



CONFÉRENCE INTERACTIVE

LA SPIRULINE LE VRAI DU FAUX

Le 11.10.2019 | 14:00-17:30
Gembloux Agro-Bio Tech





LA CONFÉRENCE

Présentée comme "le meilleur aliment pour l'avenir" par l'OMS, la spiruline est "l'aliment idéal et le plus complet de demain » selon l'UNESCO.

Dès lors, pourquoi la spiruline, à l'origine du monde animal et végétal, et consommée depuis des siècles par des peuples d'Afrique et d'Amérique centrale est-elle présentée aujourd'hui comme l'algue aux mille vertus ? De complément alimentaire, la spiruline tend à devenir un ingrédient à part entière de notre alimentation. Riche en protéines et en micronutriments essentiels, elle est adaptée à des régimes végétariens, sportifs ou personnalisés mais reste difficile à intégrer dans nos menus.

Mais au fond, de quoi s'agit-il? Comment est-elle produite? Où la trouve-t-on? Quels sont ses bienfaits? Quelle est sa valeur nutritionnelle? Comment peut-on la consommer? Comment reconnaître une spiruline de qualité?

Plébiscitée par de nombreux nutritionnistes, médecins et influenceurs, les diverses propriétés annoncées méritent un examen sérieux pour vérifier leur réalité.





LE PROGRAMME

4 TEMPS FORTS



Sondage interactif en direct

Ce que vous savez, pensez savoir et ne savez pas sur la spiruline.



Deux conférences inspirantes

Intérêts nutritionnels de la spiruline : mythes et réalité.

B.Karleskind, rédactrice en chef du magazine Nature Sciences Santé et auteure de nombreux ouvrages.

Les algues - notoriété et image des algues

Dr G. Blanchard, fondatrice de Microspir, first spin-off de l'Université de Liège, dédié à la culture domestique de la spiruline.



Démonstrations culinaires

Spirhome: dispositif autonome de culture de spiruline.

Recettes faciles pour intégrer la spiruline à son alimentation quotidienne.




Débats

Questions/réponses autour de la spiruline et des idées reçues qui l'accompagnent.

LE PROGRAMME

LE DÉROULÉ

13:30 - 14:00: Accueil 

14:10 - 14:20 : Brève introduction de la consommation humaine de spiruline d'un point de vue sociologique et historique.

L'équipe Microspir

14:00 - 14:10 : Présentation générale de la conférence

Dr Dorothee Goffin et le Pr Eric Haubruge



14:20 - 14:50 : Sondage interactif en direct afin d'évaluer ses connaissances à propos de la spiruline.

14:50 - 15:35 : *Les algues - notoriété et image des algues*

Caractéristiques générales des algues;
Les algues dans l'alimentation;
Focus sur la spiruline;
+ démonstration du Spirhome

Dr Gersande Blanchard



15:45 - 16:20 : *Intérêts nutritionnels de la spiruline : mythes et réalité.*

Les atouts nutritionnels de la spiruline et ses effets bénéfiques pour la santé

Mme Brigitte Karleskind



15:35 - 15:45 : Pause et dégustation des produits Wild&Run



16:20 - 16:50 : Démonstration culinaire
Comment intégrer facilement la spiruline à son quotidien

Dr Gaëtan Richard, Chef-cusinier

16:50 - 17:20 : Débats et séance de questions/réponses

Conférenciers et maitres de cérémonie



17:20 - 17:30 : Remerciements et clôture

NOS CONFÉRENCIERS

Gersande BLANCHARD



Gersande Blanchard, docteur en Sciences biologiques avec une spécialisation en hydrobiologie et aquaculture, est la responsable du projet Microspir, un projet first spin-off de l'Université de Liège qui développe et commercialise un photobioréacteur (PBR) autonome de spiruline destiné aux particuliers. Ce PBR, baptisé Spirhome, permet de cultiver et de récolter chaque jour de la spiruline fraîche.

Brigitte KARLESKIND

Brigitte Karleskind, journaliste scientifique et rédactrice en chef de Nature Sciences Santé, un magazine spécialisé sur la micronutrition et la phytothérapie.

Elle est également notamment l'auteur de:

- Guide Pratique des Compléments alimentaires
- Le guide complet de la spiruline
- CoQ10, la vitamine du cœur et de l'énergie
- Indispensable mélatonine
- Allergies, les solutions naturelles



Gaetan RICHARD

Docteur en Chimie, scientific manager et Chef-cuisinier du Smart Gastronomy Lab, Gaetan Richard abordera la consommation de la spiruline dans notre alimentation de tous les jours à travers un ensemble de recettes faciles à réaliser.





LES MAITRES DE CEREMONIE



Dorothee GOFFIN

Docteur en Chimie, directrice et co-fondatrice du Smart Gastronomy Lab

Convaincue que la spiruline fera partie de l'alimentation de Demain, Dorothee Goffin est à l'origine de cette conférence inédite et sera votre chair women le temps d'un après-midi.

Eric HAUBRUGE

**Conseiller de Monsieur le Recteur, le Professeur Pierre Wolper,
directeur du Laboratoire en Sciences Gastronomiques et co-
fondateur du Smart Gastronomy Lab**

Convaincu que les nouvelles technologies alliées aux nouveaux aliments tels que la spiruline constituent la base de l'alimentation de Demain, le Professeur Eric Haubruge co-animera cette conférence en y apportant toute son expérience.





INFORMATIONS PRATIQUES



Vendredi 11 octobre 2019

14:00 - 17:30



Auditoire Senghor

Faculté de Gembloux AgroBio Tech
11, Avenue de la faculté d'Agronomie, 5030 - Gembloux
Parking entrée n°7



Étudiants - Gratuit sur inscription
Professionnels - 42 €
Particuliers - 22 €

RÉSERVATION:

W W W . s m a r t g a s t r o n o m y . b e



AVEC LE SOUTIEN DE



NATURE SCIENCES SANTÉ

MICRO SPIR

Produisez aujourd'hui chez vous,
la nourriture de demain.



Envie d'en savoir plus sur
le Smart Gastronomy Lab ?



www.smartgastronomy.be