

Veille
Laboratoire CIMEOS

Axe « Alimentation et Gastronomie »

Juin 2020

Cette veille, un peu particulière en raison de la crise sanitaire, met en avant les publications scientifiques présentes et à venir, mais également une revue de presse autour du fait alimentaire.

La crise actuelle pousse plusieurs chercheurs et personnalités à penser autrement le rapport à la nourriture et proposent plusieurs orientations sanitaires et sociétales.

Ces articles ont été sélectionnés pour la diversité des positions affichées et les différents champs d'expertise de leurs auteurs. Ils interrogent le sens donné à l'alimentation et ses représentations (Eric Birlouez) tant dans la demande individuelle (Karine Daniel) que dans les organisations agroalimentaires (Eddy Fougier).

Les logiques de filières, industrielles et agricoles, donnent ainsi à penser de nouveaux modèles de circuits fondés sur une culture alimentaire à valoriser (Stéphane Brunerie et Arnaud Daguin) éclairant des pratiques en mutation (Claude Fischler) dont la durabilité questionne (Nicolas Bricas).

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. Communication et article

Pour le 15 août 2020

Ouvrage collectif. Les liens entre produits de terroir et développement territorial sont souvent mis en avant pour justifier la valorisation des produits locaux qui illustre une volonté de retour au rural et aussi l'évolution des valeurs attribuées à la campagne. Elle qualifie aussi les espaces dans une stratégie touristique. La valorisation et la **patrimonialisation des produits de terroir** s'inscrivent dans une vaste action de patrimonialisation des zones rurales et de redécouverte des traditions.

Informations : <https://calenda.org/773939>

Pour le 15 novembre 2020

Ce colloque sera l'occasion de faire se croiser divers champs scientifiques de la **gastronomie**. Cette thématique amènera à s'interroger sur la diversité, l'originalité, et la plasticité des territoires où la gastronomie se déguste, se « crée », s'ancre et infuse par les discours et les imaginaires. Organisé sur le campus de l'ESSCA d'Angers les **18 et 19 mars 2021**.

Informations : <https://calenda.org/779874>

2. Publications scientifiques

Buyck Jennifer, Meyfroidt Aurore, « Explorer les paysages alimentaires pour régénérer la fabrique agriurbaine », *Territoire en mouvement Revue de géographie et aménagement* [En ligne], 44-45 | 2020, mis en ligne le 17 février 2020, consulté le 08 juin 2020. URL : <http://journals.openedition.org/tem/6071>

El Gammal Jean, *Les restaurants de Bourgogne de l'entre-deux-guerres à nos jours*, EUD, 2020, 124 p. URL : <https://eud.u-bourgogne.fr/gastronomie/694-les-restaurants-de-bourgogne-de-l-entre-deux-guerres-a-nos-jours-9782364413443.html>

Hugol-Gential Clémentine, Michon David, Ginon Emilie et Brindisi Marie-Claude, « Le bien-être alimentaire du quotidien à l'institution hospitalière : de nouveaux enjeux normatifs », *Revue française des sciences de l'information et de la communication* [En ligne], 19 | 2020, URL : <http://journals.openedition.org/rfsic/8886>.

Rüdiger Sofia, Mühleisen Susanne, *Talking about Food. The social and the global in eating communities*, John Benjamins, 2020, 284 p. URL : <https://benjamins.com/catalog/impact.47>

Le **projet CHIMERE**, porté par la MSH de Dijon et le laboratoire CIMEOS, a désormais son site internet : <http://chimereprojet.fr/>

Il présente les équipes mobilisées, les fonds investigués et l'actualité du projet. Des articles seront régulièrement publiés et relayés sur la page Twitter @ChimereProjet

3. Revue de presse

Stéphane Brunerie s'entretient avec le chef cuisinier Arnaud Daguin. Ce dernier rappelle sa conviction autour de la propagation d'une **véritable culture alimentaire** afin que chacun prenne conscience de la valeur de l'alimentation.

URL : <https://www.stripfood.fr/bien-manger-une-culture-a-reapprendre-et-a-redistribuer-entretien-avec-arnaud-daguin/>

Dans cet entretien, le politologue Eddy Fougier questionne la redécouverte des enjeux de souveraineté alimentaire et la mise en lumière de la vulnérabilité de notre modèle de développement. Il s'interroge sur le « monde d'après » et ce qui fera **changer les pratiques**, non seulement pendant la crise mais aussi pour les relations agriculture/environnement/société. URL : <https://www.agrobiosciences.org/agriculture-115/article/coronavirus-le-clivage-sur-les-questions-agricoles-et-alimentaires-risque-malheureusement-de-s-aggraver#.XucumUfgr4Y>

Les changements ne sont pas effectifs partout, comme le montre Clémentine Hugol-Gential à propos de **l'injonction au corps mince**, et ce même en période de confinement. URL : <https://www.stripfood.fr/le-corps-des-femmes-linjonction-dun-corps-mince-meme-en-période-de-confinement/>

Les contraintes en général sont questionnées par Clémentine Hugol-Gential et David Michon qui poussent à se questionner sur le **sens à donner au système alimentaire** en général, pourvoyeur d'inégalités à tous les niveaux. URL : <https://www.stripfood.fr/l'alimentation-contrainte-en-période-de-confinement-redonner-du-sens-a-notre-consommation/>

Le sociologue Claude Fischler revient sur les **préoccupations alimentaires** des Français et notamment les nouvelles habitudes nées avec la crise. Comment pourront-elles perdurer ? Quel lien à la santé ? URL : <https://www.nouvelobs.com/food/20200512.OBS28721/claude-fischler-avec-le-confinement-les-francais-sont-devenus-des-consommateurs-plus-eclaires.html#>

Karine Daniel, économiste et directrice de recherche, analyse la **forte demande alimentaire** des Français au regard des fermetures des établissements. Elle éclaire l'importance de la petite et moyenne surface et de tout un modèle d'organisation (en particulier le « drive »). URL : <https://www.ouest-france.fr/sante/virus/coronavirus/point-de-vue-crise-sanitaire-et-alimentation-un-choc-inedit-sur-la-demande-6801456>

Eric Birlouez, agronome et sociologue, rappelle l'importance de la sécurité alimentaire comme une **volonté de reprise de contrôle**, un contrôle touchant la cuisine, valeur refuge en ces temps de crise. URL : <https://www.franceinter.fr/emissions/le-virus-au-carre/le-virus-au-carre-02-avril-2020>

Ce texte, signé de Régis Marcon, Fanny Agostini, journaliste et Christophe Lavelle, chercheur, pensent qu'il est nécessaire de tout repenser, de la production au sens donné à la

gastronomie, et militent pour un « **bien manger pour tous** ». URL : <https://www.atabula.com/2020/06/15/nous-mangerons-mieux-demain-par-regis-marcon-fanny-agostini-et-christophe-lavelle/>

Ces nouvelles pratiques alimentaires sont à mettre en lien avec une étude européenne établissant le lien entre **choix alimentaires et environnement**. Fondée sur une enquête datant d'octobre/novembre 2019, la mise à jour de juin note que ces changements devraient s'accélérer. URL : http://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2020-045_consumers_and_the_transition_to_sustainable_food_executive_summary_and_recommendations.pdf

Michel Duru, Patrick Caron et Mélanie Broin, chercheurs, reviennent sur les facteurs de risques liés à une mauvaise alimentation, issue des profonds changements dans les systèmes de production. URL : <https://theconversation.com/pourquoi-notre-sante-et-celle-de-la-planete-se-jouent-dans-nos-assiettes-140500>

Nicolas Bricas, socioéconomiste et chercheur au Cirad, évoque la possibilité qu'ont les consommateurs pour s'affirmer en contre-pouvoir et agir pour la **promotion d'une alimentation durable**, tout en précisant qu'ils ne peuvent porter seuls le poids de ces évolutions. URL : <https://revue-sesame-inrae.fr/manger-durable-bricas/>

Enfin, au rayon des produits qui s'imposent, la **viande végétale** a trouvé un premier marché lors de la crise sanitaire. Elle profite des failles de la chaîne d'approvisionnement notamment avec les contaminations du personnel de plusieurs abattoirs. URL <https://www.ladn.eu/nouveaux-usages/usages-et-style-de-vie/fausse-viande-pandemie-covid/>