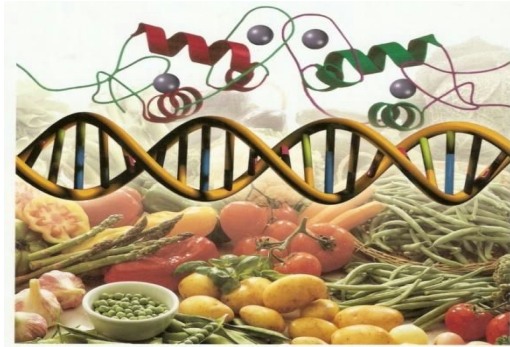


Conférence donnée le mardi 10 février 2015 au Château de la Fontaine

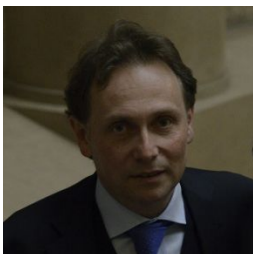
## Cuisine, Nutrition et Épigénétique

### Comment mangerons-nous demain ?

Par Richard DELERINS



Depuis dix ans, l'essor de la « génomique » (la science du génome) a transformé notre vision de la nutrition. Comment, par exemple, nos comportements alimentaires influent sur l'expression de nos gènes et sur notre santé tout au long de la vie. Pourquoi certaines cuisines ou « systèmes culinaires » sont porteurs de bénéfices santé (longévité, vieillissement, beauté, prévention de certaines pathologies: obésité, diabète type 2). Nous examinons ici la cuisine d'Okinawa, de Copper Canyon (Mexique), la Paléo cuisine, la cuisine du gène APOE et le cas de la « cuisine française ». Pour répondre à trois questions : Comment mangerons-nous demain ? Que cuisinerons-nous? Et pour qui ?



Richard C. DELERINS est anthropologue des « systèmes culinaires » et chercheur à l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS) à Paris et à l'Université de Californie à Los Angeles (UCLA). Il a reçu le Prix Nivea du CNRS pour ses recherches sur l'alimentation et la santé.