Depuis 1996, le comité Nutrition et Santé Institut Appert* décerne chaque année deux Prix de Recherche en Nutrition qui font de la collective un acteur actif de la recherche en nutrition française et créent des liens étroits avec de jeunes chercheurs de talents.

La constitution de ce Comité scientifique a été le fer de lance de l'action de l'appertisé dans le champ de la nutrition.

Depuis 19 ans, les membres du Comité accompagnent la Collective de la Conserve dans une démarche d'amélioration et de promotion de la valeur nutritionnelle des produits en conserve.

dotation 2014 :
8 500 euros
pour le Prix de Recherche en Nutrition & Hygiène Alimentaire Institut Appert 2014.
8 500 euros
pour le Prix spécial du jury Institut Appert 2014

Les lauréats 2014

Laurent GENSER
a reçu le Prix de Recherche en Nutrition & Hygiène Alimentaire.
Albert RIBAS s'est vu remettre le Prix spécial du jury.

La Collective de la Conserve en quelques lignes
une interprofession qui regroupe toute la filière de la conserve appertisée :
• producteurs de métal,
• fabricants d'emballages métalliques,
• et conserveurs.

une interprofession à la pointe de l'innovation et de la performance, pionnière en matière de nutrition. sa mission est de promouvoir la conserve appertisée.

Lauréat :
Laurent GENSER
interne en chirurgie digestive
Hôpital de la Pitié salpêtrière

Résumé des travaux
Impact de la perméabilité intestinale sur l'inflammation tissulaire de l'intestin et du tissu adipeux au cours de l'obésité :
de la structure des jonctions intercellulaires intestinales aux complications métaboliques.
une altération du microbiote (flore microbienne) est observée dans les maladies métaboliques comme l'obésité et le diabète. Cette altération est associée à des troubles de la perméabilité intestinale, contribuant à l'inflammation tissulaire et à l'insulino-résistance.
Les objectifs de ces travaux sont notamment de caractériser la perméabilité intestinale ; et d'étudier chez l'obèse les relations entre la perméabilité intestinale, le profil du microbiote, les variables biocliniques et les phénotypes tissulaires.
Les résultats obtenus devraient améliorer la compréhension des anomalies métaboliques et tissulaires inflammatoires dans l'obésité.

Prix Spécial du jury

Lauréat :
Albert RIBAS
Post-doctorant
INRA / université d'Avignon
"sécurité et qualité des Produits d'origine Végétale"

Résumé des travaux
Identification des principaux facteurs biochimiques impliqués dans la réponse différentielle des variétés d'abricot au traitement thermique.
La filière de l'abricot est importante en France avec une production en 2012 de 189 711 tonnes représentant près de 22 % de la production totale d'abricot en Europe.

La perte de texture après récolte ou après cuisson est rapide et aiguë et le ramollissement des fruits affecte énormément la susceptibilité des fruits frais à la maladie et leur aptitude à l'appertisation.
L'objectif est d'identifier les facteurs biochimiques, notamment les polysaccharides de la paroi cellulaire ainsi que les enzymes impliquées dans leur dégradation. Cette caractérisation permet de mesurer l'altération lors des traitements thermiques et de l'appertisation.
Ces travaux serviront à l'identification des variétés d'abricots les plus appropriés pour la consommation des fruits frais et pour l'appertisation ou la transformation.
Les résultats obtenus pourront être utilisés pour étudier d'autres fruits à noyaux.

* Pr André VACHERON (Président), Pr Patrick BERCHE - Microbiologiste, Dr Jean-Marie BOURRE - Nutritionniste, Pr Marc FANTINO - Physiologiste, Dr Jean-Michel LECERF - Nutritionniste, Pr Martine LAVILLE - Nutritionniste, Endocrinologue, Pr Jean-François NARBONNE - Toxicologue