

déTours ^{des} sciences

Conférences & débats | Grand public - scolaires
Alimentation, Goût et Santé

8 | 9 novembre 2019
TOURS

*L'appétit vient
en mangeant*

entrée gratuite





4 THÉMATIQUES

Cette première édition de Détours des sciences est l'occasion d'aborder un sujet récurrent dans nos vies quotidiennes : l'alimentation. Quels défis environnementaux et sociétaux doit-on relever pour garantir notre système alimentaire ? Quels liens entretiennent alimentation et santé ? À quelles angoisses doit-on faire face lorsqu'il s'agit de manger ? Autant de questions passionnantes qui seront abordées au cours de ces deux jours de conférences et débats ouverts au grand public.

1

GRANDS DÉFIS
DE L'ALIMENTATION

2

MANGER EN SANTÉ

3

PEURS ET PLAISIRS
ALIMENTAIRES

4

TABLE DE DEMAIN

1

Grands défis

Climatologie, eau, goût,
alimentation au sens large

La sécurité alimentaire, le climat, l'état des sols et de l'eau sont intrinsèquement liés. Nous savons aujourd'hui que seule une gestion durable de nos systèmes de production, ainsi qu'une remise en question de notre régime alimentaire, permettront de répondre à la menace du réchauffement climatique.

Discours d'ouverture > 9h

Conférenciers



9h20 Le climat

JEAN JOUZEL | Laboratoire des Sciences du Climat et de l'Environnement, *Institut Pierre Simon Laplace*, Directeur émérite de recherche au CEA, Président du MURS

Le rapport spécial du GIEC (Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat) publié début août 2019 réaffirme l'étroite relation entre notre agriculture, l'état des sols, la sécurité alimentaire et les émissions de gaz à effet de serre. Ceci à un moment où le réchauffement climatique est devenu réalité et risque de s'amplifier au cours des prochaines décennies. Jean Jouzel rappellera que l'agriculture, la production alimentaire et la déforestation en sont des moteurs importants, qu'un réchauffement de 2°C fait peser la menace d'une crise alimentaire, en particulier dans les régions tropicales et subtropicales, mais aussi que l'agriculture durable pourrait faire partie de la solution au réchauffement de la planète. Enfin, la gestion durable des sols est un objectif tout à fait réalisable mais qui implique une profonde remise en question de notre régime alimentaire et de nos systèmes de production.



9h50 L'alimentation en transition ? L'enjeu de la confiance

MARIE FRANÇOISE CHEVALIER-LE GUYADER | Directrice honoraire de l'IHES, membre de l'*Académie d'agriculture de France*

Il n'est quasiment pas de jour sans que les médias ne se fassent l'écho de problèmes liés de près ou de loin à notre alimentation. Depuis les années 1980-1990, les crises sanitaires se sont multipliées autour des OGM, de la vache folle, des listérias, etc. Aujourd'hui, ce sont les perturbateurs endocriniens et les pesticides qui font la une, conduisant à remettre en cause la qualité alimentaire et, au-delà, les formes traditionnelles de production agricole comme les stratégies industrielles mondialisées dans l'agroalimentaire. Un climat de défiance vis-à-vis de l'alimentation s'est instauré dans nos pays développés. Mais il ne faudrait pas oublier les progrès faits depuis ces décennies : création des agences de contrôle et d'expertise, développement de l'agriculture raisonnée, biologique et, aujourd'hui, de l'agro écologie, aide alimentaire, etc. Comme toujours une situation complexe est multifactorielle. Le « système alimentaire » est en transition. Ces exigences de qualité comme de sécurité pour nourrir neuf milliards d'hommes d'ici 2050 tout en préservant la planète et face au changement climatique, obligent à le repenser. L'épidémie mondiale d'obésité et sa coexistence dans les pays pauvres avec la sous-nutrition interrogent sur la double peine infligée à ces populations et... notre propre système alimentaire. Or, nous savons que l'alimentation, au fondement de toute organisation sociétale et politique, relève, non seulement de facteurs nutritionnels et économiques, mais aussi culturels. Comment alors progresser et retrouver confiance dans l'alimentation ?



10h20 Eau, Goût, Santé : la maîtrise d'une eau banale

PIERRE-FRÉDÉRIC TÉNIÈRE-BUCHOT | Membre de l'Académie de l'eau, président du programme Solidarité Eau (pS-Eau) et secrétaire du *Mouvement Universel de la Responsabilité Scientifique (MURS)*

Démographie, agriculture, industrie, dérèglements climatiques : l'eau disponible est de plus en plus sollicitée. On ne peut pas vivre longtemps sans eau, mais le consommateur s'interroge sur sa qualité : faut-il boire l'eau du robinet ? Finalement, l'eau ne devient banale que lorsque l'on parvient à ne plus y penser avec angoisse. L'objectif est que tout un chacun atteigne une conscience pratique de l'eau, en responsabilisant son usage au quotidien.

Pause

11h05 Débat avec le public, les conférenciers et

CHRISTELLE DE CRÉMIERS | Vice-présidente *Tourisme Alimentation* de la Région Centre-Val de Loire

J-C PAGÈS | Président du comité scientifique du Haut conseil des Biotechnologies, PU-PH de l'université de Tours

GUY RICHARD | Ancien chef du département Environnement et agronomie, *INRA*, Orléans, délégué à l'expertise scientifique collective, à la prospective et aux études

2 Manger en santé

Notre façon de manger est influencée par de nombreux facteurs. Manger est aussi un puissant moyen de communiquer et d'échanger au sein de la famille et de la société en général. Comment ces éléments s'articulent-ils ? Comment le cerveau gère-t-il notre comportement alimentaire ? Les bactéries qui habitent nos intestins ont-elles un rôle à jouer ? Ces informations seront confrontées à l'expérience de professionnels en alimentation-santé et à celle du public au sein d'un débat : que vous veniez pour vous informer, poser les questions qui vous brûlent les lèvres ou pour exposer votre expérience, cette session est faite pour vous. Venez nombreux !

Conférenciers



14h00 Quand le manger sain devient une obsession

RÉGIS HANKARD | Professeur de Pédiatrie du *CHU de Tours*

JEAN-PIERRE CORBEAU | Professeur émérite de Sociologie de l'Alimentation de l'université de Tours

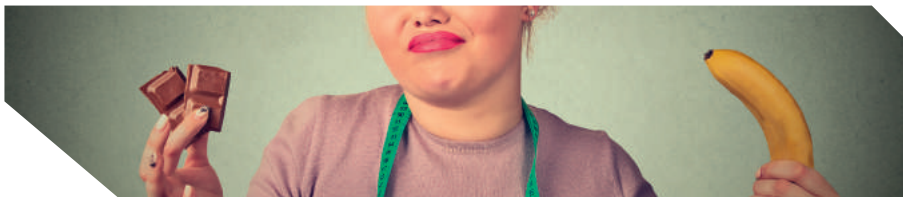
Depuis la nuit des temps, les hommes sont persuadés que l'incorporation de nourriture risque de modifier, de façon parfois fatale, leur paraître, leur vitalité ; de souiller leur esprit par une consommation « impure ». La famine diminue ce rapport réflexif aux aliments, mais avec l'abondance de l'offre, la cacophonie des discours cherchant à structurer nos choix alimentaires et leurs conséquences, manger « sain » peut devenir une obsession.



14h30 Nourrir ses microbes

PATRICE DEBRÉ | Immunologiste à l'hôpital de la Pitié Salpêtrière, Professeur de Médecine à Sorbonne université, membre titulaire de l'Académie Nationale de Médecine, Président de l'AFAS

Il y a 100 milliards de bactéries dans 1g. de selles, autant de cellules que celles qui constituent notre cerveau. Entre la bouche et l'anus, sur une surface considérable de près de 400 m², plusieurs centaines de milliards de bactéries cohabitent, sans compter les virus et les champignons. Les microbes qui habitent l'homme, sont ainsi dix fois plus nombreux que les cellules humaines. Ces bactéries sont indispensables pour la digestion de l'amidon et des fibres alimentaires. Elles ont également un rôle majeur dans le développement du système immunitaire et sa lutte contre les microbes pathogènes. Mais le dysfonctionnement du microbiote est relié à de nombreuses maladies dont l'obésité, certains cancers, des maladies auto-immunes comme la polyarthrite rhumatoïde, et des maladies neuro psychiatriques comme l'autisme. Bien se nourrir c'est aussi nourrir ces microbes et éviter qu'ils ne nous rendent malades.



15h00 Alimentation et plaisir : une plongée dans le cerveau pour mieux comprendre nos comportements alimentaires

DAVID VAL-LAILLET | Directeur de Recherche de l'Institut NuMeCan, Inra, Inserm de l'université de Rennes

Notre cerveau sait nous dire quand nous avons faim ou soif pour réguler nos besoins en eau, nutriments et énergie. C'est l'homéostasie, la recherche de l'équilibre énergétique et métabolique. Mais au-delà de cette fonction indispensable à la survie, il y a la recherche du plaisir. Et c'est là que les choses se compliquent. Comment notre cerveau fait-il la part des choses entre homéostasie et plaisir ? Quelles structures cérébrales gouvernent ces fonctions et quand commencent-elles à entrer en compétition ? Vous découvrirez pourquoi certains aliments dits « palatables », nous procurent plus de plaisir que d'autres, et comment la recherche de ces aliments ou de ces boissons nous est dictée par des mécanismes complexes au plus profond de notre cerveau.

Pause

15h45 Débat avec le public, les conférenciers et

JULIE CAPELLE | Cadre Diététique du CH de Blois

PAUL BRUNAULT | Psychiatre et addictologue, MCU-PH du CHU de Tours

ERIC GUÉRIF | Responsable de production du CHU de Tours

3 Peurs et plaisirs alimentaires

Si le comportement alimentaire de l'être humain est fondamentalement tiraillé entre néophobie et néophilie, notre rapport à l'alimentation semble aujourd'hui dominé par la peur et l'angoisse. Est-ce vraiment une nouveauté de notre temps ? Et cela doit-il gâcher notre plaisir à manger... et à boire ? Les regards croisés d'une historienne, d'un œnologue, d'un sociologue, d'un philosophe et d'une anthropologue nous aideront à trouver des réponses.

Conférenciers



9h00 Une histoire des peurs alimentaires

MADELEINE FERRIÈRES | Professeur émérite d'histoire moderne de l'université d'Aix-en-Provence

L'homme a toujours été confronté à ce paradoxe majeur : la nourriture nous fait vivre, mais elle peut aussi nous faire mourir. Les peurs alimentaires, avant Pasteur, ressemblaient-elles aux nôtres ? En quoi nous éloignent-elles, ou au contraire nous rapprochent-elles des sociétés de pénurie d'autrefois ?



9h30 Le goût du vin

JACQUES PUISAIS | Co-fondateur de l'Institut du Goût, créateur des classes du goût, membre de l'INAO

Nous évoquons généralement le goût du vin, mais parler de goût des vins serait plus approprié. En effet, chaque vin possède des propriétés organoleptiques spécifiques, qui varient selon quatre types de mémoire : celle de la Terre, du climat, des savoir-faire des hommes et du temps. Le vin est un produit élaboré vivant, qui a une dimension évolutionniste : il est pédagogue et contribue à donner envie de goûter avant d'avaler. Il n'a pas seulement vocation à nourrir, mais bien à alimenter.



10h00 Et si les peurs alimentaires faisaient parfois plaisir ?

JEAN-PIERRE CORBEAU | Professeur émérite de Sociologie de l'Alimentation de l'université de Tours

Comment la prise de risque liée à l'incorporation d'un aliment jugé dangereux véhicule-t-elle souvent une sensation jubilatoire ? Cela prend des formes multiples : transgression d'un interdit et domination de la peur alimentaire qui procure du plaisir et construit notre singularité (réussite d'un « rituel initiatique », etc.) lorsque le mangeur désire vaincre sa peur ; sentiment réconfortant et plaisant d'inclusion communautaire lorsqu'il s'agit de partager les peurs en « faisant peur » ou en « se faisant peur ».

Pause

10h-45 Débat avec le public, les conférenciers et

OLIVIER ASSOULY | Philosophe, Professeur de l'Institut Français de la Mode

LAURENCE OSSIPOW | Anthropologue, Professeure de la Haute école de travail social, HES-SO// Genève

4 La Table de demain

Face aux conséquences du changement global, aux évolutions des goûts et demandes des consommateurs ainsi qu'à celles de l'agriculture, face aussi à l'augmentation du nombre de personnes sur terre, quelle sera la table de demain ? Les trois exposés présenteront des pistes de réflexion basées sur l'histoire de l'alimentation et les perspectives nouvelles qui s'offrent à nous pour concilier au mieux les nombreuses contraintes et opportunités.

Conférenciers



13h30 Un monde sans viande

BRUNO LAURIOUX | Professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation à l'université de Tours, Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

La viande occupe une place centrale dans les débats actuels sur notre système et notre modèle alimentaire. De plus en plus nombreux-ses sont ceux et celles qui préconisent de se passer totalement ou très largement de chair animale. Cette perspective, qui conjoint les arguments environnementaux, médicaux et moraux, est-elle réaliste ou même pensable ? Le point de vue adopté par Bruno Laurieux est celui d'un historien de l'alimentation pour lequel les leçons et les faits du passé aident à mieux comprendre les mutations du présent et à mieux affronter les évolutions futures.



14h00 L'Inra en région Centre-Val de Loire : quels impacts en alimentation ?

CATHERINE BEAUMONT | Présidente du Centre *Inra Val de Loire*, Directrice de recherche de l'*Inra*

Les réflexions et recherches sur la table de demain intègrent les souhaits des consommateurs et des agriculteurs, mais aussi les possibilités sociales, environnementales et économiques de mise en place. Les objectifs portent donc sur la durabilité des élevages, le bien-être des animaux, la qualité des produits, l'utilisation de ressources régionales. L'exposé présentera quelques exemples des recherches menées par les équipes du centre *Inra Val de Loire*.



14h30 Entomophagie : traditionnellement nouveau

DAVID GIRON | Directeur de l'Institut de Recherche sur la Biologie de l'Insecte, Directeur de Recherche du CNRS

Les insectes sont au cœur d'enjeux fondamentaux. Tout d'abord car ils sont des ravageurs de cultures redoutables, mais aussi parce qu'ils sont des alliés vitaux de nos écosystèmes grâce aux services écosystémiques qu'ils fournissent. Et s'ils constituaient aussi une solution contre la famine et la sécurité alimentaire mondiale ? David Giron vous invite à explorer des solutions alimentaires innovantes et à en découvrir les vertus écologiques, nutritionnelles, gastronomiques, et pourquoi pas touristiques.

Pause

15h15 Débat avec le public, les conférenciers et

PHILIPPE VENDRIX | Président de l'université de Tours

LOUIS-ALBERT DE BROGLIE | Le prince jardinier, propriétaire du château de la Bourdaisière

JEAN-MARIE BOURRE | Membre de l'Académie Nationale de Médecine et de l'Académie d'agriculture

Discours de clôture

CONTACT

📍 Université de Tours, site des Tanneurs, Salle Thélème
3, rue des Tanneurs, 37000 TOURS
✉ helene.odent@univ-tours.fr
🌐 detours-des-sciences.univ-tours.fr

