

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



5<sup>e</sup> colloque international de la Chaire Unesco  
Alimentations du monde  
Montpellier SupAgro  
2, place Pierre Viala (amphithéâtre Lamour)  
**Vendredi 29 janvier 2016**  
08h30/17h30

Ouvert à tous, entrée gratuite sur inscription :  
[www.chaireunesco-adm.com](http://www.chaireunesco-adm.com)

**Contact presse :**  
Damien Conaré

[damien.conare@supagro.fr](mailto:damien.conare@supagro.fr)

Tél. : 04 67 61 26 52/06 88 84 42 30

(le jour-même Laure Haon : 06 20 50 33 27)



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Chaire UNESCO  
en alimentations du monde  
France



Institut national d'études  
supérieures agronomiques

## Alimentation, santé, bien-être « Je suis ce que je mange ? »

### L'ALIMENT PRÉVENTION SANTÉ

Entre autres tendances, les comportements d'abondance et l'excès de consommation de graisses animales, sucre et sel, partout dans le monde, induisent une augmentation des maladies non transmissibles (maladies cardiovasculaires, diabète de type 2 et obésité). Avec le développement de ces pathologies, et la volonté de les prévenir, on observe une forme de médicalisation de l'alimentation (y compris dans les situations de sous-nutrition), qui renouvelle de manière importante les relations complexes qui unissent alimentation, santé et bien-être.

Dans quelle mesure et à quelles conditions l'alimentation peut-elle constituer un acte de prévention en matière de santé ? Comment s'y retrouver dans la somme des recommandations et injonctions nutritionnelles, parfois contradictoires ? Quel est le poids des allergies alimentaires ? Comment gérer la tyrannie du contrôle de son image, de son poids ?

Le point avec **Jean-Michel LECERF** (nutritionniste, Institut Pasteur, Lille) sur la situation française et européenne, et tour du monde dans des régions et des situations très diverses :

- en Chine, avec **Guoqiang LI** (Université Paris Ouest, Centre de recherche sur les civilisations de l'Asie), pour nous raconter l'histoire d'un aliment-santé traditionnel, le millet ;
- en Afrique, avec **Félicité TCHIBINDAT** (Unicef, Cameroun), qui intervient dans des situations d'urgence alimentaire, aux causes multiples et complexes ;
- au Mexique, avec **Miriam BERTRAN** (Université autonome métropolitaine de Mexico) : «Mexique : méfiance et incertitude dans la lutte contre l'obésité et la sous-alimentation».

## LE VENTRE, UN CERVEAU COMME UN AUTRE ?

L'alimentation change la nature du microbiote intestinal (la flore digestive), dont les perturbations peuvent être un facteur de déclenchement de maladies métaboliques (obésité, diabète, etc.), mais aussi neurodégénératives. Notre microbiote abrite plusieurs dizaines de milliards de bactéries (soit de dix à cent fois plus que dans le reste de notre organisme) et plusieurs dizaines de millions de neurones. Ce système nerveux entérique jouerait un rôle sur l'ensemble de notre corps, en interaction avec le cerveau.

Ce champ de recherche sur le microbiote intestinal ouvre d'immenses perspectives pour le développement d'une nouvelle industrie du diagnostic et du médicament et pour de futures innovations dans la nutrition préventive. Une véritable révolution médicale ?

Le point sur ces avancées avec **Michel NEUNLIST**, directeur de l'unité de recherche en neuro-gastroentérologie (Inserm, Université de Nantes), et sur les questions philosophiques et éthiques qu'ils posent avec **Béatrice DE MONTERA** (philosophe, Université catholique de Lyon).

## LES ALIMENTATIONS PARTICULIÈRES

Aujourd'hui, il semble que de plus en plus de personnes revendiquent une alimentation particulière pour des raisons diverses : médicales (allergies et intolérances), sanitaires (régimes divers), éthiques, politiques ou spirituelles (végétarismes, prescriptions ou proscriptions religieuses).

Cette revendication soudain affirmée signale-t-elle une évolution, voire une remise en cause, au nom de l'individu, de ce qui pouvait passer pour un fondement de la sociabilité de l'alimentation : le partage et la commensalité ?

Réflexions avec **Claude FISCHLER**, socio-anthropologue de l'alimentation (CNRS).

Que représente économiquement ce marché des alimentations alternatives (bio, végétarien, sans-gluten, sans-lactose, etc.) et quelles sont les perspectives de développement ? Panorama proposé par **Laurence BECK** (directrice du développement, Bjorg).

Un programme de recherche-action a été mené en restauration collective (cantine du siège d'Orange à Nantes, et du Conseil général d'Ille-et-Vilaine à Rennes) pour mesurer l'acceptabilité par les usagers de menus spéciaux proposés à midi (bio, « sain », « preuves d'origine »). Présentation de ces résultats en avant-première nationale par **Mohamed MERDJI** (Titulaire de la Chaire sur l'agriculture responsable, les stratégies et les marchés en produits agroalimentaires, Audencia, Nantes).

Chacune de nos cellules contient l'ensemble de notre patrimoine génétique : 46 chromosomes hérités de nos parents sur lesquels on compte environ 25 000 gènes. Mais si toutes nos cellules contiennent la même information, elles n'en font visiblement pas toutes le même usage : une cellule de la peau ne ressemble en rien à un neurone, une cellule du foie n'a pas les mêmes fonctions qu'une cellule du cœur. De même, deux jumeaux qui partagent le même génome ne sont jamais parfaitement identiques ! Dans ces exemples et dans bien d'autres, la clé du mystère se nomme « épigénétique » (Inserm). Il s'agit de la régulation de l'expression des gènes qui peut être influencée par l'environnement et l'histoire individuelle, et donc par l'alimentation. Explications avec **Tristan FOURNIER** (CNRS) qui décrit l'importance de l'alimentation dans les 1000 premiers jours de vie.

**Journée organisée avec le soutien de la Fondation Daniel et Nina Carasso, en partenariat avec Agropolis International, Montpellier Méditerranée Métropole, Alimentation Générale, la Maison des Tiers Mondes et de la Solidarité Internationale, et Sauramps.**