Dans le cadre des **25e Entretiens** du **Centre Jacques Cartier**, le **Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse** et le **Centre Européen pour la Nutrition et la Santé** accueillaient, lundi 19 novembre, un colloque sur l'alimentation et la santé portant sur : « **Comprendre et prévenir l'obésité des classes socioéconomiques défavorisées** et définir les grands enjeux de politique publique liés à la qualité nutritionnelle de l'alimentation ».

Vitrine du savoir-faire hôtelier et gastronomique français, l'**Institut Paul Bocuse** se positionne, depuis plus de 20 ans, à la pointe des tendances. Il participe ainsi activement aux évolutions des pratiques culinaires et du management de l'hôtellerie et de la restauration.

Depuis 2008, l'Institut Paul Bocuse a étendu son domaine de compétences à la recherche et à l'innovation en créant un Centre de Recherche unique en son genre, disposant d'un restaurant Living Lab, plateforme expérimentale modulable pour l'étude des comportements alimentaires en situation réelle.

Le Centre de Recherche est un lieu de rencontre et de partage d'idées entre enseignants, professionnels, entreprises et chercheurs qui, ensemble, définissent les tendances actuelles et futures de notre société. Il a accueilli, le 19 novembre dernier, les 25e Entretiens du Centre Jacques Cartier.

Le comité scientifique de ce colloque associait des chercheurs français et québécois, issus d'universités ou d'instituts de recherche rhônalpins et montréalais : Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Centre de Recherche en Nutrition Humaine (CRNH) Rhône-Alpes, Centre Européen de Nutrition pour la Santé (CENS), Laboratoire d'Economie Appliquée de Grenoble, Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie du Québec (ITHQ), Université de Montréal.

Dans les pays développés, la fréquence des maladies chroniques liées à une mauvaise alimentation est corrélée au statut socioéconomique des populations. Le surpoids et l'obésité, en particulier, touchent davantage les populations les plus défavorisées. Ces populations semblent échapper aux actions générales de santé publique visant à améliorer le statut nutritionnel de la population. Ce colloque se proposait d'explorer cette question, particulièrement dans ses dimensions sociologique, économique et politique.

Huit intervenants, acteurs de terrain, chercheurs et responsables en santé publique, ont présenté, devant une cinquantaine de participants, leurs travaux et leurs témoignages afin de dresser un état des lieux des connaissances dans ce domaine, mais aussi de mettre en évidence les enjeux actuels et futurs, aussi bien au niveau académique qu'aux niveaux institutionnel et opérationnel.

La diversité des points de vue présentés, mobilisant aussi bien la géographie que l'économie, la sociologie ou encore l'épidémiologie, a permis de rendre compte de la complexité du phénomène de l'obésité dans les populations défavorisées, et a fait ressortir un besoin, pour la recherche, d'adopter une approche pluridisciplinaire afin que ces multiples dimensions soient intégrées dans les recommandations de santé publique. L'intérêt d'employer différentes échelles d'analyse, de l'étude épidémiologique à grande échelle aux enquêtes locales, a par ailleurs été mis en évidence.

Au-delà de la nécessité d'une meilleure compréhension et d'une meilleure prise en charge du surpoids et de l'obésité des populations défavorisées, le colloque a permis de dégager des avancées méthodologiques concernant l'étude de ce phénomène, qui ont mené à la redéfinition de certains concepts et au développement de nouveaux indicateurs. Des limites et freins à la compréhension et à la connaissance de ces questions ont également été mis en avant, en particulier du fait de l'hétérogénéité des populations touchées. Les interventions successives ont ainsi montré que les problématiques se déclinaient différemment selon l'âge des personnes

(des nourrissons aux personnes âgées), leur genre ou encore leur origine ethnique.

Si ce colloque se concentrait plus particulièrement sur les liens entre obésité et pauvreté dans les pays développés, la question de l'émergence de ce phénomène dans les pays en développement a été également soulevée, rappelant la coexistence, paradoxale, de l'obésité et de la malnutrition dans ces pays, et invitant à explorer davantage les problématiques d'accès et de répartition de l'alimentation au niveau mondial, en lien avec la question du gaspillage alimentaire. L'émergence de tensions sociales associées à l'insécurité nutritionnelle a aussi été abordée.

Le rôle des chercheurs, des organisations et institutions, mais aussi des professionnels de l'alimentation et de la restauration, dans la poursuite de ces réflexions et des actions associées, a été souligné tout au long du colloque. Les différentes interventions invitent ainsi à considérer cette problématique comme une question de société civile davantage qu'une question de consommation. Le défi pour la recherche demeure celui de développer les indicateurs et les outils d'observation permettant de mieux comprendre les déterminants de l'obésité dans les classes défavorisées, afin de proposer des solutions durables et des actions de prévention en amont.

A propos de l'Institut Paul Bocuse :
Fondé par Paul Bocuse et présidé par Gérard Pélisson, l'Institut Paul Bocuse forme au Management des Arts Culinaires, de l'Hôtellerie et de la Restauration, de niveaux Licence et Master en partenariat avec l'IAE Lyon et l'Université finlandaise Haaga Helia. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il vise l'Excellence. Avec Exigence, il transmet les savoir-faire techniques et managériaux pour préparer actuellement ses 420 étudiants de plus de 34 nationalités différentes aux meilleures carrières dans le monde.

Depuis 2008, l'Institut Paul Bocuse a étendu son domaine de compétences à la recherche et à l'innovation en créant un Centre de Recherche unique en son genre, disposant d'un restaurant Living Lab, plateforme expérimentale modulable pour l'étude des comportements alimentaires en situation réelle. Il associe savoirs et savoir-faire complémentaires des scientifiques et des professionnels des arts culinaires, de la restauration et de l'hôtellerie et mène des projets pluridisciplinaires étudiant les relations de l'Homme à son alimentation, les usages, les choix, les processus cognitifs…

L'Institut Paul Bocuse propose aussi des cours de cuisine pour amateurs passionnés, des actions de formation et de conseil sur-mesure dédiées aux professionnels et aux établissements d'enseignement supérieur du secteur et des métiers de l'accueil, en France et à l'international.

A propos de CENS :
Le Centre de Recherche en Nutrition Humaine Rhône-Alpes (CRNH), la Fondation Bullukian, l'Institut Mérieux, l'Institut Paul Bocuse, le laboratoire CarMeN (INRA/INSERM-Université Lyon1-INRA de Lyon), Nutrisens, Roquette et le Groupe SEB se sont engagés dans la création du Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS). Basé à Lyon, CENS a pour vocation de coordonner les acteurs du monde de la recherche ainsi que les industriels des secteurs de l'agroalimentaire et de la pharmacie pour apporter des réponses scientifiques aux enjeux de santé liés à la nutrition.