COMPTE-RENDU ATELIER

**Date**: 21/11/2017

**Titre de l’atelier** : Aliments fonctionnels et santé

**Animateurs :** Theeshan Bahorun (CBBR), Vidushi Neergheen-Bhujun (Université de Maurice & CBBR), Maya Cesari (CYROI), Marie Paule-Gonthier (Université de la Réunion) et Marie-France Puyo-Lartigue (Crudilab).

**Rapporteur** : Marion Schilling

**Nombre de participants** : 36

**Rappel des objectifs de l’atelier**

* Etat des lieux des recherches actuelles dans le domaine des alicaments
* Quelles sont les innovations qui mènent vers une meilleure commercialisation ?
* Quelles mesures envisager dans la région OI pour valoriser les aliments fonctionnels ?

**Sujets/questions abordés**

Présentations : - Présentation des structures de recherche en OI : CBBR (Maurice), CYROI (Réunion), Université de la Réunion et d’une petite entreprise innovante, Crudilab.

- Axes de recherche principaux : caractérisation biochimique, moléculaire et études cliniques à partir de produits locaux. Par ex : thés, grenade, champignons comestibles, curcuma, bois de pomme mais aussi organismes marins.

- Présentation de projets ayant été créés dans le cadre du réseau Qualireg : GimComRun (gingembre des Comores) et autres projets comme VALOES, témoin de la complémentarité des ressources entres les îles, ou encore dosage des antibiotiques dans la viande.

- Présentation de la méthodologie de recherche : définition de « aliments fonctionnels », identification de la ressource, extraction des principes actifs, étude des activités bio, métaboliques, *in vitro* puis *in vivo*.

Enjeux soulevés par les animateurs :
- Nécessité de développer des liens avec les industriels pour valoriser ces travaux

- Favoriser une valorisation durable grâce aux éco-procédés, à la valorisation des co-produits, des circuits courts,…

- Développer la recherche en matière de choix des ressources, d’études d’activités sur des cellules ciblées et la validation pour des tests cliniques *in vivo*.

- Recherche de moyens financiers via des projets ou en sensibilisant des entrepreneurs privés.

Echanges avec le public :
- Lien avec les recherches à Madagascar : étude sur le séchage du curcuma et impact sur l’activité antioxydante.

- Innovation : laboratoire à Madagascar de transformation de légumineuses en pâtes.

- Problèmes financiers : le dépôt de brevet coûte cher mais est pourtant nécessaire pour protéger et valoriser ces travaux ; ressources disponibles comme Qualitropic, la technopole, le réseau Qualireg.

- Débouchés : attention à l’accessibilité des produits développés (quels consommateurs vise-t-on ? Les alicaments sont chers et pas facilement accessibles financièrement).

- Demande : favoriser le développement de petites structures de transformation localement (Comores,…)

- Encourager l’implication des étudiants dans ces recherches.