

CHAIRE UNESCO

# Alimentations du monde



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



Chaire UNESCO  
en alimentation du monde  
France



Montpellier  
SupAgro  
Institut national d'études  
supérieures agronomiques



cirad  
Centre de coopération internationale  
en recherche agronomique pour le développement

COLLOQUE INTERNATIONAL  
ALIMENTATION • SANTÉ • BIEN-ÊTRE

# Je suis ce que je mange ?

**VENDREDI 29 JANVIER 2016**

8h30/17h30 • Montpellier SupAgro • Amphithéâtre Philippe Lamour  
Programme et inscription (obligatoire) sur [www.chaireunesco-adm.com](http://www.chaireunesco-adm.com)

ENTRÉE LIBRE



## ALIMENTATION, SANTÉ, BIEN-ÊTRE « JE SUIS CE QUE JE MANGE ? »

Pour son 5<sup>e</sup> rendez-vous annuel, la Chaire Unesco Alimentations du monde aborde les liens complexes qui unissent alimentation, santé et bien-être.

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 entre 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 ?

Quelle est l'influence des « alimentations particulières » (bio, végétarien, sans-gluten, etc.) et des relations aliments-allergies ?

Que sait-on des fronts de recherche sur l'épigénétique (régulation de l'expression des gènes qui peut être influencée par l'environnement et l'histoire individuelle, et donc l'alimentation) ou sur la gastroentérologie (grandes avancées sur l'étude de la flore intestinale) ? Et quid des impacts que ces nouveaux champs de recherche auront demain sur nos façons de se nourrir et se soigner et des questions sociales, philosophiques et éthiques qu'ils posent ?

### Objectifs et organisation

Ce colloque s'inscrit dans la mission de partage des savoirs des chaires Unesco. Il vise à susciter des débats entre le grand public et les enseignants, chercheurs, responsables des secteurs publics et privés, des organisations professionnelles, du mouvement associatif et de la société civile. La langue de travail sera le français.

## M A T I N

---

**08h30**

Accueil des participants

**09H00**

### **OUVERTURE**

**Damien CONARÉ**, secrétaire général  
de la Chaire Unesco Alimentations du monde

**Anne-Lucie WACK**, directrice générale, Montpellier  
SupAgro

**David ATCHOARENA**, directeur de la division  
des politiques et systèmes d'apprentissage  
tout au long de la vie, Unesco

**09h30**

### **CONFÉRENCE INAUGURALE**

**Jean-Michel LECERF**, nutritionniste, Institut  
Pasteur, Lille : « *Changer notre alimentation :  
pour quoi faire ?* »

**10h30** Pause café

**11h00 SESSION 1**

### **L'ALIMENT PRÉVENTION SANTÉ**

PRÉSIDENT **Nicolas BRICAS**, Cirad, directeur  
de la Chaire Unesco Alimentations du monde

**Guoqiang LI**, Université Paris Ouest, Centre de  
recherche sur les civilisations de l'Asie : « *Chine :  
une histoire du millet comme aliment-santé* »

**Félicité TCHIBINDAT**, Unicef, Cameroun :  
« *Diversité agricole, diversité de l'alimentation et  
santé en situation d'urgence* »

**Miriam BERTRAN**, Université autonome  
métropolitaine de Mexico : « *Mexique : méfiance  
et incertitude dans la lutte contre l'obésité et la sous-  
alimentation* »

## A P R È S - M I D I

---

**14h DISCUSSION**

### **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.

**Michel NEUNLIST**, directeur de l'unité de recherche  
en neuro-gastroentérologie, Inserm, Université de  
Nantes : « *Alimentation, microbiote intestinal  
et maladies neurodégénératives* »

DISCUTANTE **Béatrice DE MONTERA**, philosophe,  
Université catholique de Lyon

**15h15** Pause café

**15h45 SESSION 2**

### **LES ALIMENTATIONS PARTICULIÈRES**

PRÉSIDENT **Claude FISCHLER**, Centre Edgard Morin,  
CNRS

**Mohamed MERDJI**, Titulaire de la Chaire sur  
l'agriculture responsable, les stratégies et les  
marchés en produits agroalimentaires, Audencia,  
Nantes : « *Quelle acceptabilité de menus spéciaux  
proposés  
en restauration collective ?* »

**Laurence BECK**, directrice du développement,  
Bjorg : « *Le marché des alimentations alternatives :  
bio, végétarien, sans-gluten, sans-lactose, etc.* »

**Tristan FOURNIER**, Institut de recherches  
interdisciplinaires sur les enjeux sociaux /CNRS :  
« *Alimentation et épigénétique : les enjeux autour  
des 1000 premiers jours de vie* »

**17h15**

### **CONCLUSIONS**

**Bruno HÉRAULT**, Chef du Centre d'études  
et de prospective, ministère de l'Agriculture,  
de l'Agroalimentaire et de la Forêt

