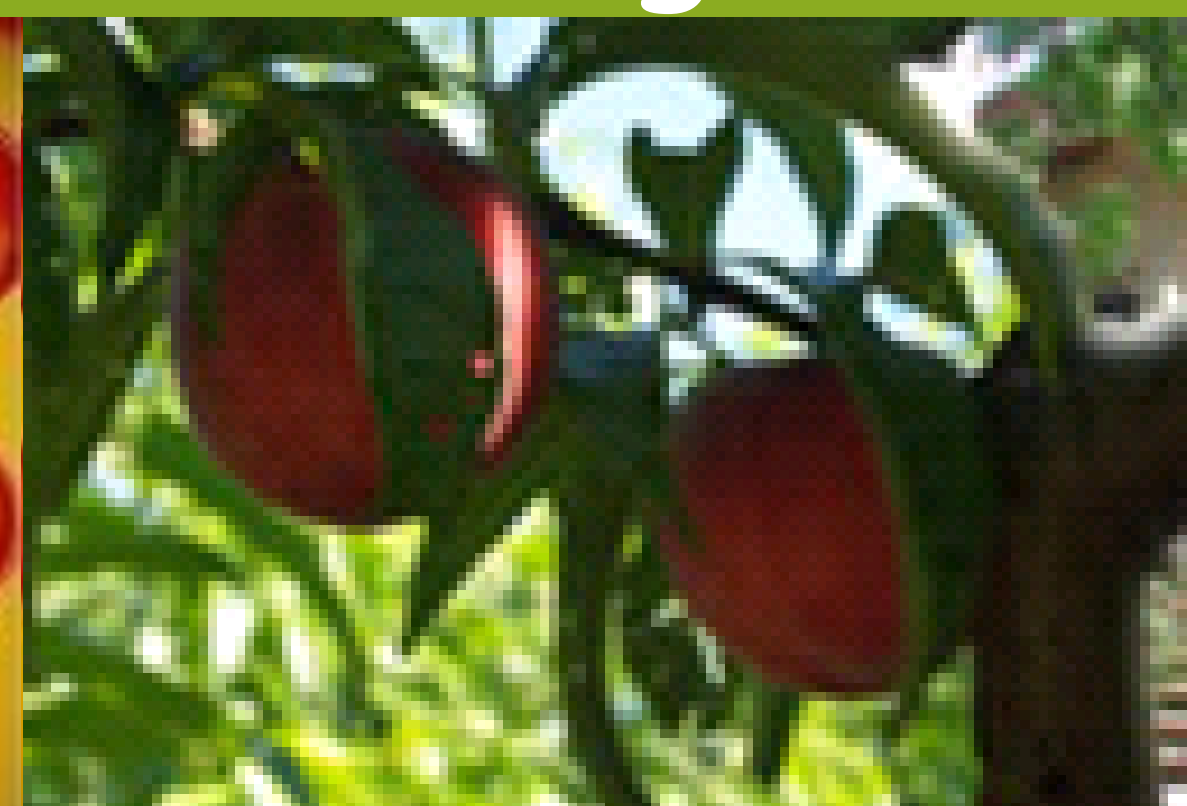
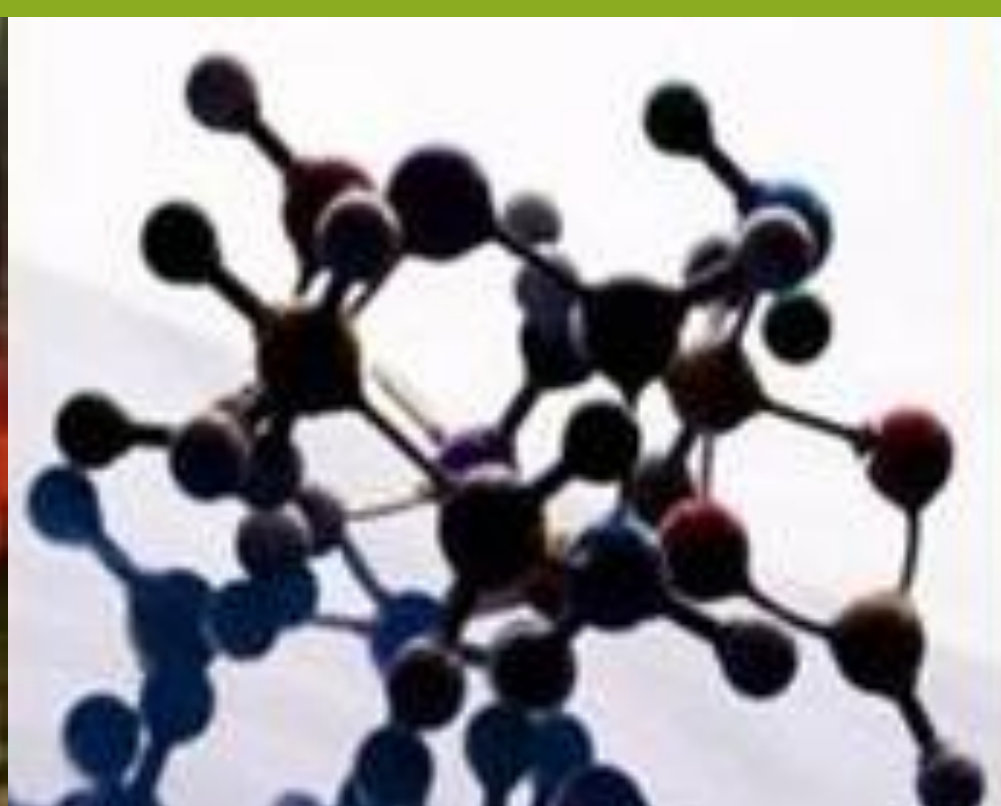




Effets des métabolites secondaires, dans la plante, dans les aliments et sur l'Homme.

8h45 – 9h00 Accueil des participants. Café

9h00 – 9h10 Pascale Goupy, Présentation de la journée.

9h10 – 9h20 Catherine Renard, Présentation du Groupe Métabolites Secondaires.

9h20 – 10h15 Jean François Landrier, UMR NORT INRA, Marseille

Effet de caroténoïdes sur l'obésité et les désordres métaboliques associés

10h15 – 11h05 Ronan Symoneaux, École Supérieure d'Agriculture de Angers - UR GRAPPE, INRA - UR1268 BIA, IFPC

Les polyphénols de pommes au cœur de la qualité gustative des cidres.

11h05 – 11h25 Pause café

11h25 – 11h50 Catherine Caris-Veyrat, UMR SQPOV

Caroténoïdes d'origines végétale et bactérienne : comparaison de leur stabilité et activité antioxydante en modèle gastrique *in vivo*.

11h50 – 12h25 Mathilde Causse, UR GAFL

Bases génétiques de métabolites secondaires chez la tomate.

12h25 – 13h45 Déjeuner

13h45 – 14h25 Christian Jay-Allemand, UMR DIADE Université Montpellier 2

Fonctions cellulaires des composés de nature phénolique.

14h25 – 15h05 Christiane Gallet, Laboratoire d'Ecologie Alpine, UJF et Université de Savoie, Grenoble.

Rôles écologiques des composés phénoliques : des interactions interspécifiques aux processus écosystémiques.

15h05 – 15h20 Pause café

15h20 – 15h40 Cécile Labadie, UMR SQPOV Avignon

Microflore des hydrolats: impact sur les composés aromatiques.

15h40 – 16h00 Marie-Hélène Sauge, UR PSH Avignon

Les acides dicaféoylquiniques et leur utilisation comme biopesticides.

16h00 – 16h35 Marie Christine Daunay, UR GAFL Avignon

Diversité et génétique des composés phénoliques et des saponosides stéroïdiques chez l'aubergine.

16h35 – 16h55 Tarek Dardouri, UR PSH Avignon

Caractérisation des composés volatils émis par différents clones de romarin.

16h55 - 17h10 **Conclusions : Pascale Goupy, Catherine Renard et Jean-Luc Poëssel**