

**Biotechnologies.** La première pierre du futur centre d'évaluation nutritionnelle expérimental a été posée le 19 septembre dans la zone d'activités Mazen-Sully à Dijon.

## Évaluer les compléments alimentaires : un enjeu de santé

**A**près la création du centre d'évaluation nutritionnelle (CEN) Biotech en 1994 puis du CEN Nutriment en 2006, respectivement spécialisés dans l'évaluation des médicaments et des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels en milieu médical, c'est un nouveau centre d'expérimentation qui verra le jour d'ici à la fin de l'année 2011. Dirigé par François-André Allaert, docteur en médecine et en pharmacie, professeur au département de bio statistique de la faculté de médecine de Liège et directeur de l'Agence pour la sécurité des informations de santé (APSI), le CEN Expérimental sera entièrement dédié à l'évaluation d'aliments fonctionnels et compléments alimentaires agissant pour l'amélioration du bien-être. « Le CEN Nutriment développe déjà depuis cinq ans des enquêtes observationnelles et

Une première pierre posée par François Patriat, François Rebsamen et François-André Allaert.



des études cliniques dont le but est d'apporter la preuve des bénéfices pour la santé. Le CEN Expérimental s'attachera essentiellement à l'amélioration du bien-être, des petits maux du quotidien dont nous sommes plus ou moins victimes : fatigue passagère, stress, déficit de concentration, trouble de la mémoire... », explique François-André Allaert, qui compte également obtenir des avancées significatives dans la prévention des maladies neuro-dégénératives et

des démences séniles. Commandité par les industries agroalimentaires, le CEN Expérimental menera des études cliniques selon le même protocole utilisé pour les évaluations de thérapeutiques médicamenteuses. « La promesse des compléments alimentaires doit être prouvée au même titre que les médicaments, dans le sens où il s'agit non seulement de confirmer un bénéfice mais également de détecter d'éventuelles intolérances », assure François-

André Allaert. Les études seront menées sur des personnes volontaires, selon la méthode en double aveugle contre placebo, après autorisations données par le comité de protection des personnes et de l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé (Afssaps). La création du CEN Expérimental s'inscrit pleinement dans la politique menée par la ville de Dijon et la région Bourgogne pour soutenir le pôle d'excellence Vitagora « Goût, santé, nutrition » et la zone d'activités Mazen-Sully concentrant les secteurs de la santé et des biotechnologies. Soutenue par le Grand Dijon, la région Bourgogne, Oséo et l'État, le CEN Expérimental emploie déjà 25 personnes et prévoit le recrutement de 10 collaborateurs supplémentaires. Un million d'euros a été investi pour la construction du centre.

MARIANNE TARRAGON-BÉAREZ

**Événement.** Le 24 septembre, l'union des métiers et des industries de l'hôtellerie a rassemblé la profession autour de la fête de la gastronomie.

## Les restaurateurs de Côte-d'Or se mobilisent pour la gastronomie

**A**lors qu'il y a quelques mois, le repas gastronomique des Français a été inscrit au patrimoine mondial culturel immatériel de l'humanité, les restaurateurs de Côte-d'Or se sont fédérés pour célébrer la première édition de la Fête de la gastronomie : l'occasion pour les professionnels de faire découvrir leurs savoir-faire et les saveurs de la terre bourguignonne. À l'image de la fête de la musique, l'Union des métiers et des industries hôtelières (Umih) de Côte-d'Or souhaite faire de ce rendez-vous un moment de convivialité incontournable de la rentrée. Au total, ce sont donc près d'une quarantaine d'établissements qui se sont engagés dans la démarche et qui ont proposé une offre spéciale comme un verre de l'amitié ainsi qu'un repas spécial. Avec pour sujet cette année le thème de la terre, l'Umih Côte-d'Or a ainsi mis à l'honneur le travail de la profession et la fidélité des clients. « Nous sou-



haitons que la découverte de la gastronomie devienne un rendez-vous annuel agréable et populaire pour valoriser les savoirs culinaires de nos restaurants bourguignons, précise Patrick Jacquier, président de l'Umih Côte-d'Or. Une démarche qui s'inscrit directement dans la valorisation de notre patrimoine qui est au cœur de la candidature des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'U-

nesco, que nous soutenons ». En marge de la journée consacrée à la gastronomie, une dizaine de restaurateurs ont choisi de jouer les prolongations en participant à la deuxième édition de l'opération « Tous au restaurant ». Pendant une semaine, les restaurateurs ont donc ouvert leurs portes et ont concocté un menu spécial, offert pour le deuxième convive. « L'idée est que nos clients poussent la

porte de nos restaurants, petits ou grands, connus ou en devenir, étoilés ou non, et qu'ils se laissent porter par cette grande fête du goût et surtout du plaisir d'être ensemble, ajoute Patrick Jacquier. L'objectif est clair : rendre la gastronomie plus accessible, faire découvrir de jeunes tables et des saveurs nouvelles ». De quoi plaire à tous les gourmands.

LAURA CASANOVA

## L'expert

PROPOS RECUEILLIS PAR PATRICE BOUILLOT

### Nicolas Michelin ou le génie du lieu

L'architecte et urbaniste parisien, concepteur du futur éco-quartier Jardins des maraîchers à Dijon, a participé au colloque sur la ville durable organisé mercredi pour les 50 ans de la société d'économie mixte d'aménagement de l'agglomération dijonnaise (Semaad).



Le Journal du palais. On vous dit  
Attaché au « génie du lieu ».  
Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?  
Nicolas Michelin. Ce qui est beau

dans les Abattoirs, c'est la structure béton, ce sont les eaux de rejet qui pourraient être mises à profit, c'est le bâti autour, un peu foireux, c'est cette autoroute qui débouche tout près et permet d'entrer dans Dijon par ici... Le génie du lieu, c'est l'impression, l'air, l'atmosphère... C'est une vieille idée des années 1970 que nous ré-interrogeons aujourd'hui car c'est la base de notre métier d'urbaniste. Nous devons nous imprégner de ce qui existe, de l'histoire, des hommes, avant de construire. Je ne comprends pas ceux qui inventent des systèmes complexes sans tenir compte de l'existant. À Dijon, nous avons passé beaucoup de temps sur le site, nous avons poussé jusqu'au parc de la Colombière,



ANM

au stade des Poussots, nous sommes partis à la recherche de ce Suzon qui devait noyer Dijon... Et puis il y a un génie du lieu de Dijon même : cette ville, préservée, raconte des choses, elle a une âme, elle a un

potentiel à évoluer vers une métropole durable.

♦ Comment justifier la présence des voitures dans un éco-quartier, comme ce sera le cas aux Maraîchers ?

♦ On est loin des transports en commun.

Et puis je ne pense pas que la voiture disparaîtra. Dans cet éco-quartier, il faut que les voitures circulent, même à 10 kilomètres-heure. Je ne voulais pas créer un parking-silo, je voulais créer ici la notion de rue. Pas une rue couverte d'enrobé noir, mais une rue verte...

♦ La question des usages est fondamentale pour vous...

♦ La question des usages est trop souvent évacuée dans les projets dits durables. On nous parle de bâtiments positifs, mais positifs pour qui ? Il faut imaginer des espaces partagés, pour que les habitants créent de la vie dans leur quartier. Les relations entre les gens, c'est plus important que les techniques de production d'énergie ! Mon ambition est de créer un quartier relativement dense, où l'on préserve des espaces pour permettre que les habitants développent des usages. Je voudrais que, demain, aux Abattoirs, on fasse des barbecues entre voisins, mais il faudra pour cela qu'on le leur en donne la possibilité.

♦ La ville durable est donc d'abord une ville où l'on recrée du lien entre les gens ?

♦ La séparation des fonctions (ici j'habite, ici je travaille, ici je fais mes courses) a tué la ville. Il faut développer un modèle de ville organisée autour de micro-centralités où les usages seront mêlés (habitat, commerce, services, loisirs...). Cela passe par le retour d'une vraie proximité, autour de petits commerces par exemple.