

# NEWSLETTER DE L'INEM

Octobre 2023

## ACTUALITES

- **Bienvenue à Tarek Chekroune** en thèse avec Catherine Mura sur le « *Rôle des macrophages dans le contrôle de l'homéostasie du fer, et interactions entre métabolisme du fer et la réponse immunitaire* ». **Souhaitons-lui la bienvenue à Orléans !**



➤ **A noter dans vos agendas :**

- 8 novembre à 11h – **Prof. Jose C. Alves-Filho** et **Prof. Sandra Y. Fukada**, département de Pharmacologie Ribeirão Preto, Brésil “**Metabolic control of oxidative burst and microbial killing in activated neutrophils**” and “**Metabolic changes during osteoclasts formation**”
- 12 novembre à 11h – **Remo Russo** département de Pharmacologie Ribeirão Preto, Brésil, à l'INEM pour une année “**Chemokine in lung fibrosis**”
- 15 novembre à 11h – **Prof. Jose C. Alves-Filho** et **Prof. Sandra Y. Fukada**. “**Control of regulatory T cell stability and autoimmunity by adenosine**” et “**Stimulation of osteoclast formation by Neutrophil Extracellular Traps**”.
- **17 novembre toute la journée : AUDIT EXTERNE de suivi**

➤ **Journées scientifiques à venir**



## LA VIE DU LABO

➤ **La fête de la Science 2023 à l'honneur !**

L'Immunologie et les Neurosciences de l'INEM ont été bien représentés à la fête de la Science le week-end du 14 et 15 octobre au MOBE d'Orléans.



➤ **Participation au congrès national de l'UPBM**

Le 21 octobre 2023, des enseignants chercheurs de l'INEM ont participé au congrès national de l'Union des Professeurs de Physiologie Biochimie Microbiologie au Lycée Jacques Monod, sur le thème "*Interaction immunité et cerveau : quoi de neuf ?*"



**BRAVO** à Yasmine Messaoud-Nacer pour sa soutenance de thèse intitulée « *Contribution of the DNA sensing pathway STING in neutrophilic allergic asthma exacerbation* » le 9 octobre 2023



## Centre International de Recherche « Transitions »

Le CNRS - Centre national de la recherche scientifique, par la signature de son Directeur Général Délégué à la Science Alain Schuhl et l'USP - Universidade de São Paulo, par la signature de son Recteur le Prof. Dr. Carlos Gilberto Carlotti Jr, viennent d'acter la naissance du **Centre International de Recherche « Transitions »**.

Cinquième Centre International du CNRS dans le monde, « Transitions » réunira des chercheurs français et brésiliens pour adresser des défis communs dans des domaines comme les sciences humaines et sociales, la biologie, l'environnement, les technologies quantiques, l'agriculture/décarbonation, les océans et les sciences de l'information.

Un programme de recherche commun pour la décennie qui vient, des moyens humains et matériels qui accompagneront ce programme à la hauteur des ambitions affichées.



## Le p'tit PRATIQUE

### Suivi des formations

**Vous avez eu la chance de partir en formation ?!** Dès votre retour n'oubliez pas de renseigner votre fiche individuelle et le tableau de suivi des formations :

- Fiche de suivi individuelle : 1\_Système de Management Qualité\GESTION RH (Ressources humaine) \Fiches de Suivi individuel\_RH. **Mettez dans votre dossier les attestations de suivi des formations que vous avez suivies.**
- Tableau Suivi des formations : 1\_Système de Management Qualité\GESTION RH (Ressources humaine)

**Formation en lien avec l'expérimentation animale** : il faut remplir également les fichiers suivants :

- Livret de compétence : 1-UMR7355 Commun\Expérimentation animale\Formations\Livrets de compétences expérimentation animale. **Déposez dans votre dossier les attestations de formation.**

*(Pour les curieux)*

**Vous souhaitez savoir si un congrès ou une formation peut être intégré à la formation continue ?**

Envoyer le programme et/ou l'attestation à Isabelle qui fera le lien avec Cécile.

Vos savoir-faire évoluent grâce à vos formations, n'oubliez pas de mettre à jour les deux tableaux de suivi savoir-faire (au même endroit que le tableau de suivi des formations).



## LA PAUSE

### Recette de la tarte à la citrouille

- Faire cuire la citrouille à la vapeur pendant 20 min pour obtenir une purée
- Ajouter 20cl de crème, 2 œufs, 150g de sucre, une pincée de sel
- Une fois le mélange homogène, le verser sur la pâte feuilletée dans un moule
- Cuisson à 180°C durant 30 à 40 min

