

Jeudi 16 mai 2019
Villa Rabelais

Le Pôle Alimentation

de l'université de Tours

Le Pôle Alimentation de l'université de Tours est un programme pluridisciplinaire réunissant une vingtaine de domaines scientifiques autour de la thématique transversale de l'alimentation.

Il réunit une centaine de membres (chercheurs, enseignants-chercheurs, ingénieurs, etc.) et une vingtaine d'unités de recherche et de centres d'expertise et de transfert universitaire (en lien avec le CNRS, l'INRA et l'INSERM).

Ses membres mènent différentes activités, qui vont de la recherche à la formation, en passant par la valorisation de la recherche et la diffusion de la culture scientifique, technique et industrielle.

Le Pôle Alimentation de l'université de Tours se développe dans le cadre du projet *Tours, Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire* et en lien étroit avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et le programme ARD Intelligence des Patrimoines. Ses activités sont en partie hébergées à la Villa Rabelais.

Plus d'infos sur : alimentation.univ-tours.fr

Journée d'étude
du Pôle Alimentation

Saveurs & savoirs : éducation au goût et santé à tous les âges de la vie

Journée d'étude
du Pôle Alimentation



Les journées d'étude du Pôle Alimentation

Depuis sa relance en 2016, le Pôle Alimentation a organisé plusieurs journées d'étude :

- > Volailles d'hier et d'aujourd'hui (INRA, 4 avril 2017)
- > La médiatisation culinaire et alimentaire (PRIM, 15 septembre 2017)
- > Le risque alimentaire : perception, réalité et évolution (ISP, 6 novembre 2017)
- > Les jardins collectifs en ville : enjeux alimentaires et environnementaux (CITERES, 11 juin 2018)
- > Les terminologies gastronomiques et oenologiques (PRIM 14 septembre 2018)
- > L'oeuf : du symbole à l'assiette (INRA, 22 Mars 2019)



Saveurs & savoirs : éducation au goût et santé à tous les âges de la vie

Comme souligné lors des derniers États Généraux de l'Alimentation, l'éducation au goût est un réel enjeu de santé publique qui dépasse l'unique dimension nutritionnelle. Les dimensions affectives, commensales et partagées de l'alimentation jouent un rôle important dans la formation des goûts et ceci à tous les âges de la vie du jeune enfant à la personne très âgée en passant par les adolescents et les adultes.

La présente journée d'étude propose d'aborder la question de l'éducation au goût dans une perspective vie-entière (ou aux différents âges de la vie) et dans des contextes institutionnels variés avec comme porte d'entrée le sensoriel et le goût. Réunissant des chercheurs provenant de divers champs disciplinaires, cette journée d'étude se donne pour objectif d'ouvrir le débat sur les enjeux de l'éducation à l'alimentation (freins et leviers à l'éducation au goût et de mettre en avant les connaissances déjà produites dans le domaine, dans une visée de cumulativité des recherches).

9h00 **Accueil café**

9h30 **Introduction**

Nathalie Bailly (EA 2114, Psychologie des Âges de la Vie et Adaptation)

9h40 **Microphénoménologie de l'expérience gustative : effets**

10h25 **vécus et procédés de description**

Hervé Breton (EA 7505, Education Ethique Santé, Sciences de l'éducation)

Caroline Cance (Département des Sciences du Langage Laboratoire Ligérien de Linguistique - UMR 7270 - Université d'Orléans)

10h30 **Alimentation : du plaisir à l'excès**

11h25 **Servane Barrault** (EE 1901 – QualiPsy, Tours)

Paul Brunault (CHRU Tours - UMR 1253)

11h30 **Mieux manger, pour mieux vieillir ?**

12h15 **Nathalie Bailly** (EA 2114, Psychologie des Âges de la Vie et Adaptation)

12h30 **Déjeuner libre**

13h45

14h00 **Émotions, cerveau et sensorialité : du goût au plaisir**

14h45 **Arnaud Aubert** (Département neurosciences, Tours)

14h55 **Éducation au goût des enfants : quels effets et**

15h45 **comment les évaluer ?**

Nathalie Politzer (Institut du Goût)

16h00 **Les effets pervers du bien-être sur l'alimentation des**

16h45 **personnes âgées**

Jean-Pierre Corbeau (professeur émérite, Université de Tours)

16h45 **Conclusion**

17h00 **Nathalie Bailly** (EA 2114, Psychologie des Âges de la Vie et Adaptation)

Table ronde grand public

18h00 **Les restaurations collectives, acteurs de l'éducation**

20h00 **tout au long de la vie**

Lors de ce moment d'échanges, des professionnels de différentes formes de restauration collectives (scolaire, hospitalière, d'entreprise...) présenteront leur quotidien, les spécificités de leur métier, et les contraintes d'une production culinaire si particulière, aux valeurs éducatives.

Modérateur :

Kilien Stengel

(enseignant chargé de mission, IEHCA)

Intervenants :

Sébastien Brun

(chef cuisinier du collège le Réflussoir, Bléré)

Basile Hugér

(professeur de cuisine, collaborateur du programme goût et texture en soins palliatifs, lycée Bayet, Tours)

Karl Monnereau

(directeur des exploitations, Restauval, Ballan-Miré)

Sébastien Orge

(directeur régional, ANSAMBLE Centre Val de Loire)

Manuëla Cougneau

(responsable de l'équipe « restaurant », EHPAD Les Grands Chênes à Joué-lès-Tours)

Brigitte Brouard (EHPAD Clos Murier, Fondettes)