

Veille
Laboratoire CIMEOS
Axe « Alimentation et Gastronomie »
Mai 2019

Sommaire

1. Évènements à venir

1.1. Évènements scientifiques

1.2. Autres évènements

2. Communications scientifiques

2.1. Contributions

2.2. Articles

3. Publications

Contacts :

Jean-Jacques Boutaud jean-jacques.boutaud@u-bourgogne.fr

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

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

1. Évènements à venir

1.1. Évènements scientifiques

21 Mai 2019

Deuxième journée du séminaire « La fabrique des aliments. Enquêtes et débats sur le système agroalimentaire » sur le thème de la viande, salle A709, Université Paris-Dauphine.
Informations : <https://ritme.hypotheses.org/7332>
Inscriptions (obligatoires, avant le 15/05) : nicolas.fortane@dauphine.psl.eu

23 au 25 mai 2019

57èmes Journées d'études de l'AFDN (Association Française des diététiciens-nutritionnistes) : conférences et notamment sur la « culture du goût » avec les interventions -dans l'ordre d'apparition- de membres du Laboratoire :

« Un siècle de consommation alimentaire : constructions et enjeux »

David Michon, historien, ingénieur de recherche

« Le bien et le bon à manger aujourd'hui : de la santé à l'éthique »

Clémentine Hugol-Gential, maître de conférences et chercheuse au laboratoire en sciences de l'information et de la communication

« L'immatériel du repas . L'inscription du Repas Gastronomique des Français par l'UNESCO »

Jean-Jacques Boutaud, professeur en SIC, vice-président de l'Université de Bourgogne,-responsable scientifique du Pôle Bourgogne Vigne & Vin (BVV).

Tout le programme ici : <http://je.afdn.org/programme-2019.html>

18 au 21 Juin 2019

Congreso Internacional Patrimonios Alimentarios, Turismos y Sostenibilidades organisé à **Barcelone** par l'Observatoire de l'Alimentation de l'Université de Barcelone et la Fondation Alicia.

28 Juin 2019

Colloque international "Branding, Label et Intelligence" avec des discussions sur les marques agricoles/alimentaires/agroalimentaires (valorisation et label). Le colloque se déroulera à **Orléans**.

Informations : <https://cobli.sciencesconf.org/>

4/5 juillet

Colloque international « Discours sensoriels croisés : cacao, café, thé, vin, bière et spiritueux. Référentiels, expériences et imaginaires », au Campus Tech Angers.

Informations : <http://campustech.fr/dsc2019/>

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**.

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

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

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>

1.2. Autres événements

13 mai 2019 à 19h00

Les Lundis de l'INA* : Fast food / Slow food : Quel futur pour l'alimentation ? Avec les interventions de :

Mathieu JAUNIAU, chroniqueur du guide le "Fooding".

Chloé CHARLES, cheffe cuisinière et ambassadrice d'une cuisine éthique.

Arnaud DAGUIN, chef étoilé et chroniqueur sur France Inter.

Bibliothèque nationale de France

Petit auditorium

Quai François-Mauriac - **75013 Paris**

Inscription : <http://t.infos.ina.fr/r/?id=h20ef3025,62b6a82,62b6a84>

16 mai 2019 à 16h (BM de Dijon)

Deuxième table ronde du cycle à l'Ecole du goût (dir. Jean-Jacques Boutaud et Clémentine Hugol-Gential), sur le thème « la saveur des mots et des images »

<https://www.u-bourgogne.fr/agenda/table-ronde-a-lecole-du-gout>

19 Mai 2019

Journée « Une agriculture durable, un sujet alimentaire : des arbres dans nos assiettes ! » organisée par l'Association Française d'Agroforesterie et la Fondation de France à **Montpellier**.

Informations : <https://www.agroforesterie.fr/Congres-international-agroforesterie-montpellier-journee-tous-public-19-mai-2019-fondation-de-france-association-francaise-d-agroforesterie.php#news>

8 au 12 Juillet 2019

Formation "Histoires de fruits : Patrimoine culturel immatériel et valorisation de produits agricoles locaux" proposée par l'ethnopolé de **Salagon** (musée ethnologique départemental des Alpes de Haute-Provence) dans le cadre de son programme de formation au Patrimoine culturel immatériel en collaboration avec le Ministère de la Culture, le laboratoire IDEMEC (CNRS), l'Université Aix-Marseille.

Contact : isabelle.laban-dal-canto@le04.fr (Directrice du musée) et antonin.chabert@le04.fr (Responsable de l'unité scientifique du musée)

2. Contributions scientifiques

2.1. Communications

10 Mai 2019

Colloque SAGEO "Transitions territoriales pour l'agriculture et l'alimentation de demain" qui aura lieu du 13 au 15 novembre à **Clermont-Ferrand**.

Informations : <https://sageo2019.irstea.fr/>

1er Juin 2019

Journée d'étude "Acheter à manger au village. Pratiques et circuits de l'achat alimentaire populaire (France, XVIIIe-XXe siècles)" organisée le 20 novembre 2019 à **Clermont-Ferrand**.

Informations : <https://calenda.org/565987>

8 juillet 2019

13èmes journées de recherche en sciences sociales organisées à **Bordeaux**, 12 et 13 décembre 2019. L'édition 2019 des JRSS aura pour thématique principale : « l'innovation sociale » avec notamment une table ronde « Action publique locale et alimentation : enjeux croisés » et la remise du prix pour la meilleure communication scientifique jeune chercheur sur le thème innovation sociale

Informations : <https://www.sfer.asso.fr/event/view/39>

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>

2.2. Articles

Pour le 13 Mai 2019

Numéro spécial de *Norois* "Vins, vignobles et viticultures atlantiques. Quelles trajectoires contemporaines ?". Publication prévue pour 2020.

Informations : <https://journals.openedition.org/norois/2729>

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>

3. Publications

Claude AUBERT, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Ulmer, 2019.

Informations : <http://dehonestavoluptate.blogspot.com/>

Jean-Jacques BOUTAUD, « Pour une approche holistique du soin à domicile. *Esthésie, esthétique, éthique, esthéthique*, in Sadigh D.et. Mazen N.-J., éditions LEH, collection les chemins de la liberté, 2019

Jean-Jacques BOUTAUD, « Sémiotique, marketing et communication sur une trajectoire modale », *La sémiotique et son autre*, sous la direction d'Amir Biglari et Nathalie Roelens, Paris, Kimé, 2019.

Clémentine HUGOL-GENTIAL, Marie SIMON, Aurélie BERTAUX, Ouassila LABBANI NARSIS, Rami BELKAROUI, Amira MOUAKHER, Christophe NICOLLE, « Une ontologie de la culture de la vigne : des savoirs académiques aux savoirs d'expérience », *Recherches en communication*, n°48, 2019.

Clémentine HUGOL-GENTIAL, Audrey NOACCO, Christine DORLEAN, Sophie BETTING, « Les ateliers de cuisine : un outil thérapeutique pour le soin et le plaisir des patients », *Recherches en communication*, n°48, 2019.

Parution du dossier thématique consacré aux patrimoines alimentaires immatériels, dirigé par Chiara Bortolotto et Benedetta Ubertazzi, dans *International Journal of Cultural Property* (vol. 25 / 4, novembre 2018)

Accéder aux articles en ligne
: <https://www.cambridge.org/core/journals/international-journal-of-cultural-property/latest-issue>