

Novembre 2014 - mars 2015 | Espace Culture

RENDEZ-VOUS D'ARCHIMÈDE**► Manger, une affaire religieuse****Mardi 20 janvier à 18h30**

En partenariat avec l'Institut d'Étude des Faits Religieux Nord-Pas de Calais

Par **Sophie Nizard**, Chercheure associée au Centre d'Études Interdisciplinaires des Faits Religieux, EHESS-CNRS.
Animée par **Charles Coutel**, Directeur de l'Institut d'Étude des Faits Religieux, Université d'Artois.

Inscrites dans les textes fondateurs de la tradition, les prescriptions alimentaires du judaïsme répondent à des normes extrêmement précises. Elles ont perduré dans les pratiques depuis plus de 2000 ans. Quelles sont ces lois qui ont traversé les siècles et que respectent encore aujourd'hui, plus ou moins rigoureusement, nombre de Juifs à travers le monde ? Quel sens ont-elles pris pour ceux qui les ont appliquées, interprétées, enseignées et transmises au cours de l'histoire ? Quel sens ont-elles pour ceux qui continuent de les respecter aujourd'hui dans un monde largement sécularisé où la loi religieuse ne s'impose plus comme référence centrale dans la vie quotidienne des individus modernes ? Quelles mémoires mobilisent-elles, à quelles conceptions du corps, individuel et social, renvoient-elles ? Tenter de répondre à ces questions nous permettra de mieux comprendre ce que « manger *catcher* » veut dire.

► Les nourritures de l'immigration**Mardi 10 février à 18h30**

Par **Jean-Pierre Hassoun**, Sociologue, directeur de recherche au CNRS, Institut de Recherche Interdisciplinaire sur les enjeux Sociaux, EHESS, Paris.
Animée par **Lydie Pelinski**, Professeur des Universités, École Nationale Supérieure de Chimie de Lille, Université de Lille - Sciences et Technologies.

Que mangent les migrants ? Que disent-ils sur ce qu'ils mangent ? Que croyons-nous qu'ils mangent ? Comment les migrants construisent-ils les modèles alimentaires nationaux ? Qu'en disent les politiques ? Autour de ces questions, et à travers une série d'exemples ethnographiques puisés dans des enquêtes en France, à New York ou à Dakar, nous proposerons une réflexion sur les circulations alimentaires contemporaines qui considèrent tout autant la circulation des marchandises que celle des normes gustatives.

► Agro-alimentaire : les voies contrastées de l'innovation**Mardi 10 mars à 18h30**

Par **Jean-Marc Touzard**, Directeur de recherche à l'Institut National de la Recherche Agronomique, Montpellier, économiste de l'innovation.
Animée par **Frédéric Krzewinski**, Chef du département Génie Biologique et Agroalimentaire, Polytech Lille.

Dans le secteur agroalimentaire, les processus d'innovations sont l'objet de débats très médiatisés : alicaments vs produits de terroirs ; biotechnologies vs agriculture bio ; Amap vs circuits longs... Les innovations sont multiples, souvent cachées, et mettent en jeu les rapports des individus et de leurs communautés à la nature, au corps humain et à la culture, orientant les domaines possibles ou interdits du changement. Au-delà d'une présentation du paysage et des enjeux actuels des innovations dans l'agroalimentaire, nous montrerons leurs liens à une diversité de modèles alimentaires, dépassant le dualisme « agroindustriel » vs « alternatifs ». L'innovation est inscrite à la fois dans chacun de ces modèles et dans leurs interactions économiques et politiques. Un plaidoyer pour la reconnaissance

de cette diversité, notamment par les scientifiques !

► Produire bien pour manger sain**Mardi 17 mars à 18h30**

Par **Marc Dufumier**, Ingénieur agronome, professeur émérite à AgroParis-Tech.
Animée par **Benoît Lallau**, Économiste, Centre lillois d'études et de recherches sociologiques et économiques, Université de Lille - Sciences et Technologies.

Nous sommes 7,2 milliards d'humains dans le monde et nous serons plus de 9 milliards en 2050. L'apparition de classes moyennes dans les pays émergents se manifeste par de profondes transformations dans les consommations alimentaires avec une part croissante de produits animaux. Il nous faut donc envisager un doublement, en 40 ans, de la demande en productions végétales pour l'alimentation humaine et animale, sans sacrifier la « fertilité » des écosystèmes cultivés et pâturés. Il est techniquement possible de répondre à cet enjeu. Mais qu'en sera-t-il politiquement ?

Comité d'organisation : Bertrand Bocquet, Jean-Philippe Cassar, Bruno Duriez, Marie-Christine Groslière, Jacques Lescuyer et Lydie Pelinski.

Retrouvez toutes nos conférences en vidéo sur le site : <http://lille1tv.univ-lille1.fr>



UN TEMPS POUR DÉBATTRE

Le repas : le menu ou la carte Mardi 31 mars

Entrée libre sur inscription *

14h : Ouverture

Par **Jean-Philippe Cassar**, Vice-président Culture et Patrimoine scientifique, Université de Lille - Sciences et Technologies

14h15 : Conférence introductive

Le repas dans ses évolutions

Par **Jean-Pierre Poulain**, Socio-anthropologue, directeur de l'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, Université Toulouse 2 - Le Mirail

Animatrice : **Séverine Mathieu**, Professeure de sociologie, directrice de l'Institut de Sociologie et d'Anthropologie, Université de Lille - Sciences et Technologies

suivie d'un débat

15h30 : Pause

15h45 : Table ronde

La commensalité à l'épreuve de l'individualisation des comportements

Philippe Cardon, Maître de conférences en sociologie, Université de Lille - Sciences Humaines et Sociales

Géraldine Comoretto, Doctorante en Sociologie, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines

Jean-Pierre Poulain, Socio-anthropologue, directeur de l'Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, Université Toulouse 2 - Le Mirail

suivie d'un débat

17h : Pause

Dégustation de produits avec le Club *Agrimentaire* de Polytech Lille et l'Union des Chercheurs et des Étudiants Chinois en France (Lille)

18h : Conférence de clôture

Le banquet

Par **Pierre Birnbaum**, Professeur émérite de sociologie politique à l'Université Paris 1

Animateur : **Bruno Duriez**, Directeur de recherche émérite au CNRS, Centre lillois d'études et de recherches sociologiques et économiques, Université de Lille - Sciences et Technologies

Manger ensemble au cours, par exemple, d'un banquet républicain, revêt une signification propre à l'espace public à la française issu de la tradition révolutionnaire uniformisatrice. D'un siècle à l'autre, le repas des citoyens, en dépit de la recherche d'accommodements, symbolise une idée de l'appartenance collective à la nation peu propice à toute autre forme de cultures et de rituels. Cette manière collective témoigne d'un exceptionnalisme que tout distingue, par exemple, du modèle américain reposant sur un type de citoyenneté profondément pluraliste.

suivie d'un débat

* Avant le 20 mars :
fathea.chergui@univ-lille1.fr

Comité d'organisation : Bertrand Bocquet, Jean-Philippe Cassar, Bruno Duriez, Marie-Christine Groslière, Jacques Lescuyer et Lydie Pelinski.

Retrouvez toutes nos conférences en vidéo sur le site : <http://lille1tv.univ-lille1.fr>

Revue

- *Alternatives internationales*, « Qu'est-ce qu'on mange ? Du champ à l'assiette, le tour du monde de l'alimentation et de ses enjeux », hors série, n° 15, mai 2014

- *Christus*, « La nourriture - Rassasier la chair et l'esprit », n° 238, avril 2013

Sites

- Anthropology of Food, 2001 à 2013 : voir <http://aof.revues.org/6943>

- L'observatoire des habitudes alimentaires de l'interprofession laitière : <http://www.lemangeur-ocha.com>

Articles de revue

- Suremain Charles-Édouard de, Chaudat Philippe (dir.), « Des normes à boire et à manger. Production, transformation et consommation des normes alimentaires », *Journal des Anthropologues*, p 106-107, 2006

- Hassoun Jean-Pierre, Crenn Chantal et Medina F. Xavier (dir.), « Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux. Quand continuité n'est pas reproduction, discontinuité n'est pas rupture », *Anthropology of Food* 7, décembre 2010 (Revue en ligne)

Ouvrages

- Birnbaum Pierre, *La République et le Cochon*, Paris, éd. Seuil, 2013

- Corbeau Jean-Pierre, Poulain Jean Pierre, *Penser l'Alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Paris, éd. Privat, 2008 (2002)

- Dubois, Stéphane, *Le défi alimentaire : étude géopolitique et géoéconomique des agricultures mondiales*, Presses Universitaires de France, 2010

- Dufumier Marc, *50 idées reçues sur l'agriculture et l'alimentation*, Allary Éditions, Paris, 2014

- Kanafani-Zahar Aïda, Mathieu Séverine, Nizard Sophie (dir.), *À croire et à manger. Religions et alimentation*, Paris, éd. L'Harmattan-Afsr, 2007

- Poulain Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France, 2011 (2002)

- Régnier Faustine, Lhuissier Anne, Gojard Séverine, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, éd. La Découverte, coll. « Repères », 2009

Plus de références sur www.culture.univ-lille1.fr



www.culture.univ-lille1.fr