**Mathilde CHATAIGNER**

Mail : mathilde@abyss-ingredients.com

Following my Bioengineering BETC Higher Diploma in Amiens, I joined the Institut Polytechnique LaSalle Beauvais (now UniLaSalle) to obtain my Master’s Degree in Food and Health Engineering. I also realized a double degree in Biology and Pharmacology of Aging at the Université Pierre et Marie Curie (Paris 6) to reach now knowledges. Interested by the link between nutrition and aging, I did my M2 internship at NutrineurO to study the neuroprotective and anti-inflammatory effects of a mix of DHA and peptides on human neuronal and microglial cultures. I’m now starting a PhD (CIFRE) in Nutrition under the supervision of Corinne Joffre for NutrineurO and Patrick Allaume for Abyss’ Ingredients’ industry. During this period, I will study the impact of marine-derived products on cognitive age-related cognitive decline prevention.

------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Après avoir obtenu mon DUT Génie Biologique à Amiens, j’ai intégré l’Institut Polytechnique LaSalle Beauvais (UniLasalle) afin d’y obtenir mon diplôme d’ingénieur en Alimentation et Santé. J’ai également réalisé un double diplôme à l’Université Pierre et Marie Curie en Biologie et Pharmacologie du Vieillissement afin d’élargir mes connaissances. Intéressée par le lien entre la nutrition et le vieillissement, j’ai réalisé mon stage de Master 2 au sein du laboratoire NutrineurO portant sur les propriétés anti-inflammatoires et neuroprotectrices d’un mélange de peptides bioactifs et d’acide docosahexaénoïque (DHA) sur des cellules neuronales et microgliales. Je suis actuellement en thèse CIFRE en Nutrition sous la direction de Corinne Joffre pour le laboratoire NutrineurO et de Patrick Allaume pour l’entreprise Abyss’ Ingrédients au cours de laquelle je vais étudier l’effet d’ingrédients santé issus de coproduits marins sur la prévention du déclin cognitif lié à l’âge. ****