



Publication de NMS

N. Latruffe, éditeur du livre : « Vin, Nutrition Méditerranéenne et Santé », 204 p ISBN 978-2-36441-199-9 *EUD* éditeur, Dijon 2017

N. Latruffe, auteur du livre : Vigne et vin magiques et éternels. Nouveaux regards sur l'histoire, la science et la culture, 300 p, ISBN 979-2-343-11430-9 *L'Harmattan* éditeur Paris, 2018

N. Latruffe & J-P Rifler « guest editors » du n° spécial du journal *Diseases* chez MDPI « *Vine and wine components and health* », 2019

Plus de 25 ans après le « French Paradox », le vin, la nutrition méditerranéenne et la santé sont un tryptique historique et toujours d'actualité. Et plus encore avec la dérive alimentaire et nutritionnelle qui opère depuis la fin du XX^e siècle.

Une culture de l'alimentation saine et en progression, grâce aux diètes méditerranéennes.

Président

Norbert Latruffe
Professeur, Université de Bourgogne

Vice-Président

Joël de Leris
Professeur, Université de Grenoble-Alpes

Trésorière

Sandrine Dubos-Cohen
Oenogastronomie, Hyères-Les-Palmiers

Secrétaire

Jean-Pierre Rifler
Médecin, Centre Hospitalier
de Haute Côte-d'Or

Vérificateur aux comptes

Bernard Hudelot
Maître Vigneron-œnologue
Château de Villars-Fontaine

Contact :

Professeur Norbert Latruffe
Université de Bourgogne
Laboratoire BioPeroxIL, Faculté Gabriel
6, Bd Gabriel, 21000 Dijon, France

Tel. 03 80 39 62 37
e.mail : lbmc@u-bourgogne.fr

Association

**Nutrition Méditerranéenne et
Santé**

NMS

Association à but non lucratif,
sous le régime de la loi de 1901.
Réf. W832013271

Objectifs

Promouvoir et soutenir le développement de recherches scientifiques et médicales:

- sur les effets bénéfiques pour la santé de la diète méditerranéenne,
- en assurant la diffusion la plus large des connaissances sur ce sujet au niveau du grand public,
- en organisant de façon optimale le transfert d'informations sur ce thème.

NMS est hébergé sur les sites

<http://bioperoxil.u-bourgogne.fr/>

(cliquer sur le logo NMS à droite au milieu du portail) et
<http://anms.e-monsite.com/pages/les-actions.html>





Les ingrédients de la cuisine méditerranéenne : l'huile d'olive et le vin

La cuisine méditerranéenne est connue pour ses bienfaits sur la santé, elle associe une alimentation à base d'olives (huile riche en acides gras poly-insaturés oméga 3) ; de fruits et de légumes riches en anti-oxydants ; des céréales riches en fibres; des fruits à coque (noix) ; des épices et des aromates et, selon les coutumes, du vin ou des infusions riches en polyphénols. Le régime méditerranéen (également Crétois et Sarde) est reconnu depuis 2010 comme patrimoine immatériel de l'UNESCO. Il est à rapprocher du régime des japonais d'Okinawa à base de poisson, de légumes de la mer (algues), d'aromates, de thé (riche en EGCG), voire du saké !



Le vin, un ingrédient important de la diète crétoise.

Depuis que l'homme a « découvert » le vin, celui-ci est resté constamment présent dans notre alimentation et dans notre art de vivre. Il a perçu très tôt les bienfaits du vin sur sa santé (Hippocrate). Auparavant, les égyptiens, les indiens et les chinois. Puis les romains, les arabes avant l'Islam, et les moines. Et nos contemporains Louis Pasteur et Serge Renaud.

De nos jours, le vin est un lien social dans nos civilisations occidentales.



Activités de NMS

- 2016** Journées Méditerranéennes Vin et Nutrition Hyères les 9 et 10 mars sous les auspices de la chaire UNESCO culture et traditions du vin.
- 2017** Participation au colloque Wine & Health de Logrono, La Rioja, Espagne 16-18 février.
- 2018** Co-organisation du colloque international en Crète avec la Chaire UNESCO « Vigne, vin, alimentation et santé », Héraklion, Crète, 22-26 mai.
- 2018** Journée scientifique NMS de Tain-L'Hermitage, 9 juin.
- 2019** Bourses de voyage NMS-Claude Taesch-Mesnager attribuées à 2 jeunes chercheurs.
- 2019** Journée scientifique NMS d'Arbois, 1^{er} juin.

Les adhérents

Pays méditerranéens représentés par la France, l'Espagne, l'Italie, la Grèce, le Liban, le Maroc, l'Algérie, Tunisie et correspondante au Portugal. Les adhérents viennent de milieu très variés montrant l'intérêt de ce sujet : chefs d'entreprise, chercheurs, étudiants, médecins, nutritionnistes, pharmaciens, retraités, universitaires, vignerons, etc.