

**19-20
NOV.
2021**

17^{ES} RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

FRUITS ET LÉGUMES, LES NOUVEAUX ROIS DE LA CUISINE ?

SALLE THÉLÈME, UNIVERSITÉ DE TOURS, RUE DES TANNEURS, TOURS



ÉDITO

Les Rencontres François Rabelais, qui se tiennent chaque année depuis 17 ans, sont au cœur du dispositif de notre « université ouverte des sciences gastronomiques », à savoir toute une programmation d'évènements organisés par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et l'université de Tours, qui visent à mieux faire connaître au grand public les travaux et les réflexions des universitaires sur l'alimentation humaine, la cuisine et la gastronomie.

Avec le thème « Fruits et légumes, les nouveaux rois de la cuisine ? », nous avons voulu mettre l'accent sur l'importance prise, ces dernières années, par un vaste mouvement se déclinant sous plusieurs formes mais visant, in fine, à réduire notre alimentation carnée au profit du végétal.

Les raisons en sont multiples. Les philosophes, depuis Pythagore, ont pensé le végétarisme notamment pour des questions éthiques en regard de l'animal. La diététique s'est également emparée du sujet et on ne compte plus aujourd'hui, comme hier, les régimes où les légumes et les fruits sont mis à l'honneur afin de favoriser la santé. Enfin, plus récemment ont surgi des considérations liées à la protection de l'environnement, la surconsommation de viande à l'échelle de l'humanité d'aujourd'hui étant susceptible d'avoir des conséquences néfastes pour notre planète.

Notre jeunesse est particulièrement concernée par ce mouvement qui ne peut donc que résonner fortement entre les murs de notre université. La bonne alimentation de nos étudiants est pour nous une préoccupation majeure et nous ne pouvons qu'encourager la réflexion sur ces sujets

Enfin, nous sommes au cœur d'une région appelée dès l'époque de Rabelais « le jardin de la France ». La culture des fruits, des légumes et de la vigne a toujours excellé dans le doux Val-de-Loire. C'est une spécificité de notre patrimoine, de notre image et ce doit être un atout pour demain !

Je souhaite pour terminer saluer ici la VILLA RABELAIS qui a ouvert ses portes au public en 2021. Il s'agit d'un lieu absolument unique en France pour la diffusion de la culture scientifique et technique sur les questions alimentaires. Ce doit être un espace de réflexions, d'échanges, de formations et de débats au service de toutes celles et ceux qui s'intéressent à la gastronomie considérée par le Parlement Européen dans une fameuse résolution de 2014 de comme « l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain ».

Très bonnes rencontres à toutes et tous !

Arnaud Giacometti
Président de l'université de Tours

Sous la présidence d'ÉRIC ROY, maraîcher

“Nous avons une des plus belles terres, celle du Jardin des rois de France. Conscients de cette qualité naturelle, nous privilégions le travail à la main, nous prenons le temps de comprendre le sol avec ses macrofaunes et microfaunes qui s'y développent, celles qui fabriquent tout ce dont le produit a besoin pour sa croissance. C'est notre engagement !”

Éric Roy
*maraîcher à Saint-Genouph
membre du Collège Culinaire de France*

VENDREDI 19 NOVEMBRE

8h30-9h00 Accueil des participants

à la salle Thélème, par les élèves du Lycée François Clouet et petit-déjeuner servi par les élèves du Lycée des métiers Albert Bayet

9h00-9h30 Mots d'ouverture

Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'université de Tours, président de l'IEHCA

En présence notamment de (sous réserve) :

Éric ROY, président des 17^{es} Rencontres François Rabelais

Arnaud GIACOMETTI, président de l'université de Tours

Emmanuel DENIS, maire de Tours

Frédéric AUGIS, président de *Tours Métropole Val de Loire*

François BONNEAU, président du *Conseil régional du Centre-Val de Loire*

9h30-11h00 Table ronde plénière

Les fruits et légumes sont-ils toujours les parents pauvres du restaurant ?

Dans les restaurants végétariens, vegan ou végé-friendly, les fruits et légumes ont naturellement une belle place dans les menus proposés aux clients. Mais qu'en est-il dans les restaurants plus traditionnels ? Le consommateur omnivore y trouve-t-il une offre végétale aussi achalandée que l'offre carnée ? Le restaurateur y trouve-t-il toujours son compte en proposant un menu végé à sa clientèle ?

Modération | Franck PINAY-RABAROUST, rédacteur en chef, *Atabula*

Intervenants | René MATHIEU, chef cuisinier, *La distillerie*, Château de Bourglinster, Junglinster, Luxembourg

Vincent SIMON, chef cuisinier, *Vincent Cuisinier de campagne*, Ingrandes-de-Touraine

Alcyone WEMAERE, professeure associée, *Sciences Po*, Lyon

Frédéric ZANCANARO, maître de conférences en sociologie, *université Jean-Jaurès*, Toulouse

11h00-11h30 Pause

11h30-13h00 Table ronde plénière

La région Centre-Val de Loire, Jardin de la France et gastronomie, entre réalité historique, stratégie marketing et ambitions écologiques

Le Val de Loire, au-delà des châteaux et des jardins emblématiques, est constitué d'une mosaïque de paysages qui forment ce « Jardin de la France ». L'alimentation et la gastronomie y occupent une place charnière dans un contexte de renouvellement des pratiques alimentaires, de développement de formes de tourisme associant culture, nature et production de proximité, ainsi que de prise en compte des dimensions environnementales et écologiques. Cette table ronde sera l'occasion de croiser des regards impliqués dans le développement régional par des projets liant alimentation et écologie, à différentes échelles et à destination de différents publics.

Modération | Sylvie SERVAIN, professeure des universités, *École de la Nature et du Paysage, Institut National des Sciences Appliquées Centre Val de Loire*, Blois.

Intervenants | Philippe DESBROSSES, président, *Intelligence Verte et centre de formation de la Ferme de Sainte Marthe*, Millançay

Christophe HAY, chef cuisinier Ambassadeur de la région Centre-Val de Loire, *la Maison d'à Côté*, Montlivault

Pierre-Alain ROIRON, président, *Comité Régional du Tourisme*, Orléans

Alice WANNERROY, adjointe au maire de Tours déléguée à la transition agro-écologique, à l'alimentation et à l'agriculture urbaine, *Ville de Tours*

13h15-14h45 Déjeuner

à la salle des fêtes de l'hôtel de ville proposé par la Cité des formations de la ville de Tours et le lycée des métiers Albert Bayet

VENDREDI 19 NOVEMBRE

ATELIERS AU CHOIX

15H00 > 16H30

ATELIER 1 | **Comment éduquer les jeunes enfants à découvrir les fruits et légumes ?** (Carte blanche : Réseau Thématique de Recherche)

Les repas sont un élément-clé du développement des enfants. La diversification alimentaire est le moment où l'enfant commence à manger comme un grand. Toutefois des questions restent en suspens concernant l'introduction des fruits et légumes. Certains de ces aliments sont-ils à éviter ou à proscrire ? Pourquoi certains enfants refusent-ils tel ou tel légume ? Pourquoi le chou de Bruxelles ou le brocoli, par exemples, ont quelquefois du mal à être admis ? Quelles sont les clés pour aider les enfants à apprécier les fruits et légumes ?

Modération | Régis HANKARD, professeur de pédiatrie, *université de Tours - CHU Tours*

Intervenants | Arnaud DE LUCA, pédiatre-nutritionniste, *CHU Tours*

Franck GAGNAIRE, adjoint au Maire, *ville de Tours*

Amélie PASHAUS, responsable restaurant scolaire, *École maternelle Yves Duteil, La-Croix-en-Touraine*

ATELIER 2 | **La place des fruits et légumes dans les référentiels de formation de la filière restauration** (Carte blanche : Campus d'excellence Patrimoine, Métiers d'Arts et Tourisme)

L'offre de formation hôtelière n'a jamais été aussi conséquente en France. Lycée, CFA, comme de nombreux autres organismes peuvent proposer des modules qualifiants ou professionnalisants sur le thème des fruits et légumes. Mais quand est-il des formations diplômantes de la filière hôtellerie-restauration ? Offrent-elles une découverte des produits végétaux ? Existe-t-il une politique délibérée ou un emballement du processus de valorisation des fruits et légumes dans ces formations ? Quelles en sont les conséquences pour les professionnels et pour les acteurs de la formation eux-mêmes ?

Modération | Jean-Luc LAPEYRE, inspecteur de l'Éducation nationale, *Académie Orléans-Tours*

Intervenants | Florian BRENCZEK, professeur de cuisine, *Lycée hôtelier Val de Loire, Blois*

Violaine GARCIA, cheffe cuisinière, *Un Piano Dans la Théière, Orléans et La Rochelle*

Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale filière hôtellerie-restauration, *Paris*

ATELIER 3 | **L'esthétisation du légume**

Plus que tout autre aliment, le légume se prête à une démarche esthétique à travers une diversité de couleurs, de formes et de textures. L'atelier porte sur les représentations symboliques du légume en lien avec la terre, la nature, la fraîcheur, la sensualité gustative. Au-delà de la restauration et des arts, l'image des légumes prend une dimension esthétique à travers la sphère marchande, la publicité et les discours de marques.

Modération | Jean-Jacques BOUTAUD, professeur émérite en sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne*

Intervenants | Mathilde DE L'ÉCOTAIS, photographe, *Paris*

Julie DERAMOND, maîtresse de conférences en sciences de la communication, *Avignon Université*

Franck FOL, consultant, *The Vegetables Chef, Meldert-Hoegaarden, Belgique*

Benoît HEILBRUNN, professeur de marketing, *ESCP Europe, Paris*

ATELIER 4 | **Les modes de conservation : séchés, salés, fermentés, sucrés, etc.** **Un patrimoine millénaire**

Depuis la nuit des temps, les humains ont cherché à conserver leurs aliments. Certaines de ces méthodes se sont perpétuées. Nous conservons toujours par fermentation, dessiccation, salaison, dans du vinaigre, dans du miel, dans du sucre, etc. Ces aliments, non seulement se conservent sur de longues durées, mais en plus se sont avérés bénéfiques pour la santé, et cerise sur le gâteau ce sont des trésors gustatifs.

Modération | Marie-Claire FREDERIC, auteure
Intervenants | Loïc BIENASSIS, historien, IEHCA
Luna KYUNG, consultante culinaire, Paris
Julie MAENHOUT, directrice, *Les jarres crues*, Bordeaux
Valentin ORGEAS, directeur, *Fermentation générale*, Paris

ATELIER 5 | **La redécouverte des plantes sauvages**

Qu'y a-t-il de commun entre l'ail des ours des tables étoilées et la Soupe aux herbes sauvages (1981) d'Emilie Carles ? La cuisine aux plantes dites sauvages s'inscrit-elle dans une redécouverte d'un savoir ancestral à la recherche d'une « authenticité » oubliée et de saveurs perdues ? Les cuisiniers, les consommateurs et les scientifiques entendent-ils de la même manière l'adjectif sauvage ? En interrogeant le sauvage versus le domestique, l'économie de cueillette versus les plantes mises en culture, cet atelier replace les végétaux consommés dans un rapport pour le moins ambigu à la nature.

Modération | Florent QUELLIER, professeur d'histoire moderne, *université d'Angers*
Intervenants | Émilie BOILLOT, guide, *Touraine Terre d'Histoire*
Didier FREBOUT, chef cuisinier, *L'épicurien*, Monnaie
Jean-Luc RANGER, animateur, *Association Nature science patrimoine*, Fontevraud-l'Abbaye

ATELIER 6 | **Le Tofu : un marqueur de civilisation** **Découverte et dégustation**

Le tofu qui est aujourd'hui un produit dit « asiatique » est désormais bien connu des passionnés de l'alimentation et de la cuisine. Fabriqué avec du « lait » de soja, il a souvent été assimilé à un fromage. Le tofu est aujourd'hui populaire pour ses qualités nutritionnelles et sa malléabilité culinaire. Il est souvent vanté comme substitut de la viande, et de fait peut être employé avec grand profit dans les diètes végétariennes.

Modération | Françoise SABBAN, directrice d'études émérite, *École des hautes études en sciences sociales*, Paris
Intervenantes | Yaming CUI, *Le Chat des Champs*, Nouzilly
Camille OGER, journaliste et auteur de « *Tofu : L'anthologie* » (éd. La Plage)

17h00-18h30 Table ronde plénière

Une jeunesse de plus en plus tentée par le “moins de viande”

La consommation de viande est un sujet devenu de plus en plus polémique au fil des dernières années. Si le mode alimentaire sans viande se développe dans une frange de la population, ce sont des jeunes qui en particulier s'y intéressent. Cette conduite est souvent envisagée comme une action pour le développement durable.

Modération | Jean-Louis YENGUÉ, professeur de géographie, *université de Poitiers*
Intervenants | Éric BIRLOUEZ, ingénieur agronome consultant, Paris
Olga DAVIDENKO, maîtresse de conférences spécialiste du comportement alimentaire, *AgroParisTech*
Élyse ÉTIENNE, responsable du pôle Végécantines, *Association végétarienne de France*, Paris
Sébastien KARDINAL, youtubeur, *Journal d'un végan*, Paris

8h00-9h15 Table ronde

Actualités de l'Éducation nationale autour de la formation hôtelière-restauration

Animée par Alain HENRIET et Michel LUGNIER, inspecteurs généraux de l'Éducation nationale, du Sport et de la Recherche

9h30-11h00 Table ronde plénière

Et hors d'Europe, ça se passe comment ?

À la faveur d'une longue histoire de migrations humaines, de conquêtes, de grandes découvertes et d'échanges commerciaux, les fruits et légumes – et les cultures culinaires qui y sont associées – ont voyagé entre les continents. Aujourd'hui, en France, ces traditions et savoir-faire, riches d'hybridations et d'emprunts réciproques, sont déclinés dans des préparations culinaires et dans une gastronomie "exotique" et végétarienne. Mais finalement quelle place ont les fruits et légumes en Asie, en Amérique du Sud ou en Afrique ?

Modération | Damien CONARÉ, secrétaire général, *Chaire UNESCO Alimentations du monde*, Montpellier

Intervenantes | Glory KABÉ, cheffe cuisinière nomade, Paris

Alessandra MONTAGNE, cheffe de cuisine, *Tempero*, Paris

Beena PARADIN, fondatrice, *Beendhi*

Françoise SABBAN, anthropologue, sinologue et historienne, *EHESS*, Paris

11h00-11h30 Pause

11h30-13h00 Table ronde plénière

Pratiques et discours diététiques de Galien au Programme National Nutrition Santé

La diététique actuelle privilégie la consommation des fruits et légumes. Cela ne semble pas avoir été toujours le cas. À travers cet exemple, parmi d'autres, on tentera de comprendre les profondes évolutions qu'ont connues les pratiques et discours diététiques de l'Antiquité à nos jours. Les questions abordées porteront notamment sur la place de l'alimentation dans la médecine – et inversement ; ou encore sur le statut de la diététique et de celles et ceux qui la pratiquent.

Modération | Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation, *université de Tours*

Intervenants | Martin BRUEGEL, directeur de recherches, *INRAE*

Julie CAPELLE, diététicienne chef de projet, *CHRU Tours*

Marilyn NICLOUD, professeur d'histoire médiévale, *Avignon Université*

13h00-14h30 Déjeuner libre dans les restaurants tourangeaux

14h30-16h00 Table ronde plénière

Plus de fruits et de légumes dans notre assiette, est-ce vraiment meilleur pour la planète ?

Les fruits et légumes ont-ils le même impact environnemental que tout autre aliment ? Comment est-ce que le fait de manger plus de fruits et légumes affecte la composition du régime alimentaire, et plus précisément, est-ce que cela tend à diminuer la part des aliments ayant un impact environnemental plus fort que les fruits et légumes ? C'est à des réflexions portant sur les incidences de la consommation des fruits et légumes pour la planète, que cette table ronde viendra apporter un débat.

Modération | Aurélien LEPENNETIER, responsable, *pôle de compétitivité du végétal Végépolys Valley*

Intervenants | Arnaud DAGUIN, porte-parole, *Pour une Agriculture du Vivant* et partenaire du projet *Pei Agrognon*

Anthony FARDET, chercheur en alimentation préventive, *INRAE*, Saint-Genès-Champanelle

Catherine RENARD, directrice de recherches, *INRAE*, Nantes

Éric ROY, maraîcher, Saint-Genouph, président des Rencontres François Rabelais 2021

16h00-17h30 Table ronde plénière

La mer, le jardin de demain ?

Végétaux aquatiques sans racine, ni feuille, ni fleur, ni graine, ni vaisseau, les algues sont de plus en plus consommées dans les pays occidentaux, même si les pays asiatiques restent les principaux producteurs et consommateurs. brunes, rouges ou vertes, micro ou macro, sauvages ou cultivées, il existe plusieurs milliers d'espèces, mais seules quelques algues sont autorisées à la consommation en France et en Europe. Nous en consommons quotidiennement, depuis longtemps, sans le savoir dans la composition de nombreux produits alimentaires. Les algues commencent à être reconnues pour leurs vertus et leur faible impact écologique et sont mises en valeur par de nombreux chefs. Comme toutes les ressources naturelles, les algues sont de plus en plus exploitées et il est important que leur production soit gérée durablement.

Modération | Élisabeth VALLET, directrice, *Ethic Ocean*

Intervenants | Jean-François ARBONA, producteur d'algues marines, *C-weed Aquaculture*, Saint-Malo

Jérémy COIRIER, second de cuisine, *Castel Marie-Louise*, La Baule

Hélène MARFAING, cheffe de projet Agroalimentaire, *Centre d'Etude et de Valorisation des Algues*, Pleubian

Jean-Marie PEDRON, cueilleur d'algues, *Les jardins de la mer*, Le Croisic

17h30 Remerciements

Kilien STENGEL, chargé de mission *IEHCA*, coordinateur des Rencontres François Rabelais

ENTRÉE LIBRE SUR INSCRIPTION

COMITÉ DE PILOTAGE

Livia AVALTRONI, directrice opérationnelle, *Campus des métiers et des qualifications d'excellence Patrimoines, Métiers d'Art et Tourisme*, Tours | Jean-Jacques BOUTAUD, professeur émérite en sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne* | Raphaël CASPI-TORRENT, chargé de mission, *Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire* | Francis CHEVRIER, directeur de l'IEHCA | Damien CONARÉ, secrétaire général, *Chaire Unesco Alimentations du monde*, Montpellier | Régis HANKARD, professeur de pédiatrie, *université de Tours* | Alain HENRIET, inspecteur général de l'Éducation nationale filière *Tourisme* | Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale, *université de Tours*, président de l'IEHCA | Aurélien LEPENNETIER, chargé de mission, *Pôle de compétitivité du végétal Végépolys Valley* | Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale filière *hôtellerie-restauration* | Geneviève PIERRE, professeure de géographie, *université d'Orléans* | Florent QUELLIER, professeur d'histoire moderne, *université d'Angers* | Françoise SABBAN, présidente du conseil scientifique IEHCA | Béatrice SAULNIER, représentante *Centre sciences* | Sylvie SERVAIN, professeure INSA CVL, géographe, *université de Tours* | Kilien STENGEL, enseignant chargé de mission, coordinateur Rencontres François Rabelais, IEHCA.

Inscription sur internet >

<http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/>

Entrée conditionnée à la présentation du Pass sanitaire

Dans le cadre de notre mission de diffusion de la Culture scientifique technique et industrielle, les Rencontres François Rabelais, soutenues par le Conseil régional Centre-Val de Loire, sont inscrites au Plan National de Formation du Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse.

Adresse postale : Villa Rabelais • 116 boulevard Béranger • 37000 Tours • France

☎ + 00 33 (0)2 47 05 90 30 ✉ contact@iehca.eu 🌐 www.iehca.eu

#RencontresRabelais @IEHCA_Network



COVID-19 : TOUS ENSEMBLE CONTRE LE CORONAVIRUS !

L'équipe de l'IEHCA, nos partenaires et nos prestataires mettent tout en œuvre pour assurer le bon déroulement des Rencontres François Rabelais dans ce contexte sanitaire exceptionnel.



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter



Éviter de se toucher le visage



Respecter la distance d'au moins un mètre avec les autres



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



Porter le masque

Les jauges de public dans les salles seront réduites dans le respect des consignes en vigueur.