

**Veille**  
**Laboratoire CIMEOS**

Axe « Alimentation et Gastronomie »

*Septembre 2019*

## Sommaire

### *1. Événements à venir*

#### *1.1. Événements scientifiques*

#### *1.2. Autres événements*

### *2. Communications scientifiques*

#### *2.1. Contributions*

#### *2.2. Articles*

### *3. Publications*

#### Contacts :

Jean-Jacques Boutaud [jean-jacques.boutaud@u-bourgogne.fr](mailto:jean-jacques.boutaud@u-bourgogne.fr)

Clémentine Hugol-Gential [clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr](mailto:clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr), co-pilotes de l'Axe « Alimentation et Gastronomie ».

David Michon, [david.michon@u-bourgogne.fr](mailto:david.michon@u-bourgogne.fr), rédacteur.

Le premier Ministre, Edouard Philippe, a annoncé le vendredi 13 septembre 2019 les 24 projets innovants retenus pour une dotation globale de 450 millions d'euros. Depuis le début du projet, l'axe alimentation-gastronomie est mobilisé à la demande de Dijon Métropole autour du projet Territoire Innovant « Alimentation durable 2030 » au travers d'une action intitulée « **Mobiliser les outils du marketing social pour améliorer les messages, leur circulation et leur diffusion permettant de promouvoir une alimentation saine et durable** ».

Le territoire de Dijon est retenu parmi les 24 lauréats.

<https://www.bienpublic.com/edition-dijon-ville/2019/09/13/alimentation-durable-le-projet-de-dijon-metropole-financierement-aide-par-l-etat>

## 1. Événements à venir

### 1.1. Événements scientifiques

#### 16 au 22 Septembre 2019

Colloque de Cerisy "Sciences, techniques et agriculture" qui se déroulera à **Cerisy-la-Salle**. Informations : <http://umr-lisis.fr/actualites/evenement/colloque-cerisy-sciences-techniques-et-agricultures/>

#### 26 septembre 2019

Séminaire « Alimentation, santé et changements sociaux »

A l'Université de Lorraine (**Metz**) dans le cadre du séminaire « Alimentation, santé et changements sociaux » organisé par le CREM se tiendra une série de conférences autour de la thématique « du bien manger au manger droit ? », nous aurons le plaisir d'y faire une conférence sur « le bien et le bon à manger : l'expertise en questions » au côté de Emmanuelle Simon, François Allard-Huver, Viviane Clavier, Aurélie Pourrez et Gilles Fumez.

Programme : <http://projet-alims.fr/wp-content/uploads/2019/08/Programme-s%C3%A9minaire.pdf>

#### 27 Septembre 2019

Journée d'échanges sur la thématique "transitions localisées et dynamiques territoriales" organisée par le CIST et le laboratoire PACTE à Paris. Informations : <http://cist.cnrs.fr/events/transitions-localisees-et-dynamiques-territoriales/>

#### 3, 4 et 5 octobre 2019

13ème édition des Rencontres du Clos-Vougeot qui auront pour thème, cette année : "Fluctuations climatiques et vignobles du Néolithique à l'actuel : impacts, résilience et perspectives". Cet événement aura lieu **au Château du Clos-Vougeot**.

#### 15 octobre 2019

Alimentation et Médias Réseaux sociaux. Espace Hamelin, 17 rue de l'amiral Hamelin, **75116 Paris**. Avec Claude Fischler, Olivier Roger, Ariane Grumbach... <http://www.institut-benjamin-delessert.net/fr/conferences/Conference-2019/index.html>

#### **04 novembre 2019**

Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin, Ateliers thématiques : « Expositions temporaires », « animation événementielle », « partenariats recherche et diffusion des savoirs », **Dijon Métropole**. L'Axe est engagé dans les Comités de Pilotage des Cités (Dijon et Beaune) et des Climats de Bourgogne (Beaune).

#### **7 et 8 Novembre 2019**

Colloque bi-annuel du groupe de recherche Sustainable Food Planning d'AESOP (Association of European Schools of Planning) organisé à **Madrid**.

Informations : [http://www.aesop-planning.eu/blogs/posts/en\\_GB/sustainable-food-planning/tag/conference+2019+Madrid](http://www.aesop-planning.eu/blogs/posts/en_GB/sustainable-food-planning/tag/conference+2019+Madrid)

L'appel à communication sera publié ici : <https://aesopsfp.wordpress.com/>

#### **13 au 15 Novembre 2019**

Événement « Food & Hospitality. Multiensory perspectives » organisé par l'Institut Paul Bocuse qui aura lieu à **Ecully**. Informations : <http://research.institutpaulbocuse.com/en/events/events-november-13th-14th-and-15th-2019-12269.kjsp?RH=1393945073184>

#### **22 et 23 novembre 2019**

15<sup>èmes</sup> *Rencontres François Rabelais* : « Quelle éducation au goût pour la jeunesse ? », IEHCA, **Tours**. L'Axe est représenté dans le Comité de pilotage, l'atelier « Ça fait du bien de décoder - Quand le goût fait sa pub ! » (22 novembre) et la table ronde « Alimentation et goût : à l'école des marques (23 novembre). Programme complet : <http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/15emes-rencontres-francois-rabelais-22>

#### **15 et 16 Novembre 2019**

Symposium on the History of Food qui aura lieu à **Amsterdam**.

Informations : <http://bijzonderecollecties.uva.nl/bezoek-contact/interesse-ashf.html>

#### **Novembre 2019 – février 2020**

Conférences gourmandes du Musée Magnin (conférences et dégustation culinaire). Pour ce nouveau programme, nous proposons deux conférences : « A la table de Brillat-Savarin » (19 décembre 2019), « A la table du Musée Magnin : séduction des aliments et saveur du symbole » (13 février 2020).

#### **28 et 29 novembre 2019**

« Montrer & interpréter la vigne et le vin, cités, musées, centres d'interprétation », **Beaune**, Palais des Congrès. Participation à la table ronde : « L'écriture et la mise en scène du récit ». [https://www.climats-bourgogne.com/fichiers/programme-17-07-pp\\_1564050700.pdf](https://www.climats-bourgogne.com/fichiers/programme-17-07-pp_1564050700.pdf)

### **18 et 20 mars 2020**

« Traduction et culinaire ». Colloque international qui se tiendra à l'université de **Lille** du 18 au 20 mars 2020. Avec un angle Sciences de l'information et de la communication : Langue du culinaire et de la gastronomie (différence entre les 2 ?) : ustensiles, techniques, noms de plats, onomastique, recettes, notes de dégustation.

Informations : <https://calenda.org/597393>

## *1.2. Autres événements*

### **19 et 20 septembre 2019**

La Food Use Tech reprend ses quartiers à **Dijon** (Palais des Congrès). Tous les sujets liés aux nouveaux usages sur toute la chaîne de valeur agroalimentaire sont traités.

Avec un débat final sur le mieux manger, tout le programme est à retrouver ici : <https://foodusetech.fr/fr>

### **1er et 2 Octobre 2019**

Workshop "Patrimoine alimentaire alpin. Expériences et enjeux dans le massif des Bauges et dans les Alpes" qui se tiendra à la Chartreuse d'Aillon, **Aillon-le-Jeune**. Ce rendez-vous nous propose une prise de parole des acteurs du massif des Bauges et des Alpes, à la rencontre des savoir-faire, des expériences exemplaires et des perspectives.

### **16 octobre 2019 au 1<sup>er</sup> juin 2020**

À l'automne 2019 s'ouvre une exposition d'envergure sur un sujet au goût du jour : l'alimentation. « Je mange donc je suis » vous propose de découvrir les aspects biologiques, culturels et écologiques de notre alimentation.

Musée de l'homme, 17 Place du Trocadéro 75016 **Paris**

## *2. Contributions scientifiques*

### *2.1. Communications*

#### **Pour le 31 Janvier 2020**

SIEF 23rd International Ethnological Food Research Conference : " Food, people and the city. Comparative perspectives" qui se déroulera à Antwerp (Belgique) au MAS museum entre le 23 et le 25 Septembre 2020.

#### **Pour le 30 septembre 2019**

CFP: A Taste of France: Exploring Identity through Gastronomy (NeMLA 2020). This panel seeks submissions relating to the Northeastern Modern Languages Association (NeMLA) 2020 Convention theme of Shaping and Sharing Identities, specifically through a gastronomic approach. Cuisine is a daily manifestation and interpretation of culture, and France is arguably the epitomic space in which to observe this phenomenon. French terroir, the connection between the land and its products, has long shaped the French culinary tradition and identity. However, throughout the centuries the land itself and people's connection to it have shifted

and transformed. Writers and artists have grappled with these changes through their portrayals of cultivating, preparing, consuming, and disposing of food. In the nineteenth century, for example, Grimod de la Reynière and Brillat-Savarin codified and philosophized on the manners of the table and la bonne chère. Balzac portrayed typical mealtime interactions at the Maison Vauquer and Zola depicted the bustling activity of Les Halles market. Recently, a veritable renaissance of food publications is taking place as evidenced by journals like Omnivore and bandes dessinées such as À boire et à manger (Long). In short, issues of the palate and the plate are ubiquitous in both fiction and non-fiction writing in France. We, therefore, welcome proposals that explore any aspect of French gastronomic writing from any time period.

Please submit an abstract of 250-300 words in French or English via the NeMLA online submission portal. NeMLA will take place March 5 - 8, 2020 in Boston, USA. Contact Info: Carrie O'Connor, PhD ([cloc@bu.edu](mailto:cloc@bu.edu)). Boston University URL: <https://www.cfplist.com/nemla/Home/login>

## 2.2. Articles

### Pour le 30 Septembre 2019

2eme volume du n°48 "Du discours gastronomique et œnologique" de *Recherches en Communication* (second appel)

Dossier coordonné par Anne Parizot (Université de Bourgogne Franche Comté), Benoît Verdier (Université Reims Champagne Ardenne) et Andrea Catellani (Université catholique de Louvain).

Informations : <http://sites.uclouvain.be/rec/index.php/rec/announcement/view/173>

### Pour le 10 Octobre 2019

Dossier thématique « Alimentation » de la revue Histoire, médecine et santé Informations : <https://sympa.uvsq.fr/sympa/arc/chcsc-gastronomie/2019-06/msg00001.html>

### Pour le 15 Novembre 2019

Revue MEI, Gastronomie et communication. Informations : <https://sympa.uvsq.fr/sympa/arc/chcsc-gastronomie/2019-05/msg00011.html>

## 3. Publications

BOUTAUD Jean-Jacques, « L'expérience comme lieu commun de l'exception », in Les stéréotypes encore et toujours, revue HERMÈS, 83, CNRS Editions, 2019, 61-67, <https://www.cairn.info/revue-hermes-la-revue-2019-1-page-61.htm>

BOUTAUD Jean-Jacques, « De l'expérience à l'existence. Le goût, le social, le modal », E|C Serie Speciale, Anno XIII, n. 25, 2019, 37-54.

Gastronomica, Volume 19, Number 3 July 30, 2019  
<https://gastronomica.org/2019/07/30/fall-2019-volume-19-number-3/>

**Le grand guide de notre alimentation**, Odile Jacob, août 2019.

Cet ouvrage, au travers des écrits de 25 experts de l'Académie de l'agriculture en France, aborde les thématiques suivantes : bien manger, que manger et comment ? Les aliments par

le menu. Nos aliments sont-ils sûrs ? L'équilibre nutritionnel de chacun. L'aliment, en pratique.

## **Nutrition et cancer**

Le réseau NACRe (Réseau National Alimentation Cancer Recherche) rassemble les équipes de recherche publique et les experts engagés dans le domaine nutrition et cancer et a lancé une collection *Décrypter et comprendre*. The Conversation a publié un article adapté de cette nouvelle collection : « Non, le thé vert ne protège pas du cancer ». Le lien ici : [http://theconversation.com/non-le-the-vert-ne-protege-pas-du-cancer-119355?utm\\_term=Autofeed&utm\\_medium=Social&utm\\_source=Twitter#Echobox=1566197296](http://theconversation.com/non-le-the-vert-ne-protege-pas-du-cancer-119355?utm_term=Autofeed&utm_medium=Social&utm_source=Twitter#Echobox=1566197296)

En février 2019, le Panel international d'experts sur les systèmes alimentaires durables (IPES-Food) a publié son rapport "Une Politique Alimentaire Commune pour l'Europe". Cette vision s'appuie sur un processus d'intelligence collective qui a rassemblé plus de 400 acteurs du système alimentaire entre 2016 et 2019. **Nick Jacobs et Chantal Clément**, Directeur et Directrice Adjointe d'IPES-Food, expliquent pourquoi une politique alimentaire commune est nécessaire. <http://www.ipes-food.org/>

A la table de l'Homo economicus. De la subsistance à l'abondance. Editions Tallandier / Fondation Nestlé France - 192 pages, juin 2019  
Cet ouvrage est un parcours visant à illustrer quelques idées importantes développées par les économistes et à mettre en lumière les questions qui aujourd'hui les préoccupent dans le domaine de l'alimentation.

## **Six enquêtes sur l'alimentation de demain**

La Terre devrait porter 10 milliards d'individus en 2050. Pour assurer la sécurité alimentaire de cette population, un changement profond des modes de production et de consommation s'impose.

La Terre devrait porter 10 milliards d'individus en 2050. Pour assurer la sécurité alimentaire de cette population, un changement profond des modes de production et de consommation s'impose.

Que mangerons-nous demain ? Cette question, qui relève de nos comportements individuels et de nos pratiques culturelles, en appelle une autre, plus vertigineuse encore. Comment



parviendrons-nous à nourrir près de 10 milliards d'individus, au milieu du siècle, alors que s'épuisent les ressources naturelles et que s'intensifie le réchauffement climatique ?

Face à ce défi immense, un changement radical de nos modes de production et de consommation s'impose. Pour réduire la pression sur les écosystèmes et résoudre le double problème de la sous-nutrition et de la malbouffe, l'assiette de demain devrait faire une large place aux fruits, aux légumes et aux céréales complètes (elles fourniraient plus du tiers de l'apport calorique), alors qu'une portion congrue reviendrait à la viande et au poisson.

*Le Monde* a voulu éclairer les différentes facettes de cette révolution alimentaire en marche. En compagnie du photographe Julien Goldstein, six journalistes sont partis tour à tour explorer les coulisses et interroger les acteurs de cette arrière-cuisine planétaire.

*Le Monde* 31 août 2019

Simon Roger

[https://www.lemonde.fr/planete/article/2019/08/31/six-enquetes-sur-l-alimentation-de-demain\\_5504905\\_3244.html](https://www.lemonde.fr/planete/article/2019/08/31/six-enquetes-sur-l-alimentation-de-demain_5504905_3244.html)