

Veille
Laboratoire CIMEOS

Axe « Alimentation et Gastronomie »

Janvier-Février 2020

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 :

Clémentine Hugol-Gential clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr, co-pilote de l'Axe « Alimentation et Gastronomie ».

Anne Parizot anne.collet-parizot@univ-fcomte.fr, co-pilote de l'Axe « Alimentation et Gastronomie »

David Michon, david.michon@u-bourgogne.fr, rédacteur.

1. Événements à venir

1.1. Événements scientifiques

Le 7 février 2020 :

9e colloque de la Chaire Unesco Alimentations du monde qui se déroulera à Montpellier SupAgro.

Informations : <https://www.chaireunesco-adm.com/2020-Alimentations-et-biodiversite-se-relier-dans-la-nature>

Le 16 avril 2020 :

Journée d'étude « Des recherches d'Olivier de Serres aux voyages d'Arthur Young : mutations agricoles aux XVIIe et XVIIIe siècles », à l'Université polytechnique Hauts-de-France (Valenciennes).

Le 7 avril 2020 :

Journée sur la transition alimentaire à AgroSup Dijon.

Au programme notamment « Penser les dimensions sociales, sanitaires et écologiques de l'agroalimentaire : pour une première histoire des nouveaux systèmes durables » par David Michon et « Le bien et le bon à manger : de la santé à l'éthique » par Clémentine Hugol-Gential.

Informations : <https://www2.dijon.inrae.fr/cesaer/animation-scientifique/la-pluridisciplinarite-scientifique-a-lepreuve-de-la-transition-alimentaire/>

Le 15 juin 2020 :

Séminaire de recherche (CIMEOS) « Santé, éthique, plaisir et numérique : qui sont les nouveaux experts alimentaires ? » à la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon.

Le séminaire est centré autour de deux thématiques : la première s'intéresse aux thèmes de pollution et de contamination alimentaire ; la deuxième porte sur l'expertise alimentaire et l'apport du numérique. Qu'il s'agisse de pesticides, antibiotiques, bactéries résistantes, perturbateurs endocriniens, pollutions agricoles ou autres risques sanitaires, les réflexions portent sur les discours d'acteurs de référence dans le domaine et s'intéressent aux enjeux qui émergent. Dans un second temps, la discussion portera sur le parcours et le devenir des experts, et, plus généralement, au rôle joué par le numérique dans la valorisation des différents styles de vie, savoirs et pratiques dans le domaine agro-alimentaire. Les régimes de la visibilité en ligne encouragent l'émergence de nouvelles figures d'expert, militant ou influenceur.

Plus d'informations à venir.

1.2. Autres événements

Du 27 Janvier au 2 Février 2020 :

Semaine « A l'école de l'anthropocène » organisée par l'École Urbaine de Lyon. Un atelier « Décrypter les images » sera notamment organisé le 27 Janvier (de 10h à 12h) avec la participation de la photographe Elena Chernyshova et du réalisateur François-Xavier Destors. Cet atelier est destiné au grand public et en particulier aux jeunes étudiants mais aussi à tous ceux qui s'intéressent au rôle des images.

Informations : <https://ecoleanthropocene.universite-lyon.fr/decrypter-les-images-137964.kjsp?RH=1573205520529>

Le 28 janvier 2020

Conférence France Inter « Demain notre planète » : Se nourrir

Du sol à l'assiette, l'impact de notre alimentation sur l'environnement est considérable. Comment nourrir toute la planète en respectant la terre et la santé des consommateurs ? Quelles pratiques pour imaginer une agriculture durable et préserver les ressources ?

Informations : <https://www.maisondelaradio.fr/evenement/conference/se-nourrir/une-conference-du-cycle-demain-notre-planete>

Le 9 février 2020

La Cantine des Odeurs, visite olfactive, immersive (sous casque) et sur mesure pour l'exposition « Je mange, donc je suis », au Musée de l'Homme - 17 Place du Trocadéro et du 11 Novembre, 75116 Paris.

Prochaines visites : 23 février 2020, 5 avril 2020, 12 avril 2020 et 19 avril 2020 à 11h15.

Informations : <https://mnhn-museedelhomme.tickeasy.com/fr-FR/produits>

Du 22 février au 1^{er} mars 2020

Salon « Sortons l'agriculture du salon ! », à Paris et Lyon.

Informations : <https://sortonslagriculturedusalon.fr/index.html>

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.

Informations : <https://www.siefhome.org/wg/fr/events.shtml>

Pour le 31 Janvier 2020 :

Colloque « Relations villes-campagnes face à l'enjeu alimentaire » organisé du 3 au 5 juin 2020 à Montpellier.

Informations : <https://journées.inra.fr/jrm2020>

Pour le 29 Février 2020 :

Colloque « Les routes des paysages culturels alimentaires » qui se déroulera à Nanterre du 23 au 25 Octobre 2020.

Informations : <https://www.ladyss.com/appel-a-communication-colloque-les-5601>

Pour le 29 Février 2020 :

Colloque de la SFHSH - Histoire des sciences humaines et sociales qui aura lieu à Paris les 16-17-18 septembre 2020.

Informations : <https://f.hypotheses.org/wp-content/blogs.dir/1710/files/2019/11/Appel-a-communications-SFHSH-2020.pdf>

Pour le 14 mars 2020 :

Prolongation de l'appel à communication « Entre Territoires, Terroirs et Patrimoines... Du discours de l'expérience au discours de l'existence : objets d'entreprise, objets de collection, objets culte » à Clermont, 16 et 17 juillet 2020.

Informations : <https://ahmo.hypotheses.org/2935>

Pour le 30 Mars 2020 :

Colloque international : « Malbouffe et mauvaises pratiques alimentaires de l'Antiquité à nos jours » qui aura lieu à l'Université Clermont-Auvergne – CHEC les 3 & 4 novembre 2020.

Informations : <http://chec.uca.fr/article710.html>

Pour le 6 avril 2020 :

Colloque International : "La vitivinisphère face aux menaces, enjeux et défis contemporains" qui aura lieu à Stellenbosch, Afrique du Sud, du 19 au 22 octobre 2020.

Pour le 16 avril 2020 :

Colloque international "Le tourisme oeno-gastronomique. Levier du développement des territoires", organisé par la Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne et Dijon Métropole. Il aura lieu à Dijon les 12 et 13 novembre 2020.

Informations : <https://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr/>

2.2. Articles

Pour le 30 Janvier 2020 :

Propositions de contributions pour un numéro d'*Ethnologie Française* intitulé « Anthropologie du vin : Un objet singulier, entre subjectivation et circulation ». Les articles définitifs sont attendus pour le 31 Juillet 2020.

Informations : <http://www.ethnologie-francaise.fr/appel-n2/>

3. Publications

BRINDISI Marie-Claude, NOACCO Audrey, AID BOUDAUD HANSAL Amel, HUGOL-GENTIAL Clémentine, Delivery of oral nutrition supplement in hospital: Evaluation of professional practices in evaluation of nutritional status and representations of ONS by the caregivers and patients, *Clinical Nutrition ESPEN*, February 2020, vol 35, 85-89.

Sommaire : [https://clinicalnutritionespen.com/article/S2405-4577\(19\)30498-X/fulltext](https://clinicalnutritionespen.com/article/S2405-4577(19)30498-X/fulltext)

CHAPUIS Robert, MILLE Patrick, *Besançon, un vignoble millénaire*, Paris, L'Harmattan, 2019.

Pour les détails et commande de cet ouvrage c'est ici : <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62921>

TIBERE Valentine, MARCILHAC Vincent (dir.), *Les goûts du chocolat dans le monde*, Paris, L'Harmattan, 2019. Pour les détails et commande cet ouvrage c'est ici : <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=64666>

« La Gourmandise », *Romantisme*, n°186, 4, décembre 2019. Sommaire : https://www.fabula.org/actualites/romantisme-n-186-4-2019-la-gourmandise_94228.php

La conférence de Marie-Laure Beaudement et Baptiste Cottard (Université de Bourgogne), intitulée "L'enseignement et la recherche en oenologie en Bourgogne. Une histoire matérielle des sciences du vin" (18 décembre 2019) est en ligne sur le site de la Chaire UNESCO "Culture et traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne ici : <https://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr/ressources-chaire/annales/conferences/205-cycle-de-conferences-2019-2020.html>

Le rapport sur les pratiques d'achats alimentaires dans les collèges et lycées de Bourgogne Franche-Comté est à consulter ici : http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CRALIM-20191125_cle0e1321.pdf

Le rapport 2019 « Les enfants à table : accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires » est disponible ici : http://tnova.fr/system/contents/files/000/001/889/original/Terra-Nova-Rapport-Les-enfants-a-table-Cantines-scolaires-130120_%282%29.pdf?1579194990

Enquête sur les habitudes de consommation responsable par INC/Zero waste France : <https://www.inc-conso.fr/content/enquete-inc-zero-waste-france-sur-vos-habitudes-de-consommation-synthese>

Sous le label les Vendanges du Savoir, une série de rendez-vous met en avant des chercheurs qui viennent présenter l'état de leurs travaux et échanger avec le public sur des sujets relatifs à la vigne et au vin. C'est à écouter ici : https://soundcloud.com/laciteduvin/1919-2019-un-siecle-daoc?utm_source=Newsletter&utm_medium=Mail&utm_campaign=NL_janvier20

Un dictionnaire d'agroécologie est en ligne : <https://dicoagroecologie.fr/>. L'originalité de ce dictionnaire se situe dans la façon dont les définitions sont construites. Un comité d'experts, basé principalement au centre INRAE Occitanie-Toulouse, sélectionne des termes et concepts d'intérêts à définir. La liste des termes à définir est issue d'un travail approfondi de veille sur l'agroécologie mené dans le cadre du projet PSDR1 Atari.