

DEUXIÈME ANNONCE

Programme, version 09 octobre 2015



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Chaire UNESCO
Culture et Traditions du Vin



Journées Méditerranéennes « Vin et Nutrition »

Hyères-Les-Palmiers (Var, Provence)

09-10 mars 2016

Colloque sous les auspices de la Chaire UNESCO, culture et tradition du vin

<http://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr/>

Objectifs

Mettre en valeur les aspects culturels et nutritionnels du mode de vie traditionnel lié à notre civilisation méditerranéenne multimillénaire où le vin est un élément central de bien-être et de santé s'il en est fait un bon usage.

Réhabiliter le vin et sa perception auprès des gouvernants, des milieux sociaux, du monde de la santé et des vecteurs d'image.

Pays européens du bassin méditerranéen associés : Espagne, France, Italie

Thèmes abordés

Vin et régime méditerranéen; cardiovasculaire; vieillissement cognitif; inflammation; cancer; polyphénols anti-/pro-oxydants; sensorialité; bien-être; image sociétale; perception grand public.

Comité d'organisation

- Prof. Norbert Latruffe (Univ. Bourgogne-Chaire UNESCO)
- Mme Sandrine Dubos (Guide vins et santé)
- Prof. Joël de Leiris (CNRS-Univ. Joseph Fourier, Grenoble)
- Dr Jean-Pierre Rifler (CHI, Montbard)

Conseil scientifique

- Prof. Alberto Bertelli (Univ. Milano)
- Prof. François Boucher (CNRS-Univ. Joseph Fourier, Grenoble)
- Prof. Joël de Leiris (CNRS-Univ. Joseph Fourier, Grenoble)
- Prof. Norbert Latruffe (Univ. Bourgogne-Chaire UNESCO)
- Prof. Michel Narce (Univ. Bourgogne/INSERM)
- Prof. Jocelyne Pérard (Prés. Chaire UNESCO, culture et tradition du vin)
- Prof. Pierre-Louis Teissèdre (Univ. Bordeaux-ISVV)

Publics concernés

Chercheurs en viti-viticulture, œnologie, chimie et biochimie du vin; nutritionnistes; médecins; associations d'amateurs de vin; clubs de dégustation; vigneron; sociologues, etc.

Lieu :

Espace La Villette-Espace 3000

Rond-point du 18 juin 1940

83000 Hyères-les-Palmiers

Tel 04 94 01 84 02 / 04 94 58 48 43

Une navette gratuite dessert l'Espace 3000 et le centre ville

La ville de Hyères-Les-Palmiers est l'ancêtre des stations balnéaires de la Côte d'Azur. Elle a conservé son caractère architectural de l'époque Victorienne. Sa cité médiévale a gardé ses ruelles étroites et pittoresques. A proximité de la presqu'île de Giens et des sites exceptionnels sauvegardés des îles de Port-Cros et Porquerolles. Aux alentours, des sites remarquables à visiter : Bormes-Les-Mimosas, le Fort de Brégançon, Saint-Tropez, les calanques de Cassis...

Langue : Français ou anglais

Intervenants confirmés:

- Dr Marie-Jo Amiot-Carlin (INRA-INSERM, Hop. La Timone, Marseille)
- Prof. Alberto Bertelli (Univ. Milano)
- Mme Audrey Bourolleau (Vin et société, Paris)
- Prof. Jean-Jacques Boutaud (Univ. Bourgogne-Pôle VV)
- Cabinet Alcimed (pour Vin et société)
- Mr Roland Courteau (Sénateur de l'Aude)
- Dr Montserrat Fito-Colomer (IMIM Barcelona)
- Dr Stéphanie Krisa (Univ. Bordeaux-ISVV)
- Prof. Joël de Leiris (CNRS, Univ. Joseph Fourier, Grenoble)
- Mr Bernard Hudelot (viticulteur Bourgogne)
- Dr Dominique Lanzmann-Petithory (AP-HP Paris)
- Prof. Norbert Latruffe (Univ. Bourgogne-Chaire UNESCO)
- Dr Yves Le Fur (AgroSup Dijon)
- Dr Michel Prost (Lara-Spiral, Couternon)
- Mr Edmond Méroni (IMVANP, Aix en Provence)
- Dr Jean-Pierre Rifler (CHI, Montbard)
- Mme Sandrine Dubos (Guide vins et santé, Hyères)
- Prof. Cédric Saucier (Univ. Montpellier)
- Mr Jean-Charles Tastavy (Honneur du vin)

Programme prévisionnel. 3 sessions + 1 table ronde

Mercredi 09 mars (8h-17h30)

8:00-9:30. Accueil

9:30. Ouverture

9:40-10:10. **Conférence inaugurale** (25'+5). *Bernard Hudelot* (Domaine de Montmain, Villars-Fontaine). *Pourquoi le vin est et sera éternel ?*

Session 1.

Vin et régime méditerranéen ; effets au niveau cardiovasculaire.

10:10-10:35. *Joël de Leiris* (CNRS, Univ. Joseph Fourier, Grenoble) (20'+5). *Historique des connaissances sur le cardiovasculaire en relation avec la consommation de vin*

10:35-11:00. *Dominique Lanzmann-Petithory* (AP-HP, Paris) (20'+5) *Que reste-t-il du French paradox en 2016 ?*

11:00-11:30. *Pause café*

11:30-11:55. *Marie-Joseph Amiot-Carlin* (INSERM-INRA, Marseille) (20'+5) *Alimentation méditerranéenne*

11:55-12:20. *Edmond Méroni* (IMVANP, Aix en Provence) (20'+5). *Vin et alimentation méditerranéenne, de la qualité nutritionnelle à l'enrichissement des vins en composés phénoliques*

12:20-12:45. 3 x communications (10'+5')

12:45-14:15. *Lunch*

Session 2.

Polyphénols, stress oxydant, vin et vieillissement cognitif et métabolique.

14:15-14:40. *Cédric Saucier* (Univ. Montpellier) (20'+5). *Polyphénolomique*

14:40-15:05. *Montserrat Fito-Colomer* (IMIM Barcelona) (20'+5'). *Effet des polyphénols de raisin et de vin sur les HDL*

15:05-15:30. *Stéphanie Krisa* (Univ. Bordeaux-ISVV) (20'+5). *Prévention du vieillissement cognitif par les polyphénols de la vigne et du vin*

15:30-16:05. *Alberto Bertelli* (Univ. Milano) (20'+5). *Effets du vin blanc*

16:05-16:35. *Pause café*

16 :35-17 :00. *Norbert Latruffe* (Univ. Bourgogne-Chaire UNESCO) (20'+5). *Vin, resvératrol et pathologies inflammatoires*

17 :00-17 :45. 3 x communications (10'+5)

Conclusion 1^{ère} journée, 17:45-18:00

Dégustation, 18 :15-19 :00

(l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération)

Retour au centre ville. Visite libre de la ville haute, 19 :00-20 :00

Repas de gala : 20:30 (sur réservation). Restaurant La Coupole, « Discussions nocturnes ».
Adresse : 2, Rue Léon Gautier, 83400 Hyères. Tel 04 94 65 26 52

Jeudi 10 mars (9h-11h45)

Session 3.

Sensorialité, bien-être, image sociétale, projection historique.

8:30-8:55. Y. Le Fur (AgroSup Dijon) (20+5'). *Perception sensorielle des vins ; hédonisme*

8:55-9:20. Jean-Pierre Rifler (CHI, Montbard) (20+5'). *Evolution du concept vin et santé au cours des siècles*

9:20-9:45. Audrey Bourolleau (Vin et Société, Paris) (20+5'). *L'action de Vin & Société. Le vin, un sujet total*

9:45-10:00. Jean-Jacques Boutaud (Univ. Bourgogne-pôle VV) (20+5'). *Apport de l'image du vin en gastronomie*

10:00-10:15. oral communication (10'+5)

10:15-10:45. *Pause café*

10:45-11:25. **Table ronde** animée par *Alberto Bertelli* (Univ. Milano) et *Joël de Leiris* (CNRS-Univ. Joseph Fourier Grenoble) (40').

L'avenir culturel du vin, l'importance économique du vin, l'oenotourisme.

Débatteurs pressentis: représentant de Vin et Société (cabinet Alcimed); Ministère de l'agriculture? Ministère de la santé? OIV ? R. Courteau, élu d'une région viticole; S. Dubos, guide vins et santé; B. Hudelot, viticulteur en Bourgogne; J-C Tastavy, pour l'honneur du vin ; ...

11:25-11:55. **Conférence de clôture.** *Michel Prost (Lara-Spiral, Couternon) (25'+5')*. *Les deux clés de voute de la logique du vivant : les anti-oxydants du vin et les anti-oxydants des aliments au bénéfice de la santé*

11:55-12:00. **Conclusions**

Fin du colloque, 12 :00. Lunch et après midi libres

Sponsors confirmés ou prévus. Liste préliminaire



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Chaire UNESCO
Culture et Traditions du Vin



**Institut Méditerranéen
du Vin de l'Alimentation
et de la Nutrition Préventive
(IMVANP)**

Contacts programme.

Prof. Norbert Latruffe

Université de Bourgogne, Laboratoire de Biochimie (Bio-peroxIL)
6, Bd Gabriel, 21000 Dijon, France
Tel 03 84 32 41 97
E.mail norbert.latruffe@u-bourgogne.fr

Renseignements sur le lieu, la logistique,...

Mme Sandrine Dubos

BP 40217-83406 Hyères, France
Tel: + 33 (0)6 07 94 57 64
E. Mail sandrinedubos@gmail.com

Organisation table ronde,

Prof. Joël de Leiris

Université Joseph Fourier, Grenoble
1, Bâtiment Jean Roget – Domaine de la Merci, 38 706 La Tronche
Cedex, France
Tel: + 33 (0) 4 76 63 71 17
E-mail: Joel.deLeiris@ujf-grenoble.fr

En tandem avec le Prof. *Alberto Bertelli* (Milano)

Vins et gastronomie

Dr Jean-Pierre Rifler

(CHI Montbard)

24 Rue Auguste Carré, 21500 Montbard
+33 (0)3 80 92 63 00
E-mail: jprifler@hotmail.fr

Inscriptions. Avant le 31 janvier 2016

A adresser au **Prof. Norbert Latruffe**

Université de Bourgogne, Laboratoire de Biochimie (Bio-peroxIL)
6, Bd Gabriel, 21000 Dijon, France
Tel 03 84 32 41 97
E.mail norbert.latruffe@u-bourgogne.fr

Frais d'inscription(*)

- Académique, amateur de vin : 120^E (*) + 80^E repas de gala (optionnel)
- Etudiant inf. 35 ans : 80^E (*) + 80^E repas de gala (optionnel)
- Professionnel vitiviniculture, commercial, journaliste 180^E (*) + 80^E repas de gala (optionnel)

(*) couvrent l'assistance aux conférences, le livret de résumés, le lunch de midi et les pauses café.

Règlement par chèque à l'ordre de l'association Nutrition Méditerranéenne et Santé (NMS), compte BNP-Paribas, agence des facultés, bd de l'Université, 21000 Dijon.

Coordonnées bancaires

RIB/IBAN

RIB: code banque : 30004 ; code agence : 01288 ; n° de compte : 00010032463 ; clé RIB : 02

IBAN: FR76 3000 412 8800 0100 3246 302

BIC: BNPAFRPPXXX

Un reçu vous sera fourni en retour.

NB. *En cas d'inscription sur place il ne pourra pas être garanti de participation au repas de gala*

découper

Fiche d'inscription. A envoyer avant le 31 janvier 2016*

Nom : Prénom :

Situation : - Académique, amateur de vin, 120 €
- Etudiant inf. 35 ans, 80€
- Professionnel vitiviniculture, commercial, 180€
(*barrer les mentions inutiles*)

Adresse postale :

Tel :

E-mail :

Souhaite s'inscrire au repas de gala, 80€ oui non (*barrer la mention inutile*)

A adresser avec le règlement à l'adresse suivante:

Prof. Norbert Latruffe
Université de Bourgogne,
Laboratoire de Biochimie (Bio-peroxIL)
6, Bd Gabriel, 21000 Dijon

Ou par mail à norbert.latruffe@u-bourgogne.fr

* **Passé cette date nous ne pourrons pas vous assurer une participation si la capacité d'accueil est atteinte.**

découper_

Résumé des communications. A envoyer avant le 31 janvier 2016

Fichier en word (doc/docx) 15 lignes maximum en caractère « Times New Roman » 12,
interligne 1,5
