



Depuis 80 ans, nos connaissances
bâtissent de nouveaux mondes

Paris, 27 septembre 2019

INTERACTIONS – PRESSE

L'art de concevoir des aliments qui font rimer plaisir et santé

Bien se nourrir ou se faire plaisir : Claire Rossi, une enseignante-chercheuse de l'Université de Technologie de Compiègne et du CNRS, ne veut pas choisir. Ses recherches naviguent entre médecine et cuisine, ses recettes visent à favoriser équilibre et santé dans la joie et la bonne humeur.

Claire Rossi a deux passions : la recherche sur les relations entre nutrition et santé... et la cuisine. À l'université de technologie de Compiègne (UTC), elle mène des recherches sur des ingrédients qui font du bien au corps, le protègent contre certaines maladies, et sur des recettes qui chatouillent les papilles sans lui causer tort. Au cours de la conférence de presse, elle évoquera les résultats de ses travaux et proposera d'en déguster certains.

Claire Rossi est professeur à l'UTC, responsable de la filière Innovation Aliment Agroressources (IAA), chercheuse au sein du laboratoire Génie Enzymatique et Cellulaire (GEC) et responsable de la plateforme Science des aliments du centre d'innovation.

Les recherches de Claire Rossi au sein du laboratoire génie enzymatique et cellulaire portent notamment sur le pigment rouge violacé de la betterave, la bétanine. Cet antioxydant tue les cellules cancéreuses *in vitro* et a des propriétés préventives antitumorales démontrées sur l'animal. C'est également un cardioprotecteur, un hépatoprotecteur et un antidiabétique.

Claire Rossi se consacre également à la recherche appliquée en nutrition. C'est l'objet de la plateforme Science des aliments du centre d'innovation de l'UTC, qui a vocation à travailler sur la formulation des produits alimentaires innovants dans le cadre notamment de transferts de technologies vers l'industrie. La filière Innovation Aliment Agroressources forme des ingénieurs aux métiers de la recherche et du développement dans le domaine de l'agro-alimentaire.

Claire Rossi entretient des liens de partenariat avec de nombreuses entreprises, de toutes tailles, du secteur agroalimentaire. Elle est consultée par de grands groupes comme Tereos, un géant du sucre, de l'amidon et de l'alcool, ou Roquette (amidon et dérivés). Mais elle entretient également des liens privilégiés avec des start-up, qui ont bénéficié de son expertise et du travail de ses étudiants (Smeal - collation légère pour les sportifs), voire embauché certains d'entre eux (Algama- produits alimentaires à base de microalgues). L'une d'elles (Hush - boisson chaude innovante à base de fruits) va même être créée par trois étudiants de la promotion 2018.

INTERVENANTS

Claire Rossi, professeur, responsable de la filière Innovation Aliment Agroressources, chercheuse au sein du laboratoire CNRS (UMR 7025) génie enzymatique et cellulaire (GEC) et responsable de la plateforme Science des aliments du centre d'innovation de l'UTC.

Au cours de la conférence de presse, les trois start-up Smeal, Algama et Hush, partenaires à des titres divers de la filière Innovation Aliment Agroressources et de de la plateforme Science des aliments, présenteront leur activité.

Un atelier de cuisine et une dégustation des produits réalisés par les étudiants de Claire Rossi seront proposés.

INFORMATIONS PRATIQUES

Petit-déjeuner dans les locaux de l'UTC à **Paris, 62 Bd de Sébastopol, 75003**, le **27 septembre 2019, à 9h15**.

Suite aux questions-réponses avec l'auditoire, les journalistes qui le souhaitent auront l'opportunité de s'entretenir en privé avec Claire Rossi (inscription souhaitée).

Pourriez-vous avoir l'amabilité de confirmer votre venue à interactions-presse@utc.fr.

CONTACT PRESSE

Odile WACHTER

Email : odile.wachter@utc.fr

Tel : 03 44 23 49 47 // 06 45 49 53 34