

Impact des nanotechnologies sur l'agriculture et l'alimentation

Michel Monsigny

Membre titulaire

Le jeudi 6 décembre 2012

à 18 heures au Muséum

Les nanotechnologies sont en plein développement à la fois au niveau fondamental et au niveau des applications. Dans le domaine agro-alimentaire, les nanotechnologies concernent les molécules et leurs agrégats (nanoparticules, fibres et films). Les nanotechnologies ont un potentiel considérable mais soulèvent aussi des problèmes qu'il convient de ne pas négliger.

Le but de cet exposé est d'apporter des éléments de réponse à un certain nombre de questions

Consommez-vous des nano-objets?

Que sont les nano-objets : particules, fibres, films, capsules, micelles, liposomes ?

Quel est l'intérêt des nanotechnologies, des nanosciences?

Quel est l'intérêt des nanotechnologies dans le domaine agricole ?

Quel est l'intérêt des nanotechnologies dans le domaine alimentaire ?

Quels sont les principaux nano-objets utilisés dans le domaine agroalimentaire ?

Faut-il craindre des effets négatifs, voire dangereux liés à l'utilisation des nano-objets dans le domaine agroalimentaire ?

La présentation comprend 3 volets,

- 1° le monde nanométrique entre l'atome (moins d'un nm) et les structures trop petites pour être visibles au microscope optique (jusqu'à quelques centaines de nm). Les nanoobjets : dénombrement, caractéristiques physiques et chimiques, propriétés remarquables.
- 2° les applications
 - A dans le domaine agricole ; B dans le domaine alimentaire
- 3° quelques aspects toxicologiques, environnementaux, éthiques, réglementaires