



Forum NanoRESP

Les nanomatériaux dans l'alimentation. Quelles fonctions et applications ? Quels risques ?

**Mercredi 14 octobre 2015, 18h-20h30,
Laboratoire national de métrologie et d'essais (LNE),
1 rue Gaston Boissier, 75015 Paris**

Divers nanomatériaux, notamment des nanocapsules organiques, le nano-argent, le dioxyde de titane et la silice amorphe, sont utilisés par l'industrie agroalimentaire comme composants d'aliments et d'emballages. La consommation de certains produits, de confiseries par exemple, peut aboutir à des expositions digestives non négligeables à du nanotitane. En résulte-t-il une toxicité orale ? La migration de particules depuis certains emballages fonctionnels est-elle possible ? Comment mesure-t-on ces risques ? Dans le cadre du principe de précaution, les molécules « biosourcées », comme la cellulose, peuvent-elles représenter une solution de remplacement des matériaux de la chimie ?

Nous ferons le point sur toutes ces questions avec quatre spécialistes, avant de lancer la discussion.

Avec

Marie-Hélène ROPERS, INRA, UR1268 « Biopolymères Interactions Assemblages » (BIA), Labex SERENADE, Nantes

Régis LEBOSSÉ, Responsable du Pôle chimie et physico-chimie des matériaux, Direction des Essais, Laboratoire national de métrologie et d'essais (LNE), Trappes

Eric HOUDEAU, INRA, UMR 1331 ToxAlim, Equipe « Développement intestinal, xénobiotiques & immunotoxicologie », Labex SERENADE, Toulouse

Caroline LOCRE, Equipes « Surfaces & Produits fonctionnels » et « Hygiène – Contact alimentaire », Centre technique du Papier, Grenoble

Accès libre mais inscription obligatoire : inscription@nanoresp.fr