

**Emilie CHANSEAUME-BUSSIÈRE, Ph.D., Co-fondatrice et responsable scientifique NUTRIFIZZ**

30 rue DRELON, 63000 Clermont-Ferrand, France  
Tel : +33 (0)4 73 91 03 09 / email: emilie.cb@nutrifizz.fr

## **TITRES ET DIPLOMES**

**2003 M. Sc. Nutrition et Sciences des Aliments**, ENSBANA Dijon (France)

**2006 PhD Nutrition Humaine, Université Clermont Auvergne** Clermont-Ferrand (France) - *Modulation du métabolisme énergétique du muscle par les nutriments et la nutrition : rôle potentiel d'un dialogue muscle squelettique-tissu adipeux et implication du métabolisme des lipides*

**2006 Prix Nutrition-Santé de l'Institut Danone** – Research publication: *“Muscle Mitochondrial Oxidative Phosphorylation Activity, But Not Content, Is Altered with Abdominal Obesity in Sedentary Men: Synergism with Changes in Insulin Sensitivity “*

## **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

**2006-2008** Management d'études cliniques Projet METAPROFILE, Unité de Nutrition Humaine Clermont-Ferrand (France)

**Depuis 2010** Co-gérante et responsable scientifique de **NUTRIFIZZ**, agence de conseil et accompagnement opérationnel en nutrition dédiée aux acteurs des domaines agro-alimentaire et nutraceutique, Clermont-Ferrand (France) [www.nutrifizz.fr](http://www.nutrifizz.fr)

Réalisation de dossiers bibliographiques, rédaction d'argumentaires de valorisation nutrition-santé sur la base de preuves scientifiques et réglementation allégations, appui à la structuration de projets de R&D, recherche de partenaires, animation d'ateliers de travail, transfert de résultats scientifiques en actions concrètes d'innovation et communication

**Depuis 2013** Consultante senior Nutrition-Santé au sein du réseau d'experts **ARCADIA International**, Bruxelles (Belgique) – Stratégie politiques publiques, gestion de Workpackage Dissemination projets européens

Principaux domaines d'expertise : Nutrition & santé, prévention nutritionnelle des maladies chroniques, innovation, nutrition durable, microbiote et aliments fermentés, lipides/matières grasses, compléments alimentaires

## **AUTRES ACTIVITES**

- Activités d'enseignement en Nutrition & Innovation pour la licence professionnelle « Innovation et produits alimentaires de terroir » IUT Aurillac (France), VETAGROSUP Clermont-Fd/Lyon, ISARA Lyon et Université Grenoble Alpes
- Formation professionnelle INTRA et INTER auprès d'entreprises (agence certifiée Qualiopi) : *Nutrition sportive, Intérêt nutritionnel de la fermentation, Compléments alimentaires, Intégration de la Nutrition-santé dans son processus d'innovation, créativité & design thinking...*
- Membre SYNADIET, VEGEPOLYS VALLEY, VITAGORA
- Administrateur Société Française de Nutrition (2025-2027)