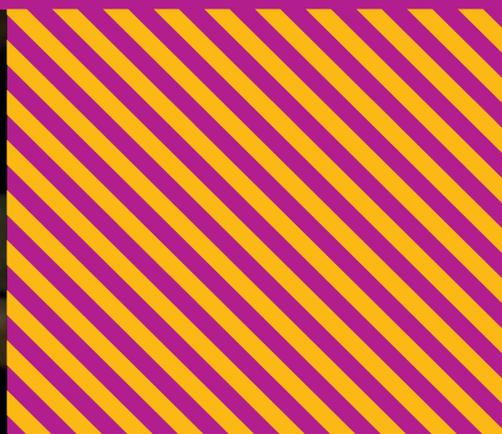


COLLOQUE



LE GOÛT AU SERVICE DE LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS ET DU DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL DURABLE



VENDREDI 22 MARS 2019

14 h

UNESCO

Maison de l'UNESCO - Salle IV
125, avenue de Suffren 75007 Paris

L'événement sera traduit en anglais et français,
et suivi d'un cocktail à partir de 17 h 30



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



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

Facteur important de bien-être, élément essentiel en matière de santé, enjeu de société et de culture, l'alimentation se situe au croisement de différentes politiques publiques. C'est pourquoi, dans le cadre de la semaine « Goût de France » 2019, Didier Guillaume, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Audrey Azoulay, directrice générale de l'Unesco et José Graziano Da Silva, directeur général de la FAO vous invitent à un colloque international intitulé « Le goût au service de la santé des consommateurs et du développement territorial durable ».

La production alimentaire a triplé au cours des 50 dernières années (1960-2015), mais malgré l'abondance de denrées alimentaires, 821 millions de personnes dans le monde souffrent de dénutrition. L'obésité parmi les adultes s'aggrave et plus d'un adulte sur huit dans le monde est obèse, soit plus de 672 millions de personnes. La dénutrition, l'excès pondéral et l'obésité coexistent dans de nombreux pays. Au niveau global, la prévalence de l'obésité progresse plus rapidement que la faim, et si des actions ne sont pas prises de manière urgente, il y aura bientôt plus de personnes obèses que de personnes sous-alimentées dans le monde.

Par ailleurs on estime qu'environ un tiers de tous les aliments produits sur la planète est soit perdu, soit gaspillé (FAO-2011). Le gaspillage dans l'UE-28 est évalué à 88 millions de tonnes de déchets alimentaires produits chaque année (EU Fusion - 2016). Les pertes et le gaspillage alimentaire sont une manifestation du manque d'efficacité et de durabilité des systèmes alimentaires et leur réduction est un levier important pour réduire la pression sur les ressources naturelles.

Des représentants de la recherche, de la société civile, du monde agricole et de la gastronomie débattront à l'occasion de ce colloque des liens entre le goût, la culture gastronomique, l'éducation et l'alimentation et de l'intérêt de mieux prendre en compte ces liens pour lutter contre l'obésité et les autres maladies non transmissibles (diabète, maladies cardio-vasculaires...), contre le gaspillage alimentaire et pour répondre aux attentes sociétales.

VENDREDI 22 MARS 2019

PROGRAMME

Animation par **François-Régis Gaudry**, journaliste, animateur de « On va déguster » sur France Inter

13h15

Accueil des participants

Accueil café

14h

Séquence d'ouverture

- **Audrey Azoulay**, directrice générale de l'UNESCO
- **José Graziano Da Silva**, directeur général de la FAO
- **Didier Guillaume**, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation

14h45

Cadrage par **Claude Fischler**, sociologue, directeur de recherche Emérite au CNRS

15h15

Table ronde avec :

- **Alessandra Montagne**, cheffe du Tempero à Paris
- **Sylvie Issanchou**, directrice adjointe du Centre des sciences du goût et de l'alimentation, INRA
- **Nathalie Politzer**, directrice de l'Institut du goût
- **Yvon Bochet**, éleveur, président de l'union des producteurs de Beaufort et de la coopérative du Beaufortain

- **Jean-Claude Lemasson**, vice-président en charge de l'agriculture, Nantes Métropole
- **Jacques Bailet**, président de la fédération française des banques alimentaires (FFBA) et vice-président de la fédération européenne des banques alimentaires (FEBA)

Échanges avec le public

17h

Intervention de **Philippe Faure**, ambassadeur de France, et **Alain Ducasse**, chef, missionnés par le Président de la République pour créer le grand événement « *Paris Food Forum* » en mars 2020

17h15

Mot de clôture de **Jean-Baptiste Lemoyne**, secrétaire d'État auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères

17h30

Échanges autour d'un cocktail

LES INTERVENANTS

Séquence d'ouverture



AUDREY AZOULAY

Directrice générale de l'UNESCO



JOSÉ GRAZIANO DA SILVA

Directeur général de la FAO



DIDIER GUILLAUME

Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation

Animation



FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY est journaliste et critique gastronomique. Grand reporter en charge des pages Saveurs à L'Express, il anime depuis 2010 l'émission « On va déguster » sur France Inter, écoutée par 1,5 million d'auditeurs chaque dimanche. Son programme « Très Très Bon », diffusé le dimanche sur Paris Première, rassemble plus de 110 000 spectateurs et est ponctuellement décliné en formats longs (documentaire « La très très bonne pizza », « La Maison Très Très Bon » avec invité...). Il est également l'auteur de nombreux livres sur la gastronomie, dont les deux encyclopédies gourmandes et collectives *On va déguster* et *On va déguster la France*, traduites en plusieurs langues.

Table ronde



CLAUDE FISCHLER est chercheur en sciences sociales (sociologie, anthropologie) et a consacré une grande partie de ses travaux à l'étude du rapport des humains à l'alimentation dans une perspective interdisciplinaire. Membre dès l'origine de l'Institut français du goût impulsé par Jacques Puisais, il a contribué à l'expérience des « classes du goût ». Dans *L'Homnivore* (Odile Jacob), il a proposé une anthropologie du goût, de la cuisine et du corps. Il a ensuite comparé les conceptions et les pratiques alimentaires (santé, plaisir, sociabilité) entre diverses cultures, européennes et mondiales. Plus récemment, sa recherche a porté sur les repas et la commensalité (le fait de partager la table ou les aliments), leurs rituels et leur rôle social en même temps que leur évolution et leurs effets sanitaires.

Il a notamment publié : *L'Homnivore* ; *Du Vin* ; *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation* ; *Manger : mode d'emploi ?* ; *Les Alimentations Particulières : Mangerons-nous encore ensemble demain ?*



ALESSANDRA MONTAGNE est cheffe du *Tempero* (qui signifie « épices » en portugais) à Paris dans le 13^e arrondissement. Son parcours est riche et diversifié. Née au Brésil, à Rio, elle passe son enfance dans la ferme de ses grands-parents, dans un petit village de l'État de Minas Gerais. D'abord institutrice au Brésil, elle arrive à Paris en 1997 pour parfaire son français à l'université de la Sorbonne. Pendant 7 ans, Alessandra est assistante de direction dans la recherche médicale. Ses amis la pousse à ouvrir un restaurant. Elle passe alors un CAP de cuisine, obtient un diplôme à Ferrandi puis passe un CAP de pâtisserie. Elle fait des stages chez le chef étoilé William Ledeuil, au *Ze Kitchen Galerie*, au *Yam'Tcha* d'Adeline Grattard, passe quelques mois aux côtés de Benoît Castel, un chef pâtissier passé chez l'étoilée Hélène Darroze, aux brasseries Costes puis à *La Grande Épicerie*. Elle ouvre enfin le *Tempero* en 2012, où elle pratique une cuisine anti gaspi et à base de produits frais.



NATHALIE POLITZER est ingénieur agronome diplômée de l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie de Montpellier (1996). Elle intègre l'Institut du goût à sa création, en 1999. Elle développe le volet Formation de l'Institut du goût, en valorisant une approche pluridisciplinaire et une pédagogie active. Elle pilote également les projets de vulgarisation scientifique et les projets de recherche-action de l'Institut, s'intéressant principalement aux effets de l'éducation sensorielle sur le langage et le comportement alimentaire des enfants.



YVON BOCHET est éleveur à Beaufort. Il est installé en GAEC avec son frère et son épouse, sur une exploitation de 360 hectares dont 300 d'alpage, pour 90 laitières de race tarine et 80 génisses de renouvellement. L'exploitation emploie 2 salariés, pour compenser les absences liées aux engagements professionnels des associés. Yvon Bochet est Président de la coopérative laitière du Beaufortain (180 producteurs et 15 millions de litres de lait entièrement transformés en beaufort). Il est aussi Président de l'union des producteurs de Beaufort qui regroupe les 7 coopératives de la zone beaufort (union de service technique, et site « savoie lactée » qui transforme le lactosérum en poudre de protéine, en beurre, et produit du biogaz et de l'électricité à partir des déchets). Il est gérant des 12 magasins de la coopérative du beaufortain, gérant de la sica viande du beaufortain (abattage et transformation en circuit court via les magasins de coopérative des vaches et veaux des adhérents de la coopérative). Il est enfin membre du comité permanent et du comité national des produits laitiers et à ce titre Président de la commission du dossier camembert pour l'INAO.



SYLVIE ISSANCHOU est directrice de recherche Inra depuis 1998, elle est directrice adjointe de l'Unité Mixte de Recherche « Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation » (UMR AgroSup Dijon/CNRS/Inra/Université de Bourgogne), située à Dijon. Elle a été responsable pendant plus de 10 ans d'une équipe de recherches travaillant sur les préférences et le comportement alimentaires tout au long de la vie, et en particulier sur la formation du goût et la construction des préférences alimentaires chez le jeune enfant. Diplômée en 1979 de l'ENSBA (Ecole Nationale Supérieure Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'Alimentation, devenue AgroSup Dijon) à Dijon, Sylvie Issanchou a effectué sa thèse au sein du Laboratoire de recherche sur les arômes (Inra de Dijon) où elle a mis en place l'évaluation sensorielle.



JEAN-CLAUDE LEMASSON est vice-président de Nantes Métropole, en charge de l'agriculture urbaine, de la forêt urbaine, de l'arbre en ville et des risques et pollutions. Co-président de Terres en Villes, il est en charge de l'élaboration et du suivi du Projet alimentaire territorial (PAT) de la métropole nantaise. Il est également maire de Saint-Aignan de Grand Lieu depuis 2008, élu de cette commune depuis 1989, et chef d'entreprise dans cette commune depuis 1990.



JACQUES BAILET est le président du réseau des banques alimentaires françaises depuis mai 2014 et vice-président de la fédération européenne des banques alimentaires depuis mai 2018. Diplômé de HEC, il a poursuivi sa carrière dans les secteurs public et privé, notamment à la banque française du commerce extérieur, puis à la direction du trésor. Au sein du groupe caisse des dépôts, il a été président-directeur général de la société centrale d'équipement du territoire (SCET), directeur de l'économie mixte puis directeur-général adjoint du groupe ICADE. Il a été le président-directeur général de Médica durant 14 ans.

Séquence de clôture



PHILIPPE FAURE

Ambassadeur de France



ALAIN DUCASSE

Chef



JEAN-BAPTISTE LEMOIGNE

Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères

