

# Les 6<sup>èmes</sup> Rencontres François Rabelais



*Sous la Présidence de Michel Guérard*

## Cuisine:

# Santé ou Plaisir, Faut-il choisir ?

Salle Thélème,  
Université François-Rabelais,  
Tours

**19  
20**

**novembre 2010**

Les précédentes Rencontres, moment phare des activités de l'IEHCA en association avec l'Université François-Rabelais et le Ministère de l'Éducation nationale, ont été consacrées à la cuisine et aux métiers du restaurant. À l'occasion de la sixième édition, le comité de pilotage s'est intéressé aux rapports entre Alimentation, Santé et Plaisir.

Depuis 2001, la France s'est dotée d'une politique nutritionnelle réunissant les acteurs concernés de l'agriculture, de l'alimentation, de la consommation, de l'Éducation nationale, et de la recherche. La promotion de la culture alimentaire française contribue à fournir des repères favorables à la santé en associant l'alimentation et le choix des produits aux notions de goût, de convivialité, de plaisir et de terroir. Néanmoins, pour beaucoup, les notions d'équilibre et d'alimentation saine sont encore souvent associées à l'image de régime, de frustration et d'insipidité. Les Rencontres 2010 proposent de mener une réflexion pluridisciplinaire et trans-professionnelle sur ce sujet. Les Rencontres François Rabelais, se veulent, encore et toujours, un forum de réflexion incontournable pour tous ceux qui font du repas un lieu d'expression d'un patrimoine vivant : la gastronomie comme élément de notre culture, comme art de vivre et comme source de bien-être.

## COMITÉ DE PILOTAGE

**JEAN-CLAUDE BILLIET**, inspecteur général de l'Éducation nationale - Cerpet, **JEAN-JACQUES BOUTAUD**, professeur, université de Bourgogne, **GÉRARD CAGNA**, chef cuisinier, **FRANCIS CHEVRIER**, directeur de l'IEHCA, **JEAN-PIERRE CORBEAU**, professeur émérite de sociologie à l'université François-Rabelais, Tours, **JULIA CSERGO**, historienne, université Lumière-Lyon II, **GILLES FUMEY**, géographe, université Paris-Sorbonne, **ALEXIS LALO**, directeur des relations extérieures Relais & Châteaux, **PASCAL ORY**, historien, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, **JEAN-MARIE PANAZOL**, doyen du groupe économie-gestion de l'Inspection générale de l'Éducation nationale, **CHRISTIAN PETITCOLAS**, inspecteur général de l'Éducation nationale groupe économie-gestion, **SERGE RAYNAUD**, centre de ressources nationales restauration-alimentation, **LAURENT SÉMINEL** éditeur et rédacteur en chef des Cahiers de la gastronomie, **KILIENT STENGEL**, Prce, université François-Rabelais - IEHCA, **MICHEL VENEAU**, Ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi.

# Vendredi 19 novembre 2010

Accueil des participants et petit-déjeuner (8h00-8h30)  
Mots de bienvenue (8h30-9h30)

**MARC DE FERRIÈRE LE VAYER**, président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation,  
**JEAN GERMAIN**, maire de Tours, premier vice-président du Conseil Régional du Centre,  
**JEAN-MARIE PANAZOL**, doyen du groupe économie-gestion de l'Inspection générale de l'Éducation nationale.

## 1<sup>ère</sup> table ronde (9h30 - 11h00)

### Cuisine et santé : toute une histoire

**Résumé :** Dans la plupart des sociétés humaines, la santé a été un argument -et, parfois, une vraie préoccupation- des gens de bouche (producteurs, cuisiniers, gastronomes,...) et la médecine a d'abord été, dans une large mesure, une diététique. Mais les critères du «sain» varient dans l'espace et changent dans le temps...

- Modérateur : **PASCAL ORY**, historien, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne,
- Intervenants : **JEAN-ANDRÉ CHARIAL**, chef cuisinier, L'Oustau de Baumanière, les Baux de Provence, **SIHEM DEBBABI MISSAOUI**, historienne, université de Tunisie-La Manouba, **FRANÇOISE SABBAN**, directrice d'études à l'École des hautes études en sciences sociales, **PASCAL GREEN**, médecin des hôpitaux-université de Versailles St Quentin en Yvelines.

## 2<sup>ème</sup> table ronde (11h30 - 13h00)

### Les aliments sains sont-ils réservés aux riches ?

**Résumé :** La France est un pays développé, un des plus riches du monde, où affluent nourritures et flux monétaires en grande quantité. Sa population est donc « riche » et « bien portante » ? Comment peut-il y avoir des inégalités alimentaires tant en quantité qu'en qualité dans notre pays ? Quand on croit résoudre ce problème en achetant de la nourriture à bas prix, est-ce au prix de notre santé ?

- Modérateur : **JEAN-MARIE PANAZOL**, doyen groupe économie-gestion de l'Inspection générale de l'Éducation nationale,
- Intervenants : **MICHEL GUÉRARD**, chef cuisinier, Les Prés d'Eugénie, Eugénie les Bains, **BERTRAND HERVIEU**, Inspecteur Général de l'Agriculture, **GUILLAUME BAPST**, directeur du réseau des épiceries solidaires, **JEAN LAGOUTTE**, UFC Que choisir, **CHARLES PERNIN**, association « Le Point sur la table ».



13h15-14h45

Déjeuner à la salle des fêtes de l'hôtel de ville de Tours proposé par les apprentis du CFA des Douets de Tours en collaboration avec les étudiants du DUT Diététique (IUT de Tours, Greta Touraine, Lycée Bayet de Tours).

## ATELIERS (15h00-17h00)

- **Atelier n°1 > Légumes-Fruits, trésors de la santé !**  
FLORENT QUELLIER, historien, université François-Rabelais, Tours,  
DOMINIQUE-ADÈLE CASSUTO, docteur nutritionniste,  
ANGÉLIQUE DELAHAYE, présidente des *Producteurs de Légumes de France*.
- **Atelier n°2 > Modes de Cuissons et Santé**  
CATHERINE GRANDJEAN, historienne, université François-Rabelais, Tours,  
DOMINIQUE BAUCHARD, chercheur, Equipe Nutriments et Métabolismes, Inra Clermont-Ferrand,  
JEAN-MICHEL TRUCHELUT, professeur de cuisine, auteur de « La cuisson sous vide à juste température »,  
RENÉ LE JONCOUR, professeur de cuisine, auteur d'une étude « micro-onde : savoir-faire »,  
VIRGINIE CHARREAU, nutritionniste, pôle itinéraire santé.
- **Atelier n°3 > Age et générations : évolution du modèle alimentaire.**  
LOÏC BIENASSIS, chargé de mission IEHCA, université François-Rabelais, Tours,  
PASCALE HEBEL, directrice de département, Credoc,  
NATHALIE FEUILLATRE, chargée de mission à la Mutualité Française Région Centre,  
NATHALIE BAILLY, enseignant-chercheur, psychologie des âges de la vie, université François-Rabelais, Tours.
- **Atelier n°4 > Les leçons de l'Asie : bienfaits de la cuisine japonaise, chinoise et indienne**  
OLIVIER ETCHEVERRIA, géographe, université d'Angers,  
BEENA PARADIN MIGOTTO, animatrice de télévision en cuisine indienne ayurveda, Cuisine TV,  
JEAN-PAUL CURTAY, président de la Société de médecine nutritionnelle, auteur du livre « Okinawa ».
- **Atelier n°5 > Comment former à la cuisine gourmande allégée ?**  
SERGE RAYNAUD, professeur de cuisine, Centre de Ressources Nationales Hôtellerie Restauration, Versailles,  
ODILE GENTILHE et PATRICK CASTETS, enseignants, lycée hôtelier, Biarritz,  
JÉRÔME MUZARD, inspecteur de l'Éducation nationale groupe économie-gestion, Bordeaux.
- **Atelier n°6 > Va-t-on vers un nouveau label « saveur-plaisir-santé » ?**  
KILIEEN STENGEL, chargé de mission IEHCA, université François-Rabelais, Tours,  
CHRISTOPHE DUGUIN, chef cuisinier, *Au chapeau rouge*, Chinon,  
Dr JEAN-MARIE BOURRE, membre de l'Académie Nationale de Médecine,  
Dr HANH THIERRY, médecin nutritionniste, logo « Saveurs, Plaisir et Santé » de Vichy.
- **Atelier n°7 > La cuisine du bien-être : effet médiatique ou mutation ?**  
SOPHIE LAURENCEAU, journaliste et doctorante à l'université François-Rabelais, Tours,  
ANNE BRUNNER, auteure et bloggeuse du « [www.blogbio.fr](http://www.blogbio.fr) »,  
NATHALIE LE FOLL, fondatrice d'*Elle à table*,  
PATRICK CHAZALLET, blogueur « [www.chazallet.com](http://www.chazallet.com) ».

## 3<sup>ème</sup> table ronde (17h30 - 19h00)

### Quelle est la place du plaisir à table ?

**Résumé :** *Le plaisir n'est pas réductible à la simple sensation organoleptique que le marketing se plaît à théâtraliser. A travers sa conception polysémique- qui ne l'oppose en rien à la santé- il constitue le vecteur de toute éducation alimentaire humaniste ; il mobilise notre acuité sensorielle et dynamise le désir de partager et verbaliser nos émotions gustatives. C'est dire qu'il est omniprésent dans les convivialités fructueuses...*

- Modérateur : **JEAN-PIERRE CORBEAU**, professeur émérite de sociologie à l'université François-Rabelais, Tours
- Intervenants : **JEAN-PIERRE POULAIN**, sociologue, université Toulouse-le-Mirail II,  
**MARIE-CHRISTINE CLÉMENT**, hôtelière-restauratrice, Romorantin-Lanthenay,  
**MADELEINE FERRIÈRES**, historienne, université d'Avignon,  
**PHILOMÈNE BAYET-ROBERT**, doctorante, Relais & Châteaux Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse.

Samedi 20 novembre 2010

## Séminaire professionnel (8h00-9h15)

Animé par **JEAN-MARIE PANAZOL**, doyen du groupe économie-gestion de l'Inspection générale de l'Éducation nationale, **CHRISTIAN PETITCOLAS**, inspecteur général de l'Éducation nationale en charge de la filière Hôtellerie-restauration, et **JEAN-CLAUDE BILLIET**, inspecteur général de l'Éducation nationale en charge du CERPET (centre d'études et de ressources pour les professeurs de l'enseignement technique)

Ce séminaire est réservé aux personnels de l'Éducation nationale

### 4<sup>ème</sup> table ronde (9h30 - 11h00)

## La dictature du nutritionnisme ou du nutritionnellement correct

**Résumé :** *Le consommateur est aujourd'hui assailli de messages alarmistes et moralisateurs sur la bonne et la mauvaise alimentation, sur la nutrition et la santé. Où sont le plaisir et le goût dans tout ça ? Les représentations de la logique de l'aliment, de la dimension culturelle de sa production et de sa consommation, sont-elles en train de céder le pas au modèle anglo-saxon de la logique du nutriment et de la fonctionnalisation de l'aliment ?*

- Modératrice : **JULIA CSERGO**, historienne, université Lumière-Lyon II,
- Intervenants : **STÉPHANE CHEVALIER**, enseignant-chercheur, groupe nutrition croissance cancer, université François-Rabelais, Tours,  
**AGNÈS MIGNONAC**, nutritionniste restauration collective et chez LU France,  
**MARIE-LINE HUC**, diététicienne, déléguée de l'association française des diététiciens nutritionnistes,  
**PIERRE-YVES LORGEUX**, chef cuisiner à Vichy,  
**OLIVIER PICHOT**, entreprise « Gourmet consultants »,  
**CHRISTOPHE HEBERT**, président de l'association nationale des directeurs de la restauration municipale.

### 5<sup>ème</sup> table ronde (11h30 - 13h00)

## Comment aborder l'éducation alimentaire des jeunes ?

**Résumé :** *Tout au long de la vie, les repères transmis par la famille comme la publicité ou le milieu éducatif, apprennent à chacun à connaître, reconnaître et nommer les saveurs, les aliments et leur apport. Mais les connaissances et les normes à acquérir seraient-elles aussi à transgresser ?*

- Modératrice : **DOMINIQUE-ADÈLE CASSUTO**, docteur nutritionniste,
- Intervenants : **ANTOINE IMBAULT**, directeur du partenariat avec les écoles, Sodexo,  
**DANIELLE PAUTREL**, chef de projet, association Les sens du goût,  
**VERONIQUE PARDO**, anthropologue, directrice adjointe de l'Ocha.



Déjeuner libre au fil des restaurants tourangeaux

6<sup>ème</sup> table ronde (14h30 - 16h00)

## French paradox : Qu'en est-il vraiment ?

**Résumé :** Né il y a près de 20 ans, le concept de French paradox ne cesse d'intriguer, questionne le scientifique et fascine les médias. Entre la séduction du concept et la réalité scientifique pouvons-nous faire sobrement le point ou faut-il relancer le débat ?

- Modérateur : **JEAN-JACQUES BOUTAUD**, professeur en science de l'information, université de Bourgogne,
- Intervenants : **JACQUES BELLEVILLE**, physiologiste, professeur émérite, université de Bourgogne, **DOMINIQUE LANZMANN-PETITHORY**, praticien hospitalier, chercheuse, coordinatrice de l'étude Canceralcool, université de Bordeaux-II, **MARC LAGRANGE**, chirurgien et auteur de l'ouvrage « Le vin et la médecine ».

## Les excès du plaisir (16h30-18h00)

Projection d'extraits de films commentée par

- **Gilles FUMEY**, géographe, université Paris-Sorbonne,
- **Pierre RAFFARD**, doctorant géographe, université Paris-Sorbonne.

**Résumé :** Le cinéma a toujours trouvé dans l'alimentation et la cuisine des éléments de choix pour raconter le monde et les sociétés ainsi que pour mettre en avant l'imaginaire, les rêves et les excès liés à la chair. A travers des extraits de *Tout le Monde il est beau*, *tout le monde il est gentil*, *Julie et Julia*, *Le Chocolat* et *Super Size Me*, c'est une mise en image des fantasmes, des peurs et du plaisir d'une société envers son alimentation qui se dessine.

# iehca

INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION

Pour être informé de l'actualité scientifique  
et culturelle de l'IEHCA

16, rue Briçonnet – 37000 Tours

✉ [contact@iehca.eu](mailto:contact@iehca.eu) ☎ 02 47 05 90 30

Programme et coupon d'inscription téléchargeables sur

🌐 [www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)

Manifestation portée par la Région Centre

