

AMIDON ET SUCRES DANS L'ALIMENTATION DU CHEVAL : QUELLES IDEES RECUES, REALITES ET PERSPECTIVES ?

PROGRAMME 2024

Après les thèmes des fibres dans les concentrés en 2018, et des additifs et ingrédients fonctionnels en 2021, le comité d'organisation a retenu le thème de l'amidon et des sucres pour l'édition 2024. En effet, ce sujet déclenche rapidement les passions !

Du 27 au 29 novembre 2024, des ateliers et conférences complémentaires seront proposés pour partager les connaissances et perspectives sur l'amidon et les sucres en alimentation équine. Disponibles en français et en anglais, ces moments d'échanges permettront de proposer à chacun des réponses scientifiques et pratiques.

MEMO PROGRAMME

27 novembre 2024	28 novembre 2024	29 novembre 2024
Ateliers pratiques et cliniques	Conférences	Ateliers techniques
Illustration des méthodes de suivi de la digestion, de la santé et de la performance pour la recherche et la pratique.	Mise à jour des connaissances au travers de conférences par des experts invités et de sessions posters.	Présentation pratique des techniques de process de l'amidon et des sucres, d'analyses des aliments ou des écosystèmes, etc.
Plateforme de Lab To Field	Université de Bourgogne Dîner de gala	Université de Bourgogne



Journée 1 : Ateliers cliniques et pratiques (par petits groupes)



Ateliers disponibles
en français et en anglais



27/11/2024



Pôle agricole Auxois Sud
21320 Créancey
(navette au départ de Dijon)

8h15	-	Accueil à Dijon des participants bénéficiant de la navette
8h45		
8h45		Départ de la navette de Dijon pour Créancey
9h00	-	Accueil à Créancey des participants venant par leurs propres moyens
9h30		
9h30	-	Introduction de la journée
9h45		
9h45	-	Atelier commun : Décrypter les sources d'amidon et de sucres
10h30		
		Rotation par petits groupes dans 2 des 5 ateliers :
	-	Identifier les causes alimentaires de maladies gastriques
10h30	-	Diagnostiquer l'inflammation du gros intestin liée à une dysbiose
-	-	Contrôler le parasitisme intestinal par l'alimentation
12h30	-	Moduler la performance sportive par le ratio fibres/amidon
	-	Déceler les troubles du métabolisme par des biomarqueurs sanguins
12h30		
-		
14h00		
		Pause déjeuner offerte par
		
		CROIX DU SUD
		— LABORATOIRE —
		Rotations par petits groupes dans les 3 derniers ateliers :
	-	Identifier les causes alimentaires de maladies gastriques
14h00	-	Diagnostiquer l'inflammation du gros intestin liée à une dysbiose
-	-	Contrôler le parasitisme intestinal par l'alimentation
16h45	-	Moduler la performance sportive par le ratio fibres/amidon
	-	Déceler les troubles du métabolisme par des biomarqueurs sanguins
17h00		Départ de la navette de Créancey pour Dijon
17h45		Arrivée prévue à Dijon



NB : Certains des ateliers proposés auront lieu dans une écurie et nécessiteront d'être chaudement couvert. Soyez prévoyants !

Journée 2 : Conférences (séances plénières)



Interventions disponibles
en français et en anglais



28/11/2024



Salle Multiplex
avenue du 21^{ème} siècle
21000 Dijon

8h30	-	Accueil des participants
9h00	-	Mot de bienvenue
9h20	-	Introduction de la journée de conférences <i>Cléo Omphalius / Samy Julliand (Lab To Field)</i>
9h20	-	Origine et diversité des glucides non structuraux dans les fourrages et facteurs de variation de leur concentration
10h05	-	<i>Marie-Pascale Prud'Homme / Annette Bertrand (UMR EVA)</i>
10h05	-	Amidon et sucres : une chasse aux sorcières teintée d'anthropomorphisme ?
10h50	-	<i>A. Monier-Torrente (Horse Development)</i>
10h50	-	Pause café offerte par  LEDoux NA Nourrir Autrement
11h15	-	Préférence pour l'amidon et le sucre : les chevaux sont-ils amateurs de sucreries ?
12h00	-	<i>Dr Andrea Ellis (UNEQUI Ltd)</i>
12h00	-	Présentation orale de posters
12h30	-	Pause déjeuner offerte par  Equifolia ISSU DE LA RECHERCHE MULTIFOLIA
14h00	-	Présentation orale de posters
14h30	-	Amidon et santé du gros intestin équin : de nouveaux seuils à adopter dans la ration ?
15h45	-	<i>Véronique Julliand (UMR PAM) / Pauline Grimm (Lab To Field)</i>
15h45	-	Pause café offerte par  LEDoux NA Nourrir Autrement
16h15	-	Troubles du métabolisme énergétique liés à l'ingestion d'amidon ou de sucres chez le cheval
17h30	-	<i>Erica Macon (Texas A&M University)</i>
17h30	-	Conclusion de la journée
17h45	-	<i>Samy Julliand (Lab To Field)</i>

Soirée de gala



RDV à 18h30 Place Darcy
pour parcourir la ville
jusqu'au lieu du diner
(facultatif)



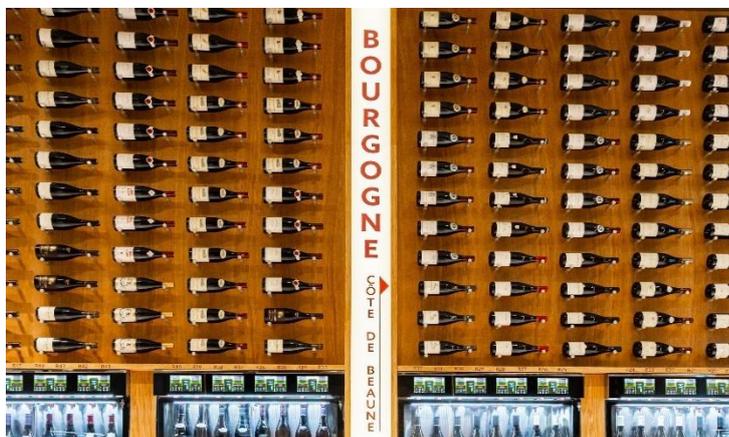
RDV à 19h30 à la Cité internationale
de la Gastronomie et du Vin
Parvis de l'Unesco
21000 Dijon



Pour ceux qui le souhaitent, une visite guidée de la ville de Dijon vous sera proposée à partir de 18h30 au départ de la place Darcy. Cette visite vous permettra de vous rendre sur le lieu de la soirée de gala en découvrant les principaux points d'intérêt de la ville : Porte Guillaume, Palais des Ducs de Bourgogne, Tour Philippe le Bon, Cathédrale Saint-Bénigne, hôtels particuliers et façades remarquables... Cité ducale au patrimoine remarquable, Dijon regorge de secrets à découvrir ! Ce tour d'une heure et 2 km environ en offrira un aperçu.

C'est ensuite au cœur de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon, lieu emblématique de la ville, que nous vous donnons rendez-vous pour poursuivre la soirée.

La soirée débutera par un apéritif à la Cave de la Cité, bar à vins unique en son genre avec le plus large choix de vins au verre au monde (près de 3000 références) proposé en dégustation au verre. Ainsi, après l'apéritif offert par le comité d'organisation du congrès, vous aurez la possibilité de déguster au verre des références uniques des meilleurs domaines viticoles internationaux, dont certaines des plus grandes maisons bourguignonnes (<https://www.lacavedelacite.fr/>).



Le repas sera ensuite servi à partir de 20h30 dans le restaurant La Cuisine Expérientielle, sur le même site de la Cité de la Gastronomie et du Vin. Le chef vous proposera un menu concocté pour l'occasion, mettant en valeur des délices de la cuisine « à la française », avec quelques spécialités bourguignonnes en prime...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Journée 3 : Ateliers techniques (par petits groupes)



Ateliers disponibles
en français et en anglais



29/11/2024



Halle technologique SATT Sayens
Rue Claude Ladrey
21000 Dijon

9h00
- Accueil à Dijon des participants
9h30

Rotations par petits groupes dans 3 des 4 ateliers :

- 9h30
- Connaitre l'impact des procédés technologiques sur la structure de l'amidon
- Utiliser des tests *in vitro* pour prédire la digestion dans des écosystèmes complexes
12h15
- Considérer la diversité des amidons et des sucres pour la formulatio
- Prédire ou mesurer les fonctions digestives du microbiote du gros intestin

12h15
-
14h00

Pause déjeuner offerte par 

Rotations par petits groupes dans le dernier atelier :

- 14h00
- Connaitre l'impact des procédés technologiques sur la structure de l'amidon
- Utiliser des tests *in vitro* pour prédire la digestion dans des écosystèmes complexes
15h00
- Considérer la diversité des amidons et des sucres pour la formulation
- Prédire ou mesurer les fonctions digestives du microbiote du gros intestin

15h00
- Atelier commun : Equilibrer une ration en tenant compte de l'amidon et des sucres
16h00

16h00
- Mot de conclusion du congrès
16h15

Où se loger ? Quelques recommandations...



- **Hostellerie du Chapeau rouge ****** - 5 rue Michelet - 03 80 50 88 88 - contact@chapeau-rouge.fr - <http://www.chapeau-rouge.fr/>
- **Hôtel Océania Le Jura ****** - 14 avenue du Maréchal Foch - 03 80 41 61 12 - jura.dijon@oceaniahotels.com - <https://www.oceaniahotels.com/oceania-le-jura-dijon/>
- **Hôtel Campanile – Dijon Congrès ****** - 16 avenue Raymond Poincaré - 03 80 71 10 56 - contact@campanile-dijon-clemenceau.com - <http://www.campanile-dijon-clemenceau.com/>
- **Hôtel des Ducs ***** - 5 rue Lammonoye - 03 80 67 31 31 - contact@hoteldesducs.com - <http://www.hoteldesducs.com/>
- **Hôtel du Palais ***** - 23 rue du palais - 03 80 65 51 43 - reservation@hoteldupalais-dijon.fr - <http://www.hoteldupalais-dijon.fr/>
- **Kyriad Dijon Gare ***** - 7-9 rue Docteur Albert Rémy - 03 80 53 10 10 - kyriadgare@kyriaddijon.com - <http://www.kyriaddijon.com/hotel-dijon-gare/>
- **Ibis Style Dijon le Central ***** - 3 place Grangier - 03 80 30 44 00 - h0654@accor.com - <http://www.hotel-ibiscentral-dijon.fr/>
- **Ibis Budget Dijon Centre Clémenceau ***** - 2 avenue de Marbotte - 03 80 74 67 30 - h5640@accor.com - <http://www.hotel-ibisclemenceau-dijon.fr/>

MERCI AUX SPONSORS ET PARTENAIRES
QUI SOUTIENNENT CET EVENEMENT

Sponsors OR



Sponsors ARGENT



Sponsor BRONZE



Partenaires académiques et institutionnels

