Liste des conférenciers - 27 juin 2017 – Paris
CHIA DE France : Une source végétale abondante et renouvelable en Oméga 3

1. **Frédéric Poujaud** ; Ingénieur ISAB ; Président Société Agrofün SAS
« *Une nouvelle plante venue directement de l'Amérique précolombienne* »
« Pourquoi créer une filière française ? » « Ses missions » et « ses perspectives »

2. **Joseph Foueillassar** ; Ingénieur ENSAT ; Sélectionneur ; Directeur Société PANAM Semences
« Les enjeux de la sélection de la Chia »

3. **Fréderic Peters** ; Ingénieur ISAB ; Producteur de Chia ; Directeur FRASEM
« Expérience de production 2015-2016 »

4. **Zéphirin Mouloungui** (Docteur es Sciences) ; Directeur de recherche INRA ; UMR1010 INRA/INPT-ENSIACET-LCA (laboratoire de Chimie Agro—Industrielle)
« Constituants des graines et de l'huile de Chia – concept de bio raffinerie »

5. **Michel de Lorgeril** ; Docteur en médecine, Chercheur CNRS, Faculté de médecine de Grenoble
« Métabolisme des Omega 3 chez l'homme »

6. **Corinne Joffre** ; Chargée de Recherches à NutriNeuro ; laboratoire de recherche INRA-Université de Bordeaux-Bordeaux INP
« Omega 3 à longue chaine, mémoire et comportement émotionnel »

7. **Claire Vigor** ; Claire Vigor, PhD, PharmD, MCF – UM, Equipe Synthèse de Lipides Bioactif, IBMM, UMR 5247, CNRS, Université de Montpellier, ENSCM
« Les acides gras polyinsaturés et leurs métabolites - activités neuroprotetrice, anti-arythmique, cardioprotectrice et anti-inflammatoire »

8. **Nathalie Priymenko**, (Docteur vétérinaire) ; DVM, PhD, dipl. ECVCN ; Maître de Conférences
UMR 1331 Toxalim INRA/INP/UPS-ENVT : Equipe Prévention, Promotion de la Carcinogenèse par les Aliments
« Effet des fibres solubles et Omega 3 sur le tube digestif »

9. **Diego Garcia** ; Administrateur du Synabio (1996-2017) et de l'Agence Bio (2004-2017) ; Président de la Commission communication de l'Agence Bio Paris (2008-2017)- PDG société BONABIO S.A.S
« Le marché de la Chia en Europe et dans le monde »

10. **Industriel agroalimentaire** (IAA)
« Pourquoi proposer aux consommateurs des produits riches en Omega 3, les perspectives que cette nouvelle graine peut offrir, et l'intérêt d'avoir une filière française, tracée, durable, …. »

11. **Chef cuisinier, Maxime Delbosc**
« Comment introduire la Chia sous forme de graines entières ou d'huile dans la diète quotidienne ? Comment sensibiliser la restauration collective ? »