sociétés, des pays en développement et en transition, pratique sportive et bénéfices santé...) au sein du cursus Ingénieur et de nouvelles formations diplômantes sont développées: un Mastère (accrédité Conférence Générale des grandes Ecoles, CGE) «Management, Restauration, Santé, Bien-être» et un Master (accrédité Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche) «Management de la Sécurité Alimentaire des Villes».

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA), lancé en 2011 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Agro-alimentaire, entend **remettre au goût du jour le modèle alimentaire français**, le considérant comme partie prenante du patrimoine national et conduisant à la promotion d'un consommateur citoyen; une autre dimension.

Depuis 2001, le Forum Agrosanté® donne aux chercheurs, aux professionnels (de la santé, de l'approvisionnement, de la transformation, de la distribution alimentaire...), aux associations (...) mais aussi aux élèves-ingénieurs, l'occasion d'échanges de points de vue autour des enjeux «chaîne alimentaire et santé». Pour cette 6^e édition qui clôut l'année anniversaire, LaSalle Beauvais et son partenaire co-organisateur, l'Institut Pasteur de Lille, ont décidé de «poser les valises» une journée afin de faire **le point sur ces dix années d'existence et de partager autour des nouveaux enjeux de cette thématique.**

Francis WILLEQUET

Programme

Sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt

08h45 Accueil et enregistrement

09h15 Ouverture du Forum Agrosanté®

Philippe CHOQUET, Directeur général

09h30

Alimentation et Santé: 10 ans d'expériences professionnelles

Les ingénieurs, que sont-ils devenus ? Résultats de l'enquête menée auprès des huit promotions d'anciens :

Murielle ROCHE-BRUNET, Responsable stages et insertion professionnelle à LaSalle Beauvais

Cécile FIEVEZ, Chargée de mission AIAE (Association des Ingénieurs et Anciens Elèves)

10h15 Témoignages d'employeurs d'anciens élèves

- Parcours Filière et Qualités des Produits Alimentaires

Magali THIEULENT, Directeur Nutrition, Davigel

- Parcours Prévention, Alimentation et bénéfices Santé

Florence GUILLAUME, Directeur, Institut Klorane, Groupe Pierre Fabre

- Parcours Marketing, Communication, Vente

Franck LEROUX, Directeur général associé de By Agency Design

Les pratiques culinaires font leur entrée dans la formation

témoignage de Julie ANDRIEU

11h15 Pause

11h25

Alimentation et santé: les «produits dérivés»

- Mastère «Management, Restauration, Santé, Bien-être»

François GUILLOON, Enseignant-chercheur Responsable de la formation

- Spring semester «Food and Health Sciences»

Frédéric TESSIER, Enseignant-chercheur

- Master «Management de la Sécurité Alimentaire des Villes»

Francis WILLEQUET, Directeur de la spécialité Alimentation & Santé

- Albabaa: une association d'étudiants au service de l'alimentation-santé

12h45 Déjeuner

14h00

Quelles voies emprunter demain pour répondre aux attentes sociétales et politiques ?

10 ans de PNNS, table ronde animée par

Benoit JULLIEN, Directeur Général de l'agence de communication ICAAL avec la participation de:

Christophe LARRAT, Chef Exécutif DUCASSE EDUCATION

Pascale HÉBEL, Directeur du Département Consommation, Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC)

Serge HERCBERG, Directeur de l'Unité de Recherche En Nutrition humaine (UREN) et de l'Unité de Surveillance et d'Epidémiologie Nutritionnelle (USEN), Centre de Recherche en Nutrition Humaine, Paris XIII, Bobigny

Jean-Michel LECERF, Chef du Service Nutrition, Institut Pasteur de Lille

Cécile RAUZY, Directeur Qualité-Nutrition, Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)

15h30

Les nouveaux défis en quelques mots

Alimentation et santé, une politique internationale

Lavinia GASPÉRINI, Séniior Officier Agricultural Education, FAO

Le Programme National pour l'Alimentation

Éric ZUNINO, Sous-Directeur de la Politique de l'Alimentation, Direction Générale de l'Alimentation, Ministère de l'Agriculture et de l'Agro-alimentaire

La déclinaison régionale du PNA en Picardie

- L'exemple de l'inventaire du patrimoine culinaire picard

Philippe POUILLART, Enseignant-chercheur, et des élèves de 5^e année en Alimentation & Santé

- La contribution de la Région Picardie à la politique alimentation-santé en Picardie par un représentant de Claude GEWERC, président du Conseil régional

- L'opération «Panier Terroirs de Picardie»

Luc DELAS, Directeur de la Chambre régionale d'Agriculture de Picardie

16h30 Conclusion par Monsieur le préfet de la région Picardie

17h30 Inauguration d'une vitrine produits «Terroirs de Picardie» suivie d'un cocktail et d'un point presse

Visite de la plateforme de pratiques culinaires et de la plateforme ozone

18h30

Témoignages croisés élèves, anciens et enseignants

20h30 Dîner