

Penser au-delà de l'assiette



Inra / Christophe Maître

Christine Cherbut, 51 ans, a été nommée directrice scientifique Alimentation le 1^{er} octobre 2011. Cette ancienne directrice-adjointe du centre de recherche en nutrition humaine de Nantes va promouvoir les recherches autour de l'alimentation à l'Inra avec l'ambition de contribuer à la sécurité alimentaire mondiale et au développement de systèmes alimentaires durables.

Comment va se structurer votre action ?

Christine Cherbut : La grande originalité de l'Inra est sa capacité à explorer l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation des aliments, le fameux « de la fourche à la fourchette ». Je pense qu'en s'appuyant sur les acquis, nous devons également remonter la chaîne en sens inverse, du consommateur au producteur. Nous devons, d'autre part, repenser la transformation des agro-ressources et mieux prendre en compte les qualités intrinsèques des produits agricoles et l'ensemble de leur itinéraire de production, en faisant rimer « économie » et « écologie ».

Dans cette optique les recherches vont s'articuler en trois chantiers prioritaires : **chantier 1** : « les comportements des consommateurs » ; **chantier 2** : « la nutrition et la santé », et enfin **chantier 3** : « l'éco-conception des aliments et les bioraffineries »

Dans chaque chantier, quelle sera votre approche ?

C. C. : J'essaie d'apporter une vision intégrative avec la conviction que nous trouverons de nouvelles réponses en explorant les systèmes (régimes alimentaires, systèmes physiologiques ou socio-économiques). D'autre part, je soutiens fermement la transdisciplinarité qui se construit progressivement grâce aux métaprogrammes.

Dans le **chantier 1**, nous devons explorer au-delà de l'assiette, par exemple comprendre comment l'offre alimentaire affecte les choix des consommateurs. C'est d'ailleurs un des métaprogrammes de l'Inra.

Pour le **chantier 2**, en nous focalisant sur quelques systèmes bien maîtrisés à l'Inra - comme le microbiome intestinal, le stress oxydant, etc.- nous nous attacherons à démontrer les liens entre l'alimentation et la santé. Pour cela, il nous faut identifier des indicateurs objectifs d'effets, de prédisposition aux maladies et d'exposition au risque.

Enfin, dans le cadre du **chantier 3**, nous nous appuyons sur la connaissance des mécanismes de transformation des matières premières pour favoriser l'élaboration d'aliments sains et goûteux, tout en restant économes en énergie et en eau, et économiquement réalistes. Ces mêmes connaissances favoriseront le développement de bioraffineries pour générer non seulement des biocarburants liquides mais aussi des matériaux et molécules pour la chimie, sans accroître la compétition avec les productions alimentaires, ni les impacts environnementaux de l'agriculture.

Que tirez-vous de votre expérience dans le privé ?

C. C. : Cette expérience m'a apporté une vision systémique des enjeux et j'ai pu constater que changer de point de vue sur un sujet peut faire émerger de nouvelles solutions. En creux, cela m'a permis de voir que certains grands enjeux ne sont pas r epris par l'industrie et que la recherche académique doit s'en emparer.

Enfin, cela m'a donné une vision internationale. L'Inra a ainsi des forces et des atouts précieux à valoriser. Nous sommes leader au niveau international dans certains domaines, par exemple sur les microorganismes. Et nous avons les compétences nécessaires pour le devenir dans d'autres domaines, comme les comportements des consommateurs, avec nos chercheurs en économie, sociologie, psychologie, physiologie, neurobiologie, physico-chimie de l'aliment...

Comment voyez-vous l'héritage de Xavier Lerverve* ?

C. C. : Il nous a laissé un héritage très riche, dont un des exemples est la promotion du microbiome intestinal. Sa vision, dans la continuité de laquelle je m'inscris, était déjà très engagée dans la direction d'une alimentation durable accessible au plus grand nombre. Sa formation de médecin l'a orienté fortement vers la santé. J'espère compléter ses acquis en intégrant les aspirations hédoniques, sociales et économiques de l'alimentation. ●

Propos recueillis par Antoine Besse

* DS alimentation de 2004 à 2010.