

11.12.2009

Institut de Culture Italien  
Hôtel de Gallifet  
50, rue de Varenne  
75007 PARIS



*Ambasciata d'Italia  
Parigi*

**AISA**  
THERAPEUTICS

**RISTOMED**  
New e-Services for a Dietary Approach to the Elderly



## [**COLLOQUE FRANCO-ITALIEN**] **PEUT-ON VRAIMENT SE TRAITER EN MANGEANT ?**

[Le but du colloque consistait à la base à développer une réflexion sur l'alimentation et les compléments alimentaires dans leurs expressions récentes, dignes d'attention. Des phénomènes émergents dans le domaine des habitudes alimentaires nous ont fait percevoir l'existence d'un maillage entre les avancées biotechnologiques et le regard de l'être humain sur son corps qui ne tient pas que de la consommation. Ainsi, nous y avons convié des personnes impliquées dans la mutation de la perception de l'alimentation, et qualifiés dans divers domaines, de l'anthropologie à la biologie cellulaire, en passant par la psychologie et la gastronomie moléculaire.

Les intervenants ont débattu sur différents aspects de l'alimentation, et du rapport de celle-ci avec les sciences biologiques, chimiques et physiques, mais également avec l'agriculture, l'environnement, et l'évolution de nos sociétés.]

# TABLE RONDE I

## *Aspects scientifiques de l'alimentation*

### **Patrizia d'ALESSIO - L'élixir du diable**

Nous sommes tous confrontés à la nouvelle conscience de la relation entre notre qualité de vie et notre santé, au point que notre santé en est presque devenue le synonyme. Désormais, l'existence est un phénomène de la santé et le caractère normatif de cette équivalence est soumis à une accélération croissante. Ainsi, il faut être serein, au risque d'une augmentation du cortisol, il faut faire du sport, au risque d'induire des athéromes, il faut manger cinq fruits et six légumes par jour pour conjurer le cancer. Tout cela est faux. Pas tous les légumes conviennent à tous les individus et pour certains, l'anxiété est un moteur sans lequel ils se sentiraient comme ... un légume ! Mais ce n'est pas seulement faux en raison du transfert direct des résultats du domaine hautement standardisé de la biologie au domaine hautement hétérogène de la vie de millions de personnes d'univers génétiques et culturels totalement différents. C'est également faux car la question de la nutrition comme élément de l'articulation du style de vie est beaucoup plus complexe et devrait se soustraire de la généralisation sauvage. C'est pour cela que nous avons réuni dans ce colloque des experts de domaines aussi différents que la médecine et la télémédecine, la biologie, la chimie, l'anthropologie, la paléontologie, la psychologie, la philosophie, sans oublier les expériences de terrain et les nouvelles découvertes, qu'elle soit portée par « Slow Food » ou AISA Therapeutics.

*Patrizia d'Alessio est médecin et hématologiste. Professeur des universités, elle a enseigné la biologie cellulaire à l'Université René Descartes, Pierre et Marie Curie et Paris Sud. Elle a identifié des molécules issues de plantes comestible grâce à sa plateforme in vitro basée sur la stimulation pro-inflammatoire de cellules vasculaires humaines. En 2005 elle a reçu le prix pour la création d'entreprise innovante du Ministère de la Recherche. Aujourd'hui une des molécules anti-inflammatoires naturelles d'AISA Therapeutics (srl fondée en 2005) est testée dans le cadre du projet RISTOMED sur une population de sujets sains entre 65-85 ans. L'idée est de prévenir l'inflammation chronique qui s'associe inlassablement au vieillissement de façon à prévenir le développement de maladies invalidantes.*

### **Luc MONTAGNIER – Le cerveau et la muqueuse**

Comme le cerveau, il apparaît que la muqueuse intestinale est très sensible à l'ischémie et à l'inflammation et peut laisser passer des produits bactériens dans des situations qui peuvent être très fréquentes. Le contrôle de la flore intestinale et ses modifications par la nutrition sont donc de prime importance dans une politique de prévention de maladies chroniques.

*Luc Montagnier : médecin et virologue de renommé international, Pr de l'Institut Pasteur, il a reçu le prix Nobel de Médecine en 2008 pour sa découverte du virus de l'HIV. Il s'intéresse également depuis des nombreuses années au vieillissement et a deux créations d'entreprise innovantes à son actif, vouées à la recherche sur des nouveaux compléments alimentaires.*

### **Pascal PICQ – Mal-évolution et malbouffe**

L'augmentation brutale du taux d'obésité dans les sociétés dites développées est souvent décrit comme une évolution. Que faut-il entendre par ce terme ? Il y a bien sûr un changement mais qui ne s'apparente pas une évolution de type darwinienne. D'un point de vue strictement darwinien, cela signifierait que les caractères génétiques associés à l'obésité ont considérablement accru leur fréquence en à peine deux générations. S'il existe bien des prévalences génétiques pour l'obésité, il est difficile d'imaginer que le succès reproductif des obèses ait pu supplanter en si peu de temps celui des autres membres de notre espèce. Il s'agit donc d'une évolution phénotypique, une réponse physiologique et morphologique à un changement d'environnement, en l'occurrence de nouvelles habitudes de vie qui mobilisent des facteurs sociaux, diététiques et psychologiques dans nos sociétés contemporaines. En d'autres termes, nos sociétés ont permis d'exprimer des caractères morphologiques et physiologiques qui, jusqu'à présent, ne représentait qu'une faible proportion des populations humaines. Comme il est difficile de voir un avantage adaptatif à l'obésité, on peut parler de *mal-évolution*.

*Pascal PICQ est paléanthropologue au Collège de France*





### **Hervé THIS - Vive la connaissance !**

Nous sommes hypocrites, parce que nous disons vouloir être en bonne santé, nous savons que les oméga 3, 6, etc. ont des actions sur l'organisme... mais nous continuons de manger des viandes cuites au barbecue, donc chargées de benzopyrènes cancérogènes, nous ne questionnons jamais le chocolat ni le foie gras, nous continuerons de manger basilic et estragon, alors qu'ils sont pleins de p-allyl-anisole (cancérogène, tératogène, hépatotoxique, à toute dose)... En outre, l'alimentation-santé est une vieille lune, puisque Baptista Platina en fait des tartines dans son ouvrage de cuisine, publié à la Renaissance. Et puis... existe-t-il des composés actifs qui, s'ils ont des actions bénéfiques sur certains tissus cibles, n'ont pas d'effets négatifs ailleurs ? D'ailleurs, les seules études valables sont prospectives (la recherche de corrélation...), et ces études ne donnent pas de mécanisme. En outre, les suppléments en vitamine E, par exemple, ont été arrêtés quand on a vu des décès supplémentaires dans le groupe témoin, etc. Bref, je crois que « bon pour la santé » est un mensonge d'un certain marketing. Un certain commerce malhonnête, en outre, vend du « naturel » (oubliant que la cigüe a tué Socrate), et déstabilisant les populations, qui ignorent que les huiles, par exemple, ne contiennent pas de ces acides gras dont on leur rebat les oreilles. Plus positivement nous manquons cruellement de connaissances, produites par la science, et nous manquons cruellement d'éducation chimique (je rappelle que la chimie est une science, qui ne se confond pas avec ses applications, et que, de ce fait, on ne mettra jamais de chimie en cuisine).

***Hervé THIS** : Physico-chimiste, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences). Membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France, Membre associé de l'Académie royale des sciences, des arts et des lettres de Belgique, Président du Comité Pédagogique des Hautes Etudes du Goût et Conseiller*

*Scientifique de la revue Pour la Science Équipe de Gastronomie Moléculaire Laboratoire de Chimie, AgroParisTech UMR 214 INRA/Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech)*

*herve.this@paris.inra.fr/herve.this@agroparistech.fr <http://www.agroparistech.fr/-UFR-Chimie-analytique-.html> <http://sites.google.com/site/travauxdehervethis/>*

## **Fabio BUCCOLINI – RISTOMED**

The ageing process of the population is accelerating due to improvement in social, cultural and health policies. It is of utmost importance that the ageing process is accompanied by the lowest level of comorbidity and disability as it happens in the "successful aging". The literature highlights that the ageing process and the pathogenesis of age-related diseases are influenced by oxidative stress, inflammation status, and gut microbiota. Thus, a healthy personalized dietetic approach specifically formulated for elderly people, with a defined pattern of nutrients, may represent a key strategy to improve the ageing process considering functional foods and/or nutraceutical supplements too. In response to these challenges, the goal of RISTOMED is to develop a new e-Health service for Elderly People that will enable the production of an innovative diet model and Biotech nutraceuticals specifically designed and efficaciously delivered.

The E-Health Dietary Services approach will be based on the management of the (healthy) food intake as a crucial step to control and balance nutrients (including nutraceutical compounds) and environmental stress in order to increase the quality of life and prevent diseases related to the ageing process. The project result is expected to better manage the diet and nutritional needs of Elderly People to contrast inflammation, oxidative stress and gut microbiota alteration.

***Fabio Buccolini:** Vox Net CEO and Project Manager he is responsible for the R&D company activities, especially in the healthcare and telemedicine field. He is also working as Consultant for Bic Lazio (Business Innovation Centre) supporting the actions for the innovation activities. In his experience as teacher and trainer, he has been speaker for Comune di Roma (Municipality) regarding technological integration and automation (Home Care, Domotics E-services) and chairman at MED-E-TEL E-health exhibition in Luxembourg on April 2004, April 2005 and April 2006. He has published more than 10 scientific and technical papers at international level and he holds an Italian Patent N° T228312Y (Portable refrigerator for Organ sharings). Some courses in Telecardiology and Telemedicine sector form part of the experiences of the RISTOMED coordinator/project manager. Fabio Buccolini is the RISTOMED Project Manager “New E-Services for a dietary approach to the elderly”- EU grant Agreement number: 222230*

## **Emilio DEL GIUDICE - Manger c'est communiquer**

La matière vivante n'est pas du tout une collection de molécules indépendants. Elle est au contraire un système complexe où les corrélations entre les composants sont le noyau de la dynamique. Elle est aussi un système ouvert envers l'environnement ; un flux d'énergie, mais d'information aussi, tient l'organisme dans un état où la dynamique est capable de soutenir l'auto-organisation. Les aliments sont une partie essentielle du flux d'information ordinatrice. Chaque aliment va donner une information spécifique; réduire le menu à un petit nombre d'aliments va

réduire le spectre des connections envers l'univers. Pour cette raison les humains sont omnivores.

***Emilio Del Giudice** : ricercatore dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (INFN), fisico teorico, interessato alla Teoria Quantistica dei Campi e alla Fisica delle Proprietà Collettive della Materia, ha lavorato al MIT e al Niels Bohr Institute di Copenhagen, premio Prigogine 2009.*



### **Maria Luisa GANADU – The importance of being Stevia**

The sense of taste gives us important information about the nature and quality of food, and of all the basic taste qualities, sweetness is the most universally liked. The human appetite for sugar and for sweet foods and drinks has been so strong that it has influenced the course of human history, and the recent and sharp rise in the consumption of sugar may be unprecedented. In the human taste bud, some cells express sweet receptors and respond to sweetness. Inside the taste receptor cell, two proteins combine to create a sweet receptor. A sugar substitute is a food additive that emulates the effect of sugar or corn syrup in taste, but usually has low caloric power. Some sugar substitutes are natural and some are synthetic or artificial sweeteners. The most used artificial sweeteners are: acesulfame potassium, nutritiva, aspartame, neotame, saccharin, and sucralose. Since their discovery, the safety of artificial sweeteners has been controversial. After the increased attention on the diffusion of the obesity in the United States, more people are choosing to use these products. However, scientists disagree about the relationship between sweeteners and many diseases such as lymphoma, leukemia, cancer of the bladder and brain, chronic fatigue syndrome, Parkinson's disease, Alzheimer's disease, multiple sclerosis, autism, and systemic lupus. Natural sweeteners can be small molecules such as fructose, glycerol, sorbitol, stevioside or small proteins such as brazzein, thaumatin, monellin, pentadin. Stevioside is a natural sweetener

extracted from leaves of *Stevia rebaudiana* (Bertoni), that is a perennial shrub of the Asteraceae (Compositae) family native to certain regions of South America (Paraguay and Brazil). Stevioside, the main sweet component in the leaves of *Stevia rebaudiana* (Bertoni) tastes about 300 times sweeter than sucrose (0.4% solution). Stevioside is one of the sweet components that can be extracted from the leaves of *Stevia rebaudiana*; the other compounds present, but in lower concentration, are: steviolbioside, rebaudioside A, B, C, D, E, F and dulcoside A. Their content varies depending on the cultivar and growing conditions. The *Stevia* plant, its extracts, and stevioside have been traded almost all over the world and have been used to sweeten hundreds of diabetic products, particularly soft drinks. In particular Japanese people are considered to be the greatest consumers of this sweetener. The important property to be non-caloric sweeteners makes of these molecules particular interesting products for food industry. This plant has been reported to be hypoglycemic, hypo-tensor, diuretic and cardiogenic. In Brazil, it has been successfully used as the most suitable sweetener for diabetic people. Moreover the stevioside has been found to be an immune-stimulator as evidenced by the increase in B- and T-cell mediated humoral and DTH response, respectively. It also has been shown to enhance macrophage function and substantially modulate the T and B cell proliferation. In some countries, especially USA and Europe, the alimentary employment of these natural sweeteners was forbidden until one year ago, today in France is legal...

*Maria Luisa Ganadu est Professeur de Chimie à l'Université de Sassari*



# TABLE RONDE II

## *Aspects sociétaux et anthropologiques de l'alimentation*

### **Dominique LESTEL - L'Occidental peut-il guérir de son arrogance d'espèce en mangeant de la viande ?**

Une dissymétrie fondamentale s'instaure entre le végétarien (qui explique souvent qu'il ne veut pas manger de viande pour des raisons éthiques) et le carnivore (qui veut continuer de manger de la viande pour des raisons diététiques). Je suggère qu'une raison éthique majeure doit conduire à manger de la viande : rappeler à l'*Homo sapiens* arrogant qu'est l'Occidental qu'il est un animal comme les autres, et qu'il se construit métaboliquement à travers l'animal. Le végétarien peut en effet être perçu comme celui qui refuse de se laisser intoxiquer par l'animal et qui reproduit la grande frontière homme/animal au début du 21<sup>e</sup> siècle, en instaurant un apartheid nutritif entre l'homme et les autres animaux. A ce titre, l'aspect éthique de la nutrition carnée doit être considéré comme un complément alimentaire *spirituel*.

*Dominique Lestel : philosophe de terrain à l'Ecole normale supérieure de la rue d'Ulm et au Museum National d'Histoire Naturelle. Ses travaux portent principalement sur les communautés hybrides homme/animal/machine, sur l'épistémologie critique des sciences de l'animal et sur l'évolution de l'intelligence. Il a été Visiting Professor à Chicago, à Tokyo et le sera à Montréal en 2010.*

### **Andrea PIERONI-Slow Food**

In the past decade, the food-medicine continuum has come to the forefront of ethnobiological research. Plants may be used both as medicine and food and it is often difficult in traditional cultures to draw a line between the two groups: food may be used as medicine, and vice versa. Using examples from ethnobotanical and anthropological field data conducted in the last 10 years in Southern Italy, Albania, and among migrant communities in Europe, I will illustrate how traditional plant-based foods and medicines may have diverse degrees of interrelations:

1. Plants may be simply used (their different parts and in different preparations) in a multifunctional way, both for food and medicines.
2. Plants - often weedy species ("wild greens") may be consumed, since thought to be "healthy", without any unique specification for their assumed health benefiting action - They are generally defined "depurative", "good for blood turnover: we may talk here of a "folk functional foods" category.
3. Plants may be consumed (ingested within a "food context"), in order to obtain a specific medicinal action - for them we use the terms "medicinal foods" or "food medicines".

However, Traditional Knowledge (TK) about foods and medicines is dramatically eroded nowadays in many parts of the world, and trans-disciplinary projects for recording perceptions and use of food and medicines and for re-instilling these TK systems among the younger



generations are urgently required.

These projects could generate also profitable, integrated small-scale activities related to biodiversity conservation, eco-tourism, and eno-gastronomy, and could represent an important source of income, especially in less affluent regions, as Slow Food movements and its experience and political practice have shown in the last decades.

TK on plant-based foods and medicines is however strongly embedded in unique complex cultural concepts. And the "inextricable link between nature and culture" (D. Posey) can only be appreciated and (dynamically) preserved adopting holistic visions and innovative trans-disciplinary approaches.

***Andrea Pieroni** : is an ethnobotanist. He obtained his degree in Medical Botany at the University of Pisa and his doctorate at the University of Bonn, Germany. A researcher at the University of London since 2000, and Senior Lecturer at the University of Bradford in Britain, he returned to Italy after 16 years in January 2009 as Professor of Plant Biology and Ethnobotany at the University of Gastronomic Sciences. He is President-Elect of the International Society of Ethnobiology, Editor-in-Chief of the Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine and a member of the Boards of a few international ethnoscientific associations and journals. He has authored approx. 100 scientific articles and contributions in international journals/books. His current research focuses on perceptions and uses of plants for food and medicine among linguistic "minorities" in southern Italy, in the Balkans and among migrant communities in Europe.*



## **Bruna BREMBILLA - L'agricoltura in città**

L'agricoltura di un grande parco dell'area metropolitana milanese, il Parco Agricolo Sud Milano, come banco di prova di una nuova relazione tra città e campagna, tra produttori e consumatori. Le esperienze di "acquisto consapevole" dei GAS, gruppi di acquisto solidali e la diffusione degli Orti Urbani. La rete di nuove attività delle aziende agricole, tese alla valorizzazione dei propri prodotti, attraverso la vendita diretta, la filiera corta, le offerte di ristorazione, i servizi di educazione alimentare, la fattoria didattica. La certificazione di qualità ambientale per le aziende che attuano un percorso di "sostenibilità" ambientale nelle produzioni agricole, di conservazione delle tradizioni e di mantenimento del paesaggio agrario. La nascita in città di un Mercato della Terra, per conoscere cosa mangiamo, avere garanzie di qualità dai produttori, rispettare i tempi della natura e riappropriarsi del gusto.

***Bruna Brembilla** : Insegnante. Sindaco dal 1992 al 2004 di un comune del Parco Agricolo, Cesano Boscone, 25000 abitanti. Assessore all'Ambiente e all'Agricoltura della Provincia di Milano e Presidente del Parco Agricolo dal 2004 al giugno 2009. Attualmente Consigliere provinciale nelle Commissioni Ambiente e Agricoltura e membro del direttivo del Parco Agricolo.*

## **Rosita MARINONI - Le goût de la relation, aspects psychologiques et relationnels de l'alimentation dans les différentes étapes de la vie.**

La nourriture peut être vue non seulement comme apport nutritionnel biologique mais aussi comme instrument ou moyen de communication et comme intermédiaire d'émotions, de relations et d'appartenances. Pour l'être humain l'alimentation assume des valences diversifiées selon les différentes étapes du cycle vital. Proposer des nouveaux styles d'alimentation et introduire dans le régime des gens des nouveaux éléments, signifie satisfaire non seulement des besoins nutritionnels mais aussi des besoins relationnels et symboliques. En effet la psyché et le corps peuvent atteindre un état de santé globale, seulement s'ils fonctionnent dans une perspective de synergie vitale.

***Rosita Marinoni**: Psychologue, thérapeute familiale, médiatrice, formatrice et consultante d'entreprise. Formée à l'École de Milan en systémique et thérapie familiale, travaille depuis longtemps dans le « Groupe de recherche et thérapie systémique » de Giuliana Prata. Des 1996 est présidente et directeur des activités de formation à l'approche systémique et à la médiation familiale et sociale du Centre Gregory Bateson à Milan.*

## **Franco La Cecla - Il cibo come identità**

C'è una relazione diretta tra il cibo che si mangia e l'identità costituita intorno alle abitudini alimentari condivise. Il cibo certamente serve a sanare, a far star bene, ma una componente di questo benessere è il sistema culinario che dà a chi ne fa parte il conforto e la sicurezza di una aderenza ad un *orizzonte*. Non il singolo cibo, e nemmeno il bio o il vegan - è lo stesso vegan è un orizzonte culturale, ma il cibo come narrazione, che consente all'individuo di raccontare i tempi

ed i ritmi della sua vita attraverso i colori, i sapori, le tessiture, lo speziato e l'ordine dei piatti e delle bevande.

**Franco La Cecla** : antropologo. ha insegnato alle Università di Milano San Raffaele, IUAV Venezia, EHESS di Parigi, EPFL di Losanna , EPC di Barcellona, Alma Slow Food di Colorno. Ha scritto vari libri, *IL malinteso* (Laterza), *Perdersi* (Laterza), *Pasta and Pizza* , Chicago Uni Press. e realizzato vari documentari tra cui l'ultimo per la RAI Speciale TGI *I Mari dentro* , sui pescatori siciliani emigrati a Nantucket a pescare sugli enormi banchi dell'Atlantico il baccala. Si occupa di incroci e conflitti tra culture nel campo dell'abitare, della nutrizione e dei legami matrimoniali.

### **Fabrizia LANZA**

La scuola di cucina Anna Tasca Lanza è specializzata in ricette siciliane. Si rivolge ad un pubblico prevalentemente anglosassone. Il mio obiettivo è quello di offrire un'esperienza della cucina siciliana come esperienza di "cultura" a tutto tondo. Credo che in questo la Sicilia sia ancora una regione piena di sorprese.

Per far questo ho messo in atto due iniziative:

1. Archivio informatico sulle tecniche di lavorazione tradizionali. Molto gradualmente vorrei tentare di raccogliere quanto più materiale possibile sui "modi" con cui uomini e donne lavorano, manipolano e organizzano le materie prime. Mi interessano i gesti, i tempi, le relazioni connesse a questi processi. Ho iniziato filmando alcune donne di Lipari per la produzione di biscotti e altri dolci rituali che si facevano un tempo per le feste oppure per a "iettata du soffitto" come dicono loro, cioè la copertura della casa con il tetto!
2. Impianto di un orto con diverse varietà di verdure selvatiche (mazzareddi, cavolicelli di vigna...) stiamo lavorando sperimentalmente sulla semina. E di un frutteto di varietà antiche (giuggiolo, nespole d'inverno, lumia, arance amare). L'obiettivo è quello di consentire allo studente di seguire tutto il percorso dalla terra alla tavola, raccogliendo la propria verdura e cucinandola secondo le nostre ricette.





*Tous mes remerciements à Olivier Castaing de la School Gallery Paris pour les clichés de cette brochure.*

SCHOOL GALLERY PARIS 81 RUE DU TEMPLE 75003 PARIS TÉL. 01 42 71 78 20

[CONTACT@SCHOOLGALLERY.FR](mailto:CONTACT@SCHOOLGALLERY.FR) [WWW.SCHOOLGALLERY.FR](http://WWW.SCHOOLGALLERY.FR)

