

Cécile LELASSEUX (PERRIN)

Ingénieur Affaires scientifiques, réglementaires et nutrition

Adresse 11 rue Oberkampf
75011 Paris, France
Téléphone +33 (0)6 32 41 23 90
E-mail cecile.lelasseux@outlook.com



EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Actuellement	Ingénieur Consultant - Affaires scientifiques, réglementaires & Nutrition (Paris, France)
Mars 2017 Septembre 2021	Chef de projets Alimentation – Rédactrice technique spécialisée, UFC Que Choisir (Paris, France) – Piloter les tests alimentaires : protocole, contexte réglementaire, choix et le suivi de prestation des laboratoires d'analyses, gestion du budget et interprétation des résultats ; – Rédiger des dossiers techniques pour la Rédaction et collaborer à la rédaction/maquette des articles ; – Echanger avec les fabricants autour des résultats ; – Contribuer à des projets transverses comme référent affaires scientifiques et règlementaires ; – Être force de proposition sur des sujets liés aux risques alimentaires émergents (huiles minérales, pesticides, ultra transformation, perturbateurs endocriniens etc.) et aux tendances de consommation ; – Représenter l'UFC Que Choisir au sein de la section Alimentation d'ICRT (International Consumer Research and Testing) et participer à des tests joints européens ; – Représenter l'UFC Que Choisir au sein de groupes de travail techniques externes (Anses notamment) Quelques chiffres : 5 à 7 projets par an, soit environ 150 références étudiées, budget annuel de test d'environ 150-180 000€
Mars 2012 Décembre 2016	Chargée de projets scientifiques et nutrition au sein de l'Oqali, section nutritionnelle de l'Observatoire de l'Alimentation , Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) (Paris, France) – Animer des groupes de travail avec industriels, distributeurs, interprofessions et experts scientifiques ; – Assurer une veille réglementaire ; – Participer à la gestion et à l'alimentation de la base de données Oqali (rassemblant les informations nutritionnelles disponibles sur les emballages) ; – Produire des rapports sur l'évolution de la qualité nutritionnelle des produits transformés ; – Diffuser les résultats par des communications scientifiques orales, posters, articles scientifiques.
Juillet 2010 Juillet 2011	Stagiaire à l'AESAN , Agence de sécurité sanitaire des aliments espagnole (Madrid, Espagne) Stagiaire chez Burson-Marsteller (Agence de communication et Relations publiques) au sein du département Nutrition Santé (Paris, France)

FORMATION

2011-2012	AgroParisTech, Spécialisation en nutrition humaine Cours principaux: physiologie de la nutrition, développement de produit et innovation, droit appliqué à l'alimentation et à la nutrition, statistiques, communication nutrition santé.
2008-2012	AgroParisTech, Diplôme d'ingénieur, master d'Agronomie à vocation générale (Rang d'intégration AgroParisTech : 1 ^{er})
2006-2008	Lycée Sainte Geneviève, classe préparatoire BCPST

COMPETENCES LINGUISTIQUES ET INFORMATIQUES

Français	Langue maternelle
Anglais	Courant (résultat TOEIC: 990/990)
Espagnol	Compétence professionnelle
Allemand	Compétence limitée
Informatique	Compétence complète Word, Excel (programmation VBA), Access, PowerPoint Analytique : SAS (Statistical Analysis System), R, langage SQL

PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES

[Allergens labeling on French processed foods – an Oqali study](#), C. Battisti, A. Chambefort, O. Digaud, B. Duplessis, C. Perrin, J-L. Volatier, J. Gauvreau-Béziat, C. Ménard, *Food Science & Nutrition* 2017

[Range of processed foods available in France and nutrition labelling according to the type of brand](#), C. Perrin, C. Battisti, A. Chambefort, O. Digaud, B. Duplessis, J.L. Volatier, J. Gauvreau-Beziat, C. Menard, *Journal of Food Composition and Analysis* 2017

[A comparison of the nutritional content of processed foods available on the French market, according to the type of brand, and potential impact on nutrient intakes-An Oqali study](#), C. Perrin, C. Battisti, A. Chambefort, O. Digaud, B. Duplessis, J.L. Volatier, J. Gauvreau-Beziat, C. Menard, *Food Science & Nutrition* 2018

AUTRES PUBLICATIONS

2017

[Fromages – L’AOP sous pression](#), Marie-Noëlle Delaby et Cécile Lelasseux, Que Choisir (QC) 562

[Légumes surgelés – Ils n’ont pas à pâlir face au frais](#), Marie-Noëlle Delaby, Cécile Lelasseux et Isabelle Bourcier, QC 563

2018

[Cures de jus frais – Un business juteux](#), Marie-Noëlle Delaby et Cécile Lelasseux, QC 565

[Fast-food – Des emballages qui font tache](#), Marie-Noëlle Delaby et Cécile Lelasseux, QC 568

[Galettes et steaks végétariens - des recettes à revoir](#), Marie-Noëlle Delaby et Cécile Lelasseux, QC 570

[Boulangerie – Le pain n’est plus ce qu’il était](#), Marie-Noëlle Delaby et Cécile Lelasseux, QC 573

[Enquête et base de données Additifs alimentaires](#), Noëlle Guillon, Claire Garnier et Cécile Lelasseux, QC 574

2019

[Macarons - les dessous de la fabrication](#), Elsa Casalegno et Cécile Lelasseux, QC 576

[Acrylamide dans l’alimentation, des efforts à poursuivre](#), Noëlle Guillon et Cécile Lelasseux, QC 578

[Soja – consommation à revoir](#), Marie-Noëlle Delaby et Cécile Lelasseux, QC 581

[Fruits et légumes bio – Zéro pesticide, vraiment ?](#) Marie-Noëlle Delaby et Cécile Lelasseux, QC 583

[Mueslis – Tous ne sont pas sains](#), Marie-Noëlle Delaby et Cécile Lelasseux, QC 585

2020

[Pâtes à tartiner – Où sont passées les noisettes ?](#) Marie-Noëlle Delaby et Cécile Lelasseux, QC 587

[Vanille – Menace sur la reine des épices](#), Marie-Noëlle Delaby et Cécile Lelasseux, QC 589

[Yaourts et boissons – Arômes 1 Fruits 0](#), Elsa Casalegno, Cécile Lelasseux et Domitille Vey, QC 590

[Aliments ultra transformés : les repérer pour les limiter](#), Elsa Casalegno, Cécile Lelasseux, Domitille Vey et Léa Girard, QC 591

2021

[Thés noirs – Des résultats au goût amer](#), Elsa Abdoun, Cécile Lelasseux et Léa Girard, QC 599

[Allégations – promesses trompeuses sur les étiquettes](#), Elsa Abdoun et Cécile Lelasseux, QC 602

[Vaisselle jetable – Sans plastique mais pas fantastique](#), Fabienne Maleysson et Cécile Lelasseux, QC 603

[Miels – Les fraudes perdurent](#), Elsa Abdoun, Eric Bonneff et Cécile Lelasseux, QC 607

[Truites et saumons fumés – Choisir pour soi et pour la mer](#), Elsa Abdoun, Eric Bonneff et Cécile Lelasseux, QC 608

2022

[Fruits, légumes, céréales – Pesticides à risque partout](#), Elsa Abdoun et Cécile Lelasseux, QC 612

[Observatoire des pesticides 2022](#), Elsa Abdoun et Cécile Lelasseux, quechoisir.org

[Interdiction des substances toxiques – Un plan européen ambitieux mais sans aucune garantie](#), Cécile Lelasseux, quechoisir.org

[Enquête - Emballages alimentaires : des efforts de sobriété indispensables](#), en collaboration avec CLCV

[Produits premiers prix – Parfois meilleurs que les marques](#), Elsa Abdoun, Cécile Lelasseux et Florent Costagliola, QC 618

2023

[Enquête – Trop de sucre au rayon bébé](#), en collaboration avec CLCV

[Pesticides – La France fait-elle mieux ?](#), Elsa Abdoun, Cécile Lelasseux, QC 629

[Observatoire des pesticides 2023](#), Elsa Abdoun et Cécile Lelasseux, quechoisir.org

2024

[Etat des lieux des résidus de pesticides dans les F&L non bio vendus en France](#), en collaboration avec Générations Futures

[Panification : des recettes qui changent peu, des efforts nécessaires](#), en collaboration avec CLCV

[Chipos, merguez... La qualité fait le grand écart](#), en collaboration avec 60 millions de consommateurs

[Date de péremption dé passée : je mange ou je jette ?](#), en collaboration avec Yuka

[Catalogues promotionnels : trop de malbouffe à l'honneur !](#), en collaboration avec CLCV