

COLLOQUE
INTERNATIONAL

CHAIRE UNESCO
**Alimentations
du monde**



Se nourrir de plaisirs



VENDREDI 3 FÉVRIER 2017

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

ENTRÉE LIBRE



Se nourrir de plaisirs

Pour son 6^e rendez-vous annuel, la Chaire Unesco Alimentations du monde aborde les liens multiples qui unissent plaisirs et alimentation.

La recherche du plaisir est aux fondements des pratiques alimentaires et ne représente pas une cerise sur le gâteau qui viendrait en supplément après la satisfaction des besoins nutritionnels.

De fait, l'expérience alimentaire concerne tous nos sens, comme autant de sources de plaisirs : la vision (qui peut nous mettre « l'eau à la bouche », ou inversement...), le toucher (pour évaluer la texture des aliments), l'ouïe (pour entendre le croquant ou le croustillant par exemple) et bien sûr l'odorat et le goût.

L'alimentation est donc un processus multisensoriel, auquel il faut conjuguer le poids des représentations et celui des souvenirs qui y sont attachés. Manger réveille des émotions associées à la mémoire des expériences passées (la fameuse madeleine de Proust).

Ajoutons enfin le plaisir de la transmission, construit socialement et culturellement autour de valeurs, symboles, etc., et le plaisir de partager les aliments en mangeant à la même table (*commensalité*).

Comment le système nerveux analyse-t-il toutes ces informations sensorielles et quelle signification hédonique va-t-il leur donner ? Le plaisir sensoriel contribue-t-il à une alimentation plus saine ? Comment l'industrie alimentaire développe-t-elle des produits qui parlent à nos sens ? Le plaisir de manger ne vaut-il que s'il est partagé ? Dès lors, comment mieux partager la gastronomie, cet art de faire bonne chère ?

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

Anne-Lucie WACK, directrice générale
Montpellier SupAgro

Michel EDDI, directeur général CIRAD

Guilhem SOUTOU, programme alimentation
durable, Fondation Daniel & Nina Carasso

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

09h30

CONFÉRENCE INAUGURALE

Roland JOUVENT, psychiatre, professeur
à l'Université Pierre et Marie Curie (Paris VI),
chef du service psychiatrie à l'hôpital
de la Pitié-Salpêtrière : « *La physiologie du plaisir* »

10h30 Pause café

11h00-12h30 SESSION 1

GOÛTER AUX PLAISIRS

Présidente : **Anne Dupuy**, ISTHIA, Université
Jean-Jaurès, Toulouse

Ikuhiro FUKUDA, géo-socio-anthropologue,
Université Waseda (Tokyo) : « *La construction
subtile du goût naturel dans la tradition japonaise* »

Isabelle CAYEUX, responsable R&D en analyse
sensorielle, Firmenich (Genève) : « *Arômes pour
l'industrie agroalimentaire : perception et émotions* »

Pierre CHANDON, professeur de marketing,
directeur du Centre multidisciplinaire des
sciences comportementales Sorbonne Universités-
INSEAD : « *Le plaisir sensoriel comme allié d'une
alimentation plus saine* »

A P R È S - M I D I

14h DISCUSSION

UNE GASTRONOMIE ENGAGÉE

Animation : **Damien Conaré**

Teresa CORÇÃO, chef gastronomique,
O'Navigador, Rio de Janeiro

Damien CARÊME, parrain de l'association
Le Recho, maire de Grande-Synthe (59)

15h15 Pause café

15h45 UN PAS DE CÔTÉ

Christine CHERBUT, directrice scientifique
du Pôle alimentation et bioéconomie, INRA

16h00-17h30 SESSION 2

UN PLAISIR PARTAGÉ

Président : **Nicolas BRICAS**, Cirad, Chaire Unesco
Alimentations du monde

Magali RAMEL (ATD Quart-Monde) : « *Valoriser
le plaisir et le rôle social de l'alimentation* »

Agnès GIBOREAU, directrice de la recherche,
Institut Paul Bocuse, Lyon : « *Rôle du contexte
sur le plaisir du repas* »

Laura GUÉRIN, chercheuse associée, Centre
Edgard Morin, CNRS : « *Manger ensemble en maison
de retraite : un plaisir, vraiment ?* »

"DÉLICES"

Officiel 1923

**MACARONI VERMICELLE
FERRAND & RENAUD**

Crème Eclair

ENTREMETS EXQUIS INSTANTANÉ

DANS TOUTES LES BONNES ÉPICERIES & MAGASINS DE COMESTIBLES

Savourez la SAVORA

UNE CONGRÉGATION AUTORISÉE
c'est celle des GOURMANDS !!!
ils sont tous d'accord pour manger les conserves BLACHÈRE

CONSERVES ALIMENTAIRES
Approuvées par la Société d'Hygiène de France
MARQUE DÉPOSÉE
LOUIS BLACHÈRE ALAIS (GARD) FRANCE

la CAISSE SIMON arrive en parfait état dans toute l'EUROPE

HUITRES EXQUISES



Avec le soutien de

fondation daniel & nina carasso
 sous l'égide de la Fondation de France



www.chaireunesco-adm.com