

Formation

2019 : HDR de l'Université Clermont-Auvergne

1998 : PhD en Nutrition Humaine, Université d'Aix-Marseille/INRA de Nantes, France

1992 : Ingénieur Agro-Alimentaire, Spécialisations Nutrition & Science des Aliments, AgroParisTech, Paris, France

1987 : Baccalauréat série D en Biologie (Mention Très Bien)

Expériences professionnelles

Depuis décembre 2003 : Chargé de Recherches à l'INRAE de Clermont-Ferrand/Theix, Unité de Nutrition Humaine, France : **Alimentation préventive & durable; influence de la transformation sur le potentiel santé des aliments ; aliments ultra-transformés ; approches holistiques et quantitatives ; association entre la consommation d'aliments végétaux et la santé**

2001 - 2003 : Activité variées (stagiaire directeur de supermarché, professeur vacataire de SVT en collège ...)

1998 - 2000 : Post-doctorant chez Danone-LU en collaboration avec l'INRA : **Amélioration de la valeur nutritionnelle de trois biscuits *via* des ingrédients et des procédés, et étude de leur devenir digestif *in vitro***

Novembre 1994 - janvier 1998 : PhD à l'INRA de Nantes, Unité des Fonctions Digestives et de Nutrition humaine (et enseignement à l'Université des Sciences de Nantes) : **Influence de la structure physique et des propriétés physico-chimiques du réseau de protéines des pâtes alimentaires sur l'accessibilité des enzymes et la digestion de l'amidon**

Juillet 1993 - août 1994 : Volontaire scientifique à l'IRD (Institut de Recherche pour le Développement) Congo-Brazzaville : **Développement d'une farine de sevrage à partir de produits locaux**

Octobre 1992 - juin 1993 : Master 2 de Nutrition à l'Université d'Aix-Marseille (France): **Influence des propriétés physico-chimiques, de la digestion gastro-intestinale *in vivo* et *in vitro* et des substances endogènes sur le devenir fermentaire de trois types de fibres**

Compétences spéciales, expertise et autres activités scientifiques

Champs d'expertise : Transformations alimentaires et santé humaine ; alimentation préventive et holistique ; durabilité des régimes alimentaires ; potentiel santé des produits végétaux et de leurs composés bioactifs (antioxydants, lipotropes, vitamines, minéraux, polyphénols, glucides et fibres), et mécanismes physiologiques/métaboliques impliqués ; produits céréaliers/laitiers/fruitiers et leur devenir digestif et métabolique ; rédaction d'articles scientifiques ; gestion de base de données ; coordination scientifique ; fouille de données (analyses statistiques et *machine learning*)

Prix

● Cereals & Europe Spring Meeting (Montpellier, 2-4 mai 2007)

Price de la société Puratos pour la meilleure présentation orale : **Whole-grain and refined wheat flours show distinct metabolic profiles in rats as assessed by a 1H NMR-based metabonomic approach**

● Concours Général des Lycées en Biologie (juin 1987)

Première place au niveau national : « **Discutez la notion de gène** »