

Débat régional

Tais-toi et mange !

Cultures et Qualité alimentaires :
quels enjeux pour la santé des jeunes ?



Parc des expositions de Toulouse
Samedi 11 décembre 2010 à 14h30

Dans le cadre du Salon de la qualité alimentaire SISQA

Martin MALVY

Ancien ministre
Président de la Région Midi-Pyrénées

en présence de

Jean-Louis CAZAUBON

Président de l'Irqualim
Président de la Chambre régionale d'agriculture

MICHEL SALLENAVE

Directeur Régional de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt

a le plaisir de vous inviter au débat régional

« Tais-toi et mange ! »

**Cultures et Qualité alimentaires :
quels enjeux pour la santé des jeunes ?**

avec

Michel Bras, Chef cuisinier 3 étoiles Michelin

Jean- Pierre Poulain, Sociologue

Patrick Ritz, Médecin nutritionniste

Patrick Denoux, Psychologue

Gilles Boetsch, Anthropobiologiste

le samedi 11 décembre 2010, à 14h30

au Parc des expositions de Toulouse, espace Garnier

Débat interactif en ligne sur www.midipyrenees.fr

organisé par la Région Midi-Pyrénées

en collaboration avec la Mission Agrobiosciences

PROGRAMME

14h30 : Introduction par Martin Malvy

Ancien ministre, Président de la Région Midi-Pyrénées

14h45 : *Entre préjugés et pratiques quelles Cultures alimentaires pour les jeunes ?*

par **Jean-Pierre Poulain**, professeur de sociologie à l'Université de Toulouse II

Jean-Pierre Poulain est spécialiste en sociologie et anthropologie de l'alimentation et en sociologie de la corpulence et de l'image du corps. Il a reçu en 1988 le Grand Prix de l'Académie Nationale de Cuisine pour le livre *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et manières de table en France, du moyen-âge à nos jours*, ainsi que le prix Jean Trémolières pour *Manger aujourd'hui et Sociologies de l'alimentation* et le Prix de la recherche de l'Institut Français de Nutrition.

15h00 : Débat et questions avec la salle et les internautes

15h20 : *La tradition gastronomique a toujours été l'expression de notre modernité*

par **Michel Bras**, grand chef cuisinier français.

Son restaurant, situé à Laguiole, a obtenu sa troisième étoile au Guide Michelin en 1999. Il est également classé « Relais & Châteaux » depuis 1992. Michel Bras fait une cuisine moderne, « créative » souvent associée aux herbes fraîches et fleurs des alentours, étant aussi le créateur du « Biscuit tiède de chocolat coulant ». Michel Bras est l'auteur de *Petits festins et desserts* et *Les desserts*, éditions du Rouguez, collection « Carnets de Michel Bras ».

15h30 : Débat et questions avec la salle et les internautes



16h00 : *Pas de santé sans Culture alimentaire*

par **Patrick Ritz**, médecin nutritionniste, responsable de l'Unité Transversale de Nutrition Clinique (UTNC), à l'Hôpital de Rangueil, Centre Hospitalier Universitaire (CHU) de Toulouse.

Patrick Ritz est l'auteur de **Abord clinique du patient obèse**, éditions Springer. L'UTNC est une structure transversale sans lit, à la disposition de l'ensemble du CHU pour le dépistage systématique des patients dénutris, l'autonomisation des équipes pour gérer les dénutritions simples. Elle apporte aussi une aide directe pour la prise en charge des patients les plus graves par la nutrition artificielle à l'hôpital et à domicile.

16h10 : Débat et questions avec la salle et les internes.

16h40 : *Bien manger ! une injonction qui affecte le lien culturel*

par **Patrick Denoux**, professeur de Psychologie Interculturelle à l'Université de Picardie Jules-Verne (Amiens).

Membre du Think Tank européen « Groupe Saint-Germain » agriculture et société, Patrick Denoux a assuré auparavant la co-direction du DESS de Psychologie Interculturelle à l'Université de Toulouse, le Mirail. Il est également responsable de la section de Psychologie Interculturelle et de l'URPI (Unité de Recherche de Psychologie Interculturelle).

Outre les missions d'expertise, il a dirigé plusieurs programmes internationaux de recherche sur les incidences psychologiques des mutations culturelles.

16h50 : Débat avec la salle et les internes

17h15 : Conclusion

avec **Gilles Boetsch**, anthropologiste.

Gilles Boetsch est directeur de recherche et Président du conseil scientifique au CNRS, Directeur de l'Unité mixte internationale Environnement, Santé, Société, à Marseille. Directeur de l'Unité mixte Internationale France-Afrique de l'Ouest « Environnement, santé, sociétés » (Uml Ess).

Il a présidé et animé le colloque AlimAdo avec l'OCHA sur « les alimentations des adolescents ».