



19 novembre 2024

## Les prochaines Rencontres de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine exploreront les liens entre histoire et éducation à l'alimentation

Mardi 26 novembre 2024, à partir de 10h30  
Grotte de Lascaux, Montignac (Dordogne)

### 2 nouvelles conférences dans le cadre des « Rencontres de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine »

Initiées en 2020 par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) autour du thème de la Souveraineté Alimentaire, les Rencontres de l'Alimentation ont, depuis, permis d'appréhender de nombreux sujets liés aux questions de l'alimentation de demain grâce à des experts du domaine : innovations, agriculture marine, tourisme alimentaire... En 4 ans, près de 60 experts dans leur domaine nous ont éclairé pour imaginer l'alimentation de demain.

Ces nouvelles Rencontres de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine proposent un voyage dans le temps à la découverte de l'histoire de l'alimentation et aux enjeux de l'éducation à l'alimentation de nos enfants.

Au programme de ces thématiques passionnantes le 26 novembre prochain :

- **“Comment notre histoire oriente nos choix alimentaires et modes de consommation ?”**
- **“Quels sont les enjeux majeurs de l'éducation à l'alimentation ?” Éduquer les jeunes au goût, au plaisir, aux traditions culturelles et à la santé.**
- À travers 2 conférences et l'intervention de 9 experts dans un lieu emblématique, la Grotte de Lascaux IV.

Grâce au dispositif mis en place par Sud Ouest et TV7, la conférence sera retransmise en direct et disponible également en *replay* sur la chaîne [YouTube](#) et les réseaux sociaux de l'AANA.



**1**



**Philippe HEYZES**  
Maître de conférences à l'université Bordeaux Montaigne



**Kilian STENDEL**  
Professeur associé au Collège de l'Université de Tours



**Jean-Pierre XIRADAKIS**  
Chef cuisinier et Président de l'Association Française de la Gastronomie des Traditions Gastronomiques

26 novembre 2024 à 10h30  
Grotte de Lascaux

**REGARDS CROISÉS ENTRE HISTOIRE ET ÉDUCATION À L'ALIMENTATION**



**Au programme**

**Remontons ensemble aux sources de notre alimentation pour :**

- ▶ Comment notre histoire oriente nos choix alimentaires et nos modes de consommation ?
- ▶ Quels sont les enjeux de l'éducation à l'alimentation ?




**2**



**Véronique PALLET**  
Professeur en néo-médecines et nutrition à Bordeaux-MIP



**Christophe LAVELLE**  
Directeur en physiologie métabolique, épigénétique et alimentation au CNRS



**Claire CHAMBRER**  
Responsable développement scientifique chez APRIL



**Marie-Pierre LECLERE-GUILLOMO**  
Directrice du Collège Yvon Balbas à Montignac



**Cécile BEAU**  
Cheffe cuisinière du Collège Yvon Balbas à Montignac



**Aurélien MANSARD**  
Dietéticienne Nutritionniste au conseil départemental de la Dordogne

## Comment notre histoire oriente nos choix alimentaires et nos modes de consommation ?

D'où viennent les aliments que nous consommons, comment se sont construits nos goûts, nos traditions et même notre patrimoine gastronomique ? Avant de se plonger dans l'évolution de nos pratiques alimentaires, il faut d'abord appréhender nos choix et modes de consommation passés et actuels.

Cette première conférence permettra de remonter aux sources grâce aux interventions de :

- **Philippe Meyzies**, Maître de conférences en histoire moderne à l'Université Bordeaux Montaigne, membre du CEMMC, spécialiste de l'histoire des cultures alimentaires régionales en France du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle ;
- **Kilien Stengel**, Professeur certifié affecté à l'Université de Tours, chargé de mission à l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation ;
- **Jean-Pierre Xiradakis**, Chef cuisinier, Président de l'association « Sauvegarde des traditions gastronomiques ».

## Un enjeu pour demain : éduquer les jeunes au goût, au plaisir, aux traditions culturelles et à la santé.

Cette conférence s'inscrit dans la volonté d'offrir aux enfants les outils nécessaires pour devenir des consommateurs avertis, capables de faire des choix alimentaires éclairés et d'acquiescer de bonnes habitudes alimentaires.

Les discussions entre nutritionnistes, professeurs, chef de cuisine et chercheurs visent à poser les bases d'un projet d'éducation à l'alimentation, intégrant santé, environnement et culture.

### L'exemple du Collège Yvon Delbos de Montignac-Lascaux

Marie-Pierre Leclere-Guillomo, Principale du collège et Cécile Beau, Cheffe cuisinière du collège feront part des dispositifs mis en place dans leur établissement, qui a récemment obtenu le label "excellence" octroyé par l'organisme de certification Ecocert : la garantie d'une cantine 100% bio et fait maison.

Ces sujets seront évoqués lors de cette seconde conférence, en présence de :

- **Véronique Pallet**, Professeur en neurosciences et nutrition à [l'Institut National Polytechnique de Bordeaux](#), directrice adjointe du laboratoire [NutriNeuro](#) ;
- **Christophe Lavelle**, Chercheur en biophysique moléculaire, épigénétique et alimentation au CNRS et cofondateur du [Food 2.0 LAB](#) ;
- **Claire Chambrier**, Responsable du développement scientifique d'[Aprifel](#), agence pour la recherche et l'Information en fruits et légumes,
- **Aurélié Mansard**, Diététicienne-nutritionniste au Conseil Départemental de la Dordogne.

**Rendez-vous le 26 novembre dès 10h30. Et pour être sûr de ne pas passer à côté, vous pouvez vous inscrire (en présentiel ou en visio) sur [notre site](#).**



Tout le programme de nos salons, nos événements, et bien plus encore : [lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr](http://lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr)

### Contact presse

Marie Lacour-Darribère

06.32.58.73.97

[m.darribere@aana.fr](mailto:m.darribere@aana.fr)

### À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Notre engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur nos territoires.

Plus d'infos : [fiche d'identité de l'AANA](#)