

LES PLATS DE DUCASSE CONSEIL S'ENVOLENT AVEC L'ASTRONaute THOMAS PESQUET POUR LA MISSION DLPHD



Ce 22 avril à 12h11 (heure française), Thomas Pesquet décollera vers la Station Spatiale Internationale avec l'américaine Katherine Megan McArthur, l'américain Robert Shane Kimbrough et le japonais Okihiko Hoshide. Depuis 2004, Ducasse Conseil collabore avec le CNES pour la création d'une gamme complète de repas. L'astronaute français de l'ESD a donc choisi 15 recettes qui seront dégustées pour des occasions particulières.

Le programme « **Special Event Meals-SEM** » est conduit par Ducasse Conseil et le CNES via le CDDMOS, Centre d'Étude au Développement des Activités en Microgravité et des Opérations Spatiales. Les repas français, certifiés pour les protocoles internationaux, complètent sans la concurrencer la nourriture quotidienne fournie par les Russes et les Américains. Depuis dix ans, la PME Jean Hénaff est devenue partenaire, pour son expertise en matière d'appertisation et sa maîtrise des contraintes sanitaires, ainsi que pour son agrément USDC requis par l'administration américaine. C'est donc à Pouldreuzic (Finistère), dans le laboratoire Recherche et Développement Jean Hénaff, que les chefs de Ducasse Conseil veillent au respect des saveurs ainsi qu'à la sécurité des aliments.

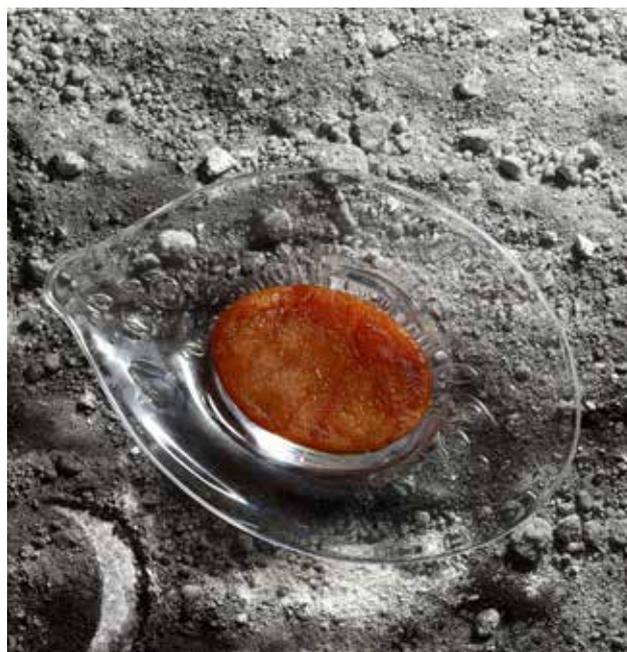
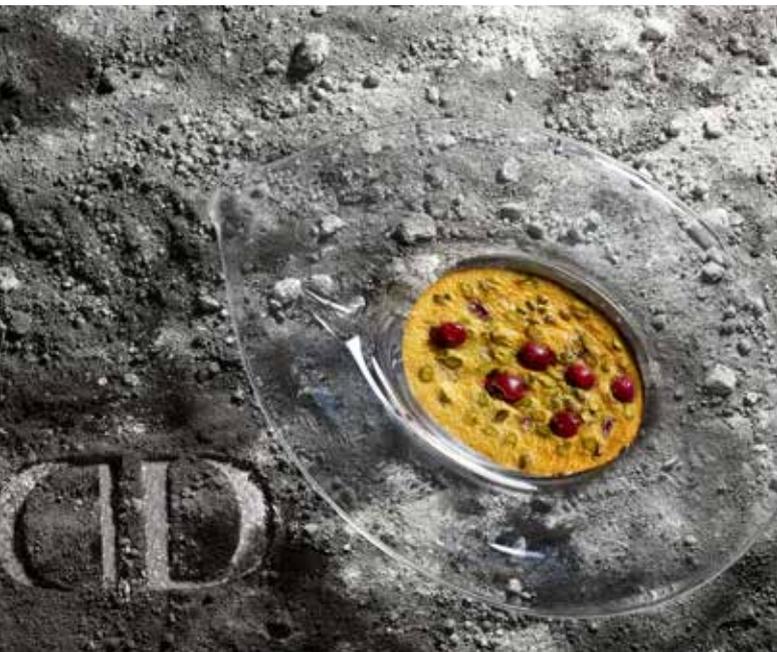


DU MENU DE CETTE MISSION : Sarrasin au tandoori, radis et oignons grelots ; Cabillaud au riz noir de Camargue et piquillos ; Homard breton, quinoa bio aux algues, condiment citron de Menton ; Jambon de porc façon bourguignon, carottes et champignons ; Clafoutis à la pistache et griottes ; Morceaux de pommes fondantes...

Du total 92 plats pour la mission de 6 mois. Les contraintes liées à la vie en microgravité à bord de la station nécessitent des procédés de fabrication particuliers visant à préserver les propriétés nutritives et gustatives des recettes au sein d'un contenant métallique très léger.

En 2020, 10 nouvelles recettes végétariennes ont été conçues et réalisées par les chefs de Ducasse Conseil pour compléter le catalogue existant de 40 recettes. Il faut noter que ces repas sont également utilisés lors de protocoles scientifiques de nutrition comme ce fut le cas pour l'expérience française Energy suivie par le CDDMOS au CNES.





Le CNES est investi depuis 1996 dans les programmes de nutrition des astronautes. À bord de la station la nutrition est une activité très sensible car une définition approximative de la nourriture peut avoir des répercussions tant physiologiques que psychologiques sur l'équipage impactant la santé (atrophie musculaire, décalcification, déficience du système immunitaire, problèmes cardiovasculaires) et le déroulement de la mission (nausées, stress, déséquilibre relationnel, etc.).

Le projet SEM sera lié aux études sur les missions de très longue durée envisagées dans le cadre d'exploration planétaire (vols vers la lune et Mars). Ces dernières impliquent d'une part une évaluation précise et exhaustive des conséquences macro et micronutritionnelles à long terme de l'environnement spatial des astronautes et d'autre part une prise en compte accrue des éventuels problèmes psychologiques de l'équipage.

Le CNES, Ducasse Conseil et Jean Hénaff collaborent depuis plus de 10 ans pour la conception et la fabrication des repas gastronomiques (Special Event Meals-SEM) qui sont mis à disposition de tous les astronautes de la Station.

Dans un premier temps, les équipes de Ducasse Conseil œuvrent à l'élaboration d'une recette dans leur laboratoire culinaire. Une fois validée, la préparation est testée dans les conditions du réel, à l'occasion d'un nouveau cycle de réassort alimentaire de la station.

Jean Hénaff, grâce à ses équipements de pointe en matière d'appertisation lance alors toute une batterie de tests, en particulier le contrôle de l'étanchéité des contenants. À chaque étape, les équipes de Ducasse Conseil et du CNES interviennent. La tâche est complexe. Il s'agit de trouver un juste équilibre entre stérilisation et plats comme à la maison. En tout, près de 6 mois sont nécessaires à la validation d'une recette.



**DUCCASSE
CONSEIL**

Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature



À PROPOS DE DUCASSE CONSEIL

Ducasse Conseil est une unité consacrée à la recherche et au développement dans tous les domaines de l'alimentation. Elle intervient dans l'industrie aérospatiale avec notamment la conception, des « repas spéciaux » des astronautes de la Station Spatiale Internationale. Elle agit par ailleurs tel un cabinet de conseil opérationnel dédié à la transmission du savoir au bénéfice de l'ensemble des professionnels de la Restauration, de l'Hospitalité et du Tourisme.

www.ducasse-conseil.com

À PROPOS DU CNES

Le CNES est l'établissement public chargé de proposer au gouvernement la politique spatiale française et de la mettre en œuvre au sein de l'Europe. Il conçoit et met en orbite des satellites et il invente les systèmes spatiaux de demain ; il favorise l'émergence de nouveaux services, utiles au quotidien.

Créé en 1961, il est à l'origine de grands projets spatiaux, lanceurs et satellites et est l'interlocuteur naturel de l'industrie pour l'accompagner à l'export et favoriser l'innovation. Le CNES a des champs d'application infinis qui se déclinent en cinq domaines, l'Ariane, les sciences, l'observation, les télécommunications, la défense.

Le CNES est un acteur majeur de la recherche technologique, du développement économique et de la politique industrielle de la France. Il noue également des partenariats scientifiques et il est engagé dans de nombreuses coopérations internationales.

La France, représentée par le CNES, est le principal contributeur de l'Agence spatiale européenne (ESA), chargée par ses 22 États membres de conduire la politique spatiale de l'Europe.

www.cnes.fr

CONTACTS PRESSE

DUCCASSE Conseil

Stéphanie Zara Morin

OTTICHIÉE DE PRESSE DUCASSE PARIS

T. +33 1 58 00 23 61 - M. +33 6 20 58 72 98

_ stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com

GROUPE JEAN HÉNAFF

Canelle Bellesœur

_ cbl@henaff.fr - M. +33 6 67 51 37 16

À PROPOS DE JEAN HÉNAFF

Jean Hénaff est un groupe familial indépendant de PME collaboratives créé en 1907, fortement ancré sur son territoire et établi en Bretagne à Pouldreuzic, Rosporden, au Grand-Fougeray. Il est dirigé par Loïc Hénaff, membre de la famille Hénaff et de la 4ème génération.

Fabricant-créateur breton de produits agro-alimentaires de haute qualité, le Groupe Jean Hénaff est aujourd'hui un acteur performant de la fabrication de terrines, de tartinables de la mer et de légumes, de saucisses fraîches, de charcuterie traditionnelle bio mais aussi de nombreux produits gastronomiques à base d'algues. Ces produits sont notamment commercialisés sous les marques Hénaff, Hénaff Sélection, Christine Le Tennier, Olgaé, Terra Veda et Kervern.

Groupe à taille humaine, il emploie plus de 280 salariés qui s'activent chaque jour à garantir à ses clients et consommateurs la plus haute qualité produit en répondant aux critères les plus exigeants (Bio, IFS, USDA...). Cette exigence et ce savoir-faire d'excellence ont été reconnus par l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), délivré par le Ministre de l'Economie et des Finances.

Engagé et fidèle à sa nature, le Groupe Jean Hénaff a lancé en 2019 Begood 2030, une stratégie ambitieuse qui réaffirme son engagement pour un développement durable et un impact positif de ses activités.

www.groupe-jean-henaff.bzh

CNES

Pascale Bresson

_ pascale.bresson@cnes.fr - T. +33 1 44 76 75 39

Raphaël SART

_ raphael.sart@cnes.fr - T. +33 1 44 76 74 51

Claire DRAMAS

_ claire.dramas@cnes.fr - T. +33 5 61 28 28 36