



Fondation de la Maison de la Chimie

La Chimie et les Sens

Mercredi 22 février 2017

Inscription gratuite et obligatoire
<http://actions.maisondelachimie.com/index-p-colloque-i-34.html>

Maison de la Chimie – 28bis rue Saint-Dominique 75007 PARIS



08h30 Accueil

09h00 Introduction de Bernard BIGOT – Président de la Fondation internationale de la Maison de la Chimie

Session du matin

09h15 Session Plénière d'ouverture

- La chimie des sens ? Il y a des découvertes à faire ! – Hervé THIS – Directeur du AgroParisTech-Inra International Centre for Molecular Gastronomy, Académie d'agriculture de France
- Odeurs et représentations mentales – Pierre-Marie LLEDO – Directeur de Recherche au CNRS, Directeur du laboratoire « Gènes, Synapses et Cognition » UMR 3571 du CNRS, Directeur du Département de Neurosciences à l'Institut Pasteur, Chef d'Unité « Perception et Mémoire » à l'Institut Pasteur

10h30 Table ronde – Les applications de la chimie des sens

- Débats animés par Armand LATTES – Université de Toulouse
- Beauty Care Alchimie – Pierre KURZENNE – Parfumeur Senior Beauty Care, Symrise
 - Vers des textiles intelligents pour des vêtements performants et innovants – Daniela ANTUNES – Business Development Manager, Solvay Fibras
 - Comment l'olfaction peut servir au diagnostic médical – Edith PAJOT-AUGY – Directrice de Recherche, NBO NeuroBiologie de l'Olfaction, INRA UR1197, Université Paris-Saclay, Jouy-en-Josas

12h30 Remise du Grand Prix de La Fondation au Professeur Vincenzo BALZANI

13h30 Déjeuner offert par la Fondation internationale de la Maison de la Chimie

Sessions parallèles – De la chimie aux sens

Session 1 – Chimie et physico-chimie sensorielle

Animateur : Roland SALESSE – Centre INRA de Jouy-en-Josas/Unité Neurobiologie de l'Olfaction

14h30 Les méthodes de mesure des odeurs : instrumentales et sensorielles
Anne SAINT-EVE – AgroParisTech - INRA, UMR 782 Génie et Microbiologie des Procédés Alimentaires, Thiverval Grignon

15h15 Ingrédients odorants et design olfactif
Xavier FERNANDEZ – Professeur à l'Institut de Chimie de Nice (ICN), UMR 7272 CNRS-Université Côte d'Azur

16h00 Le goût : de la molécule à la saveur
Loïc BRIAND – Directeur de recherche, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, INRA, CNRS, Université de Bourgogne et Franche Comté, Dijon

Session 2 – Neurochimie sensorielle

Animateur : Bernard POULAIN – Institut des Sciences Biologiques/CNRS

14h30 Les phéromones et le cerveau des insectes
Martin GIURFA – Professeur de Classe Exceptionnelle et Directeur du Centre de Recherches sur la Cognition Animale (Institut CNRS, UMR 5169)

15h15 Faire revoir un aveugle avec le système photosensible d'une algue : bientôt une réalité ?
Serge PICAUD – Directeur de recherche INSERM, Institut de la Vision, Paris

16h00 Maîtrise de la douleur : peut-on espérer des progrès en pharmacologie ?
Alain ESCHALIER – Professeur de Pharmacologie Médicale, Faculté de Médecine, CHU, UMR INSERM Neuro-Dol, Clermont-Ferrand

Session de clôture

Animateur : Hervé THIS – Directeur du AgroParisTech-Inra International Centre for Molecular Gastronomy, Académie d'agriculture de France

17h00 Visions d'avenir de l'industrie dans le domaine des parfums, arômes, senteurs et saveurs

Eric ANGELINI – Président du SNIAA, Directeur Affaires Réglementaires et Sécurité produit du Groupe Mane

17h45 Débats et conclusion de Bernard BIGOT

