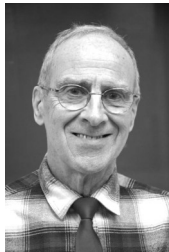




## NUTRITION COMPARÉE DES ÊTRES VIVANTS

Daniel SAUVANT



Professeur Emérite au  
département des Sciences de la  
Vie et Santé - AgroParisTech,  
Membre de l'Académie  
d'Agriculture de France - Membre  
Correspondant de l'Académie  
Vétérinaire de France.

Début des cours : 11 janvier 2022

**MARDI**

**14 h 00 à 16 h 00**

### Maison des Associations

1, rue François Mauriac - Salle 5

**CRETEIL**

Bus 117 - 181 - 281 - 308 - 317

Arrêt : Préfecture

Parkings gratuits



**Tarifs : 37 € - 44 €**

Correspondant : Gwenola FREUSLON

12 participants minimum - 12 participants maximum  
Ouverture du cours sous condition de regrouper un minimum de participants.

## SCIENCES

Les mécanismes de base de la nutrition sont universels chez tous les êtres vivants. Ils mettent en jeu trois principales substances de base : les protéines, les glucides et les lipides. Par contre, au cours de l'évolution, les êtres vivants se sont remarquablement différenciés par leurs aptitudes à tirer profit de ressources alimentaires très variées, contribuant ainsi à la biodiversité. On distingue ainsi les herbivores, les carnivores et les omnivores comme l'homme. **Le but de ce cours est de comprendre les principaux mécanismes de la nutrition des êtres vivants et de voir leurs importance et applications à travers des exemples variés.**

Les comparaisons ne concerneront pas que les conséquences des régimes alimentaires mais elles toucheront également à l'**adaptation de la nutrition** des êtres vivants à certains états physiologiques particuliers ou à certains **défis liés à leur environnement**. Les comparaisons évoqueront également la diversité de l'utilisation de l'énergie et des protéines par les êtres vivants, en particulier entre la **fermentation** et la **respiration**, avec des réponses à quelques grandes questions. Enfin les rôles essentiels des **fibres alimentaires** sur le comportement alimentaire et le fonctionnement digestif des êtres vivants seront également abordés.

Seront abordées également un certain nombre de conséquences touchant à nos aliments et leurs caractéristiques nutritionnelles.

1. Les constituants des êtres vivants et de leurs ressources alimentaires.
2. L'organisation et les régulations de la nutrition des êtres vivants.
3. Place des fermentations et de la respiration dans les évolutions du vivant.
4. Les adaptations du tube digestif.
5. Le devenir nutritionnel des protéines et ses applications.
6. Le devenir nutritionnel des glucides et ses applications.
7. Le devenir nutritionnel des matières grasses, ou lipides, et ses applications.
8. De la nutrition aux régimes alimentaires et à l'étiquetage informatif des aliments.

## CALENDRIER 2021 - 2022

### MARDI

Janvier ☞ 11 - 25

Février ☞ 8

Mars ☞ 8

4 séances de 2h soit 8 heures annuelles



de Créteil et du Val-de-Marne

6 place de l'Abbaye  
BP 41

94002 CRETEIL Cedex

Téléphone : 01 45 13 24 45  
Messagerie : contact@uia94.fr

Internet : <https://uia94.fr>