

**Colloque « Viande...cellulaire » : Est-ce possible, est-ce bon, est-ce acceptable ? Jeudi 18 novembre 2021 de 9h 30 à 17h30**

**Biographie des Intervenants**

**Session du matin**

**Céline Laisney** a créé en 2013 le cabinet AlimAvenir (veille et de prospective), après 10 ans passés à Futuribles (cabinet de conseil en prospective), et 5 ans au Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Elle apporte aux acteurs publics et privés une expertise indépendante sur les évolutions des comportements alimentaires, et effectue un suivi permanent des tendances de consommation émergentes, ainsi que des nouveaux produits et services, tant au niveau français qu'international. Elle coordonne l'étude annuelle Vigie Alimentation et réalise des études sur divers sujets comme les nouveaux régimes alimentaires (végétarisme, véganisme, flexitarisme), les protéines alternatives, ou encore l'alimentation durable.



**Didier Toubia**, Co-Fondateur et PDG, Aleph Farms. Avant de créer Aleph Farms avec le groupe Strauss et le Technion-Israel Institute of Technology, Didier a co-fondé et dirigé (PDG) IceCure Medical, qui s'est introduit en bourse en 2010, et a dirigé (PDG) NLT Spine, acquis par SeaSpine en 2016. Didier est un Ingénieur en Agro-Alimentaire diplômé de AgroSup Dijon et de l'ESCP. Il détient aussi un joint Executive MBA des Kellogg and Reanati business schools.



**Marie-Pierre Ellies-Oury** est ingénieur agronome et docteur en sciences animales. Enseignant-chercheur à Bordeaux Sciences Agro, elle est responsable de la spécialisation de dernière année de formation d'ingénieur « Filières Animales Durables ». Elle est également chercheur-associé au sein de l'équipe Biomarqueurs de UMR Herbivores 1213 de l'INRAE, où elle développe des travaux sur l'optimisation des qualités nutritionnelles et sensorielles des viandes bovines sous l'effet des pratiques d'élevage. Elle a coordonné 3 ouvrages, dont le dernier « l'élevage pour l'agroécologie et une alimentation durable » est paru en 2020 aux éditions France Agricole.



**Session de l'après-midi**

**Eric Poudelet** Vétérinaire diplômé de Maison Alfort. Il a été Fonctionnaire national du Ministère de l'Agriculture (Ile de la Réunion, DSV Vendée et fonctionnaire de la Commission Européenne pendant 26 ans. Dans cette fonction, il a été Inspecteur visitant les pays hors UE, pour agréer les entreprises qui exportent des viandes, produits laitiers et produits de la pêche vers l'Union Européenne ; Chef de l'unité « législation santé publique vétérinaire » (gestion des crises Dioxine, « Vache folle ») à La Direction générale de l'Agriculture ; Directeur chargé de la « sécurité de la chaîne alimentaire » à la Direction Générale de la Santé: maladie des végétaux, Organismes Génétiquement Modifiés, pesticides, additifs alimentaires, fraudes. Membre de l'Académie Vétérinaire de France depuis avril 2015. Président honoraire de la section « Productions animales- Santé Publique Vétérinaire ».



**René Laporte** : Ingénieur agronome, économiste, ancien directeur des fédérations professionnelles du commerce et de l'industrie du bétail et des viandes. Domaines d'expertise : le commerce international et le bien-être animal dans les transports et l'abattage.  
Coauteur avec Pascal Mainsant de « La viande voit rouge », éditions Fayard 2012. »



**Michel DUCLOS**, membre correspondant de l'AAF en section Elevage, est Docteur vétérinaire et titulaire d'un Doctorat de l'Université Paris 6 en physiologie animale. Directeur de recherches à INRAE, il a mené des travaux sur croissance musculaire et la qualité de la viande de volailles et a publié à cette occasion plusieurs articles sur la physiologie des cellules musculaires de poulet in vitro. Ses travaux en cours portent sur la nutrition et le métabolisme des volailles, dans l'UMR Biologie des Oiseaux et Aviculture, qu'il a dirigée de 2008 à 2016. Il été animateur du Groupe de Travail Européen « Poultry Meat Quality » (2010-2014) de la World's Poultry Science Association (WPSA) et est actuellement Secrétaire de la Branche Française de cette association



**Hervé This** est physico-chimiste dans l'UMR0782, SayFood, où il dirige le Groupe de Gastronomie Moléculaire. Il est aussi directeur de l'AgroParisTech-International Centre for Molecular and Physical Gastronomy, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire, directeur du Comité pédagogique des Hautes Etudes de la Gastronomie, conseiller de la revue Pour la Science. Il est membre de l'Académie d'agriculture de France, de l'Académie royale des sciences de Belgique, de l'Académie d'Alsace. En 1994, il a introduit la "cuisine de synthèse", encore nommée "cuisine note à note", et a imaginé les "diracs", des reproductions de viande qui ont fait l'objet d'un Concours international de cuisine note à note.



**Eric Dumoulin** Un parcours professionnel qui l'a conduit depuis 1991 à exercer des missions en administration centrale du ministère de l'agriculture et de l'alimentation (chargé de mission sur la sécurité sanitaire des produits laitiers, chargé de mission sur le système d'information de l'identification bovine, chef du bureau des filières porcine et avicole, adjoint au sous-directeur de la santé et de la protection animales), en détachement dans les services économiques de l'Ambassade de France en Italie et en service territoriaux de l'Etat (directeur départemental de la protection des populations dans les départements des Yvelines, de la Côte d'Or et de l'Essonne).  
Depuis le mois d'avril 2021, Eric DUMOULIN occupe la fonction de sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments à la direction générale de l'alimentation du ministère de l'agriculture et de l'alimentation.



**Frédéric Denhez**, Ingénieur écologue de formation, écrit depuis plus de vingt ans sur les questions d'environnement. Considérant l'écologie comme une science sociale, il a longtemps enquêté pour les magazines Géo, National Geographic France et Ça M'intéresse. Chroniqueur sur France Inter et France 5, il est un invité récurrent des chaînes télé. Dans ses derniers livres, il questionne le système alimentaire par ses aspects, agricoles, environnementaux, symboliques et socio-économiques : La cause végane, un nouvel intégrisme ? (Buchet-Chastel, 2019), Acheter Bio, à qui faire confiance ? (Albin-Michel, 2019) et Le Bio, au risque de se perdre (Buchet-Chastel, 2018). Les deux éditions de son livre sur les sols (Le sol, enquête sur un bien en péril, Champs/ Flammarion 2018, première édition Cessons de ruiner nos sols en 2014) ont eu un impact important dans le monde scientifique et agricole. Frédéric publie les « choses vues » de ses rencontres dans une infolettre aux quelques 3000 abonnés. En 2021, il a publié une enquête sur pauvreté et alimentation (Ensemble pour mieux se nourrir, avec Alexis Jenni, Actes-Sud) et un portrait de la France qui va, Rencontres avec des écolos remarquables, L'environnement avance au Quotidien (Delachaux et Niestlé).



**Béatrice Morio-Liondore** est directrice de recherche à l'INRAE. Elle est titulaire d'un doctorat en physiologie de la nutrition et mène depuis lors des recherches translationnelles, de la cellule à l'Homme dans son contexte de vie. Elle a dirigé une équipe sur la prévention de l'obésité au sein de l'Unité de Nutrition Humaine à Clermont-Ferrand. Elle a ensuite rejoint le laboratoire CarMeN (Cardio-Métabolisme, Diabète et Nutrition) à Lyon pour travailler sur les mécanismes moléculaires contribuant au diabète de type 2. Impliquée dans des missions d'expertise en France et à l'international, elle est membre du Comité d'experts en nutrition de l'Agence nationale de sécurité sanitaire des aliments, de l'environnement et du travail (ANSES). Elle est présidente de la Société française de nutrition (SFN) et chaire de l'initiative de programmation conjointe « a Healthy Diet for a healthy life »



**Jean-Michel Lecerf** : Médecin, spécialiste en endocrinologie et maladies métaboliques ; Chef du Service Nutrition & Activité Physique, et Directeur Médical du Centre Prévention Santé Longévité de l'Institut Pasteur de Lille. Membre de la Société Française de Nutrition. Membre de l'Académie d'Agriculture de France, section alimentation. Rédacteur en chef de Pratiques en Nutrition et Médecine des Maladies Métaboliques. Ancien praticien au CHRU de Lille (Médecine Interne)



**Jean-François Hocquette** est Ingénieur Agronome de l'Institut National Agronomique de Paris-Grignon (aujourd'hui AgroParisTech), titulaire d'un DEA en Nutrition et d'un DEA en Endocrinologie Fondamentale et Cellulaire. Il a effectué sa thèse à l'INSERM sur le récepteur de l'hormone de croissance du foie humain. En 1991, JF Hocquette a été recruté comme chercheur à l'INRA. Ses recherches ont porté sur la biologie et le métabolisme musculaires des bovins en croissance, puis sur la génomique fonctionnelle et la qualité sensorielle de la viande bovine. Ses recherches ont permis la publication de plus de 230 articles scientifiques. Entre 2012 et 2021, Jean-François Hocquette a également été délégué scientifique de l'AERES puis du HCERES (Haut Conseil d'Evaluation de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur). Il a reçu deux prix de la Société Américaine des Sciences Animales (1994, 2021) et a été élu Président de l'Association Française de Zootechnie.



**Gabriel Levesque Tremblay**, PhD, Co-fondateur et CTO, Orbillion  
Avant de rejoindre Orbillion, Gabriel était le Directeur technique du département d'ingénierie à l'American Institute for Chemical Engineering (AIChE) basé sur Wall Street à New York. Gabriel a terminé ses études à l'Université de British Columbia (UBC) et à l'Université de Californie Berkeley (UC Berkeley).



**Anne-Marie Vanelle**, Docteur vétérinaire, Inspecteur général honoraire de la santé publique vétérinaire

Diplômée de l'École nationale vétérinaire d'Alfort en 1979, elle entre au Ministère chargé de l'agriculture comme vétérinaire inspecteur et y fera sa carrière. La sécurité sanitaire des aliments est un de ses domaines de spécialisation puisqu'elle y consacrera 16 ans en début de carrière au Laboratoire national des Services Vétérinaires de RUNGIS (94), puis 5 ans à la Direction générale de l'alimentation où elle devient Sous-Directrice de l'hygiène alimentaire et enfin, 6 ans sur le terrain comme Directrice des Services vétérinaires de Loire-Atlantique.

Entrée en 2005 au CGAAER (Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux) elle y occupera les fonctions de Présidente de la section « Alimentation et santé ».



**Eric Birlouez**, Ingénieur agronome (AgroParisTech) et sociologue exerce une activité de consultant indépendant dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation. Parallèlement à ses prestations d'études et de conseil, il enseigne l'histoire et la sociologie de l'alimentation au sein d'écoles d'ingénieurs et d'universités, en France et à l'étranger. Eric BIRLOUEZ est également formateur en communication scientifique, conférencier et auteur : il a publié plus de 15 ouvrages grand public ainsi que de nombreux articles sur l'alimentation et les aliments dont il examine les dimensions historiques, culturelles et sociales.

