



EA 6294 L'Équipe Alimentation (LÉA)
Université François-Rabelais de Tours
3, rue des Tanneurs (Bureaux 420 & 421)
BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1
02 47 36 68 92 - lea.info@univ-tours.fr
www.lea.univ-tours.fr

DELAVIGNE Anne-Élène

Courriel : delavigne@mnhn.fr

Fiche mise à jour en juillet 2012

Présentation

Statut :

Chercheur associée à L'Equipe Alimentation, E.A. 4247, Université François-Rabelais, Tours, UFR Arts et Sciences Humaines, Département d'histoire depuis novembre 2008.

Chercheur associée au laboratoire « Eco-anthropologie - Environnements, populations - Individus, Sociétés » (UMR 7206 CNRS-Museum, dir. S. Bahuchet (anciennement APSONAT)) au Museum National d'Histoire Naturelle, depuis 1999.

Thèmes de recherche :

- Dynamiques alimentaires, alimentation et santé
- Statut de la viande et des animaux
- Productions agricoles et environnement
- Mondes germaniques et Scandinaves
- Mali

Publications

Ouvrages

Viegois, le chevalier à la roue, avec Cl. Lecouteux, Presse Universitaire de Paris-Sorbonne, 2000, 128 pp.

Chapitre d'ouvrages

« *Une autre façon de manger la viande : le Danemark* » De la vache à la viande : regards croisés sur l'élevage bovin et sa filière, Laval, ed Siloë, 2001 : 87-98.

« Une sacré vacherie : entre peur et nécessité, la parole se libère », avec A.-M. Martin, De la vache à la viande : regards croisés sur l'élevage bovin et sa filière, Laval, ed. Siloë, 2001 : 95-104.

« Le Danemark, un pays sans produit du terroir », in A.-E. Delavigne & M. Percot (eds), Terroir et environnement : une nouvelle issue pour l'agriculture ?, Laval ed. Siloë, mars 2003 : 99-110.

« Devenir de la viande et transformation du système de commercialisation » in Statuts des animaux, normes écologiques et arrangements sociaux qui sera publié dans les « Mémoires du Muséum » sous la responsabilité éditoriale d'A-M. Brisebarre, B. Lizet, J. Milliet et P. Pellegrini [prévu en 2011].«

« *Claude Lecouteux. Itinéraire d'un chercheur* », in F. Bayard et A. Guillaume (eds.) Formes et difformités médiévales. Mélanges d'histoire, de littérature, de langue et de mythologie médiévales offerts au Professeur Claude Lecouteux, Paris, PUPS, 2010 : 21-33

Actes de colloques nationaux / internationaux

« L'adaptation danoise de la Mélusine de Thüring de Ringoltingen », in *Mélusines continentales et insulaires*, Actes du colloque international tenu les 27-28 mars 1997 à l'université Paris XII et au Collège des Irlandais, Réunis par J.M. Boivin & P. Mac Cana, Paris, Honoré Champion, 1999 : 27-414.

« A la recherche de la « culture culinaire » danoise au sein de « l'Europe des patrimoines », in P. Marcilloux (ed), *Les hommes en Europe*, Paris, CTHS, 2002 : 323-335.

« Pas de cochon, pas de Danois : viande de porc et identité danoise, perspective anthropologique », in M. Bruegel & B. Lauriou (eds.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Actes du colloque fondateur de l'Institut Européen de l'Histoire de l'Alimentation, 2002, Strasbourg, Hachette, coll. « Littératures » : 53-62.

« Les machines et les hommes. Transformation des techniques, pratiques et représentations du travail en abattoir : un regard anthropologique sur des images et des lieux d'abattage », avec A.-M. Martin, in : P. Marcilloux (ed), *Le travail en représentations*, actes du colloque du CTHS, 2002, Nancy, 2005 : 223-243.

« Autour du film "Une sacrée vacherie" », *Anthropozoologica*, Publications scientifiques du Museum National d'Histoire Naturelle, Paris, Actes du Colloque international « Domestications animales : dimensions sociales et symboliques », avec A.-M. Martin, 2004, 39 (1) : 73-78.

« We want to eat happy pigs »- In : A. Hubert & R. Avila (Eds), « Man and Meat », *Estudios de l'Hombre*, n° 19, (Meat consumption, Changing trends & concerns anthropological approaches Proceedings of the symposium ICAF / SEH, 05/2001, Bordeaux), University of Guadalajara, 2005.

« El miedo a las salmonelosis en Dinamarca, entre racionalidad e irracionalidad. Percepción y mediatización de los riesgos debidos a las salmonelosis en Dinamarca », in A. Millan Fuertes : *Arbitrario cultural, Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal, Homenaje a Igor de Garine*, Huesca, La Val de Onsera (EIMAH-ICAF- IUAES) 2006 : 249-262.

« Spécialités culinaires, innovations techniques et cuisine danoise « traditionnelle » », in A. Drouard et J.-P. Williot, *Histoire des innovations alimentaires 19 et 20^{èmes} siècles*, Actes du colloque « Histoire de l'innovation alimentaire de la seconde moitié du XIX^{esiècle} à nos jours » CRHI, Paris IV Sorbonne, 3-4 décembre 2002, Préface de A. Capatti, Paris, L'Harmattan, collection « Histoire de l'innovation et entreprise », 2007 : 283-294.

« Le dégoût du poisson au Danemark », in E. Ridet, E. Barré et A. Zysberg (eds.) : *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, Acte du colloque interdisciplinaire « Les nourritures de la mer. De la criée à l'assiette », Musée maritime de Tatihou, 3-4 octobre 2003 Centre de Recherche d'Histoire quantitative, Histoire maritime n° 4, Caen, 2007 : 289-298.

« La carte régionaliste d'un abattoir industriel en Provence », in D. Huck et R. Kahn, *Langues régionales, cultures et développement; études de cas en Alsace, Bretagne et Provence*, Paris, L'Harmattan, coll. « Espaces discursifs », 2009 : 133-148.

« Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation » in A.-M. Guihard-Costa, G. Boëtsch et N. Chapuis-Lucciani (eds.) *L'anthropologie du vivant : objets et méthodes*, Actes du colloque de Carry le Rouet, 1- 4 octobre 2008, Paris, éditions du CNRS GDR 3267 « L'homme et sa diversité : dynamiques évolutives des populations actuelles », avec Ch. Crenn, 2010 (<http://www.evolhum.cnrs.fr/> ou <http://www.evolhum.cnrs.fr/methodes-anthropobio>).

« La viande ordinaire et l'extra : le goût contre les normes », Actes des journées d'étude « Viandes et sociétés : les consommations ordinaires et extra-ordinaires », *Anthropozoologica* n° 45 (1), 2010 : 173-184.

« Place et représentation des aliments "sauvages" dans les classes "moyennes" maliennes à Bamako et en migration », in actes du Colloque international et interdisciplinaire sur les « Plantes alimentaires, médicinales et cosmétiques en zone sahélienne », 20-22 octobre 2010, Dakar [prévu pour septembre 2012].

Articles

« *Nous, on mange de la chair*. Approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark », Chronique, *Ruralia*, revue de l'Association des Ruralistes Français n° 5, 1999 : 163-168.

« Images d'abattoir : la réalité crue ? Quelques pistes de réflexion sur le discours de l'image ayant trait à la mise à mort des animaux », avec A.-M. Martin, C. Maury & S. Muller, *Ruralia* n° 6, 2000 : 190-194. <http://ruralia.revues.org/document145.html>

« Images d'abattage : champ et hors champ de l'abattoir », avec A.-M. Martin & C. Maury, *Journal des anthropologues*, AFA, n° 82-83, décembre 2000 : 391-400.

« Le système des viandes au Danemark : goûts et dégoûts pour la viande en fonction de l'espèce animale », *Anthropozoologica*, n° 35, 2002 : 29-37.

« Respectez le berger, merci ! Incursions cinématographiques dans l'habitat de bergers transhumants en estive », *Revue de géographie alpine*, Tome 92, N°3, 2003, pp.95-112, avec F. Roy.

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rga_0035-1121_2004_num_92_3_2312

« La viande verte : un écologisme à la danoise », in F. Dubost & B. Lizet (eds.), « Bienfaisante nature, de l'hygiénisme au développement durable », *Communications*, n° spécial, mars 2003 : 201-216.

« Aliments purs, aliments sain(t)s, la dimension identitaire : des peurs alimentaires au Danemark », *Etudes rurales*, janvier-juin 2004, 169-170.

« Les nouvelles figures mythiques de la peur : la représentation des salmonelles au Danemark », *Ethnologie Française*, XXXIV, C. Boujot (ed.), « Nature ambiguë, poisons d'origine biologique et expériences toxiques », 2004-3 : 471-479.

« Het motiv van de varkenskop als trofee een spiegelbeeld van de daad. Gekruiste blikken in kunstgeschiedenis en visuele antropologie », *Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen*, Periodiek voor voedingsgeschiedenis en -cultuur, gastrogeografie, streekgastronomie en toerisme, Academie voor de streekgebonden gastronomie, avec V. Boudier, 21ste Jaargang, n° 4, januari-februari-maart 2005 : 44-69.

« Images de bergers gestionnaires. Analyse anthropologique d'un corpus de films sur le pastoralisme », *Natures Sciences Sociétés*, 3, 2005, EDP Sciences : 279-283, avec F. Roy.

« L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux », *Ruralia*, revue de l'Association des Ruralistes Français, n° 18-19, 2006 : 173-186. <http://ruralia.revues.org/document1231.html>

« Le savoir-faire des bouchers et des chevillards en matière de choix des animaux et des carcasses », *Viandes et produits carnés*, Revue des instituts de recherches et des centres techniques des filières viandes et produits carnés, 12èmes journées « Sciences du Muscle et Technologies des viandes » de Tours, Hors-série, 2008 : 29-30.

« Entre éleveurs et mangeurs : où est la viande ? La viande en vente directe : une filière alternative ? », *Carnet de bord en sciences humaines*, « Gouverner par la viande », n° 15 (automne) 2008 : 42-52.

<http://www.unige.ch/ses/socio/carnets-de-bord/revue/sommaire.php?num=15>

« La representación de la Cabeza de Cerdo como « trofeo ». Miradas cruzadas entre historia del arte y antropología visual », *Stadium. Revista de humanides*, Universidad de Zaragoza, avec V. Boudier, n° 15, 2009 :141-163.

« Migrants' food habits when returning home (in Bamako, Mali, and Dakar, Senegal » in C. Crenn, J.-P. Hassoun et X. Medina.

« Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux », *Anthropology of Food*, avec Ch. Crenn et I. Téhoueyres, n° 7, décembre 2010 [En ligne 7 janvier 2011].

« La "bonne" viande aujourd'hui à Bamako. Le marché de la viande entre deux conceptions de la "qualité" », *Journal des Africanistes* 81-1, 2011 : 97-118.

Direction d'ouvrages

« Crispy, Crunchy : a dream of consistency ... / Croquant, croustillant, un rêve de consistance ... », *Anthropology of Food*, n° 1, September 2003, numéro dirigé avec V. Amilien, <http://aof.revues.org/index1101.html>

Terroir et environnement : une nouvelle issue pour l'agriculture ?, avec M. Percot, Laval ed. Siloë, mars 2003 : 7-9.

Eating to live, Food under precarious living conditions in « rich » countries / Manger pour vivre : l'alimentation en condition de précarité dans les pays « riches », numéo dirigé avec K. Montagne et avec la participation d'H. Courau, *Anthropology of Food*, septembre 2008. <http://aof.revues.org/index4243.html>

Recensions critiques

« L'exotisme culinaire, Essai sur les saveurs de l'Autre » (de Faustine Régner 2004, Paris, PUF, 4 annexes, Bibliographie, index des auteurs, table des illustrations, 264 pp.) : Les cahiers d'économie et de sociologie rurales, mai 2006, avec Ch. Crenn.

CD-Rom « Un sentier pastoral » (de Jean-Pierre Deffontaines, Benoît Deffontaines, Jean Ritter Éducagri Éditions / Inra Éditions / Unimédia, 2004), 3/2006 de Natures-Sciences-sociétés, avec F. Roy.

L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ? (sous la direction de J.-P. Poulain, Les cahiers de l'OCHA, observatoire Cidil des habitudes alimentaires, n° 12), *Anthropology of Food*, Online since 19 janvier 2009. URL : <http://aof.revues.org/index5863.html>

« Abattoirs et industrialisation de la production de la viande » (Séverin Muller « *A l'abattoir. Travail et relations professionnelles face au risque sanitaire* », préface de Jean-Michel Chapoulie, éditions Quae : Cemagref/ Cirad / Ifremer/ INRA, 2008), *Anthropology of Food*, Online since 04 janvier 2010, URL : <http://aof.revues.org/index6427.htm>

« La diversité des pratiques et des espèces laitières face à l'organisation mondialisée des systèmes de production » Compte rendu du colloque international « Cultures des laits du monde » 6-7 mai 2010 MNHN Paris OCHA/ CNIEL, *Natures Sciences Sociétés*, n° 4-2011.

Communications récentes

Participation à des séminaires depuis 2008

- 04/2008 : « Entre éleveurs et mangeurs : où est la viande ? », Séminaire Anthropologie des relations hommes-animaux, EHESS, Paris.
- 03/2008 : « Toute la finesse de la viande. Rencontre avec des bouchers-abatteurs en Bourgogne et en Anjou », Séminaire des Amis de Jean-Louis Flandrin (SAJLF), EHESS.
- 02/2008 : « La vente directe de viandes. Le point de vue de producteurs, de consommateurs et de bouchers dans les Mauges », Séminaire Ruralités contemporaines, *Les agriculteurs innovants : Haute-Normandie et Pays de Loire*, EHESS, Paris.
- 02/2009 : « Food and health : a confrontation of norms between Mali and France ; the case of a Malian family », Workshop *Food and Migration*, Centre for Migration and Diaspora Studies, SOAS, University of London / Sussex Centre for Migration Research, University of Sussex School of Oriental and African Studies, University of London, avec Ch. Crenn.
- 12/2009 : « La consommation animale et ses limites », Table ronde « environnement et alimentation », sous la direction de J. Cobbi, Maison Suger, programme Japon-FMSH
- 12/2010 : « Du boucher abatteur à la "filiale viande" », séminaire « Anthropologie des relations hommes-animaux », EHESS, Paris.
- 12/2010 : « Le marché de la viande entre deux conceptions de la « qualité », Séminaire de l'équipe « Relations hommes/animaux : questions contemporaines » du Laboratoire d'Anthropologie Sociale, Collège de France.
- 3/2011 : « Partages de nourritures (France/Mali) », Séminaire de l'équipe « Nourritures » du Laboratoire d'Anthropologie Sociale, Collège de France [prévu]
- 02/2011 : « La filière viande en France depuis l'après-guerre : vers un idéal de viande sans animaux ? », Séminaires du jeudi « Animaux en recherche et éthique : questions et débats », Inra, Centre de Jouy-en-Josas
- 06/2012 : De la « robe de viande » de Jana Sterbak à celle de Lady Gaga. Artistes contemporains et représentations de l'activité bouchère Séminaire de N. Vialles - EHESS avec Valérie Boudier

Participation à des colloques nationaux et internationaux depuis 2008

- 03/2008 : « Le Danemark Agricole vu par les voyageurs français », conférence à la Société des amis de la Bibliothèque Sainte-Geneviève, Bibliothèque Nordique, Paris.
- 07/2008 « Trajectoires alimentaires de Maliens et Maliennes entre Bamako et la France », CR17 Sociologie et anthropologie de l'alimentation : « L'obligation de santé comme nouvelle norme alimentaire ? », XVIIIème congrès international des sociologues de langues française, *Être en société. Le lien social à l'épreuve des cultures*, 7-11 juillet, Istanbul, avec Ch. Crenn.
- 09/2008 : « La notion de "grain de viande". Étude ethnologique », Colloque sur la viande : *La prédiction de la tendreté des viandes bovines : mythe ou réalité proche ?* Institut Charolais, Maison du Charolais, 15 septembre 2008, Charolles.
- 10/2008 : « Le savoir-faire des bouchers et chevillards en matière de choix des animaux et des carcasses », poster, socio-économie des filières viandes et produits carnés, 12èmes Journées *Sciences du Muscle et Technologie des Viandes*, 8-9 octobre, Tours.
- 02/2009 : « Changement d'environnement de familles maliennes et sénégalaises : de la discontinuité dans la continuité au sujet des normes liant maladies et alimentation entre ici et là-bas », XVIIèmes Journées médicales et pharmaceutiques de Dakar, Université Cheikh Anta Diop, Dakar, avec Ch. Crenn.
- 10/2010 : « Place et représentation des aliments sauvages à Bamako hier et aujourd'hui », Colloque international et interdisciplinaire sur les « Plantes alimentaires, médicinales et cosmétiques en zone sahélienne », du 20 au 22 octobre 2010 à Dakar UCAD, Université Cheikh Anta diop, Dakar/ Sénégal
- 09/2010 : « La recherche de la « qualité » de la viande aujourd'hui à Bamako », Construction sociale et historique de la notion de « qualité » (santé, alimentation, éducation) en Afrique H. Charton & Ch. Crenn, Congrès des études africaines « réinventer l'Afrique ? » 6-7-8 septembre 2010, Université de Bordeaux CEAN - IEP de Bordeaux
- 07/2011 : « Les systèmes contemporains d'hygiène alimentaire des viandes : artificialisation et remise en cause de la relation alimentaire aux animaux » dans le cadre du réseau thématique 17 dirigé par D. Memmi, G. Ravenau et E.Taïeb : Gestion politique du corps et des populations « Les métamorphoses du biologique. La tension entre attirance et répulsion pour le « naturel » : des normes aux dispositifs institutionnels », 4e Congrès de l'AFS, 5 - 8 juillet 2011, Grenoble.
- 09/2011 : « Des bovins au pré à la viande Prête À Découper : recomposition d'un métier sous surveillance » dans le cadre de l'atelier coordonné par V. Manceron « Les animaux sous surveillance : dispositifs socio-techniques de connaissance, de contrôle et de gestion », , au Premier Congrès de l'Association Française d'Ethnologie et d'Anthropologie (AFEA), Connaissance No(s) Limit(es), 21-24 Septembre 2011 EHESS, Paris www.asso-afea.fr

Organisations de colloques et journées d'études depuis 2008

« Viandes et sociétés : les consommations ordinaires et extra-ordinaires ». Organisation de deux journées d'étude, les 27 et 28 novembre 2008, dans le cadre de L'Homme et l'Animal, Société de Recherche Interdisciplinaire (HASRI), Muséum national d'Histoire Naturelle, avec A.-M. Brisebarre et B. Lizet.

« SHS et alimentation : pratiques documentaires des chercheurs et ressources documentaires ». Organisation d'un séminaire de deux jours au Centre de documentation du CNRS « Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés » à Bourg-en-Bresse (Alimentec) en novembre 2012.

Programmes et Rapports de Recherche

Programme « Espaces Protégés », MATE et Service du Patrimoine Naturel / MNHN (Janvier-Juin 2000)

Les espèces d'intérêt patrimonial et la patrimonialisation des espèces, Etude bibliographique, Service du patrimoine naturel, MNHN/Ministère de l'environnement, juin 2000, 121 pp.

Programme transhumance et pastoralisme DRAC Provence-Alpes-Côte d'Azur / Museon Arlaten (Octobre 2001- décembre 2002) Enquête auprès des Serval, artisans et revendeurs de sonnailles à Raphèles-les-Arles et auprès de l'abattoir Alazard & Roux à Tarascon, Rapport ethnologique au Museon Arlaten, Conseil Général des Bouches-du-Rhône, Décembre 2002, 66 pp. + annexes.

ANR « Agriculture et développement durable », impliquant l'ENESAD, l'INRA, le CNRS (équipe Ressources des terroirs, UMR Éco-Anthropologie et Ethnobiologie) et la Chambre d'agriculture de Mâcon.

La notion de « grain de viande », rapport d'étude ethnologique pour l'Etablissement National d'Enseignement supérieur Agronomique de Dijon, Novembre 2006, 78pp

Programme de recherche « Paysages et développement durable » Paysages culturels et naturels : Changements et conservation, sous la direction de Marie Roué, 2010. Dans le cadre d'une recherche collective, synthèse et rédaction du rapport final *Muséum National d'Histoire Naturelle, UMR 5145 Eco-Anthropologie et Ethnobiologie.*

Programme FFAS 2011 Thématique 1 action « alimentation Santé » : Recherche interventionnelle socio épidémiologique : impacts de la participation et du développement des compétences sur les comportements alimentaires des populations précaires UNITERRE / ANDES (2012-2014)

2ème APR 2011 - PROJET CPAPAPR « Comprendre le plaisir alimentaire des personnes âgées pour promouvoir les produits régionaux » Université F. Rabelais Tours (2012-2014)

Rapports scientifiques et notes de recherche

L'abattage des animaux : pourquoi et comment montrer " l'in-montrable " , Rencontres cinématographiques et interdisciplinaires autour de l'abattage des animaux, Projet Sang des bêtes, Groupe de travail Sang des bêtes / Bergerie nationale de Rambouillet, avril 1999.

« Les abattoirs de Vaugirard », in *Projet pour une maison du cheval à Paris* par J.-L. Gouraud, 2002, 3 pp.

Les abattoirs de la ville d'Arles après la seconde guerre mondiale Etude à partir des archives municipales complétée d'entretiens auprès d'anciens usagers, Rapport ethnologique au Museon Arlaten / Conseil général des Bouches du Rhône, 2005, 135 pp. + annexes.

Usages et images de la friche de la rue Juliette Dodu (10^{ème} arrondissement de Paris), avec S. Braham, Etude pour la Mairie de Paris, Direction des Parcs, jardins et Espaces verts (DPJES), Services du paysage et de l'aménagement , Section Etudes et travaux n°1 / Eco-anthropologie, MNHN Août/novembre 2003, 72 pp. (Juillet 2003-Août 2003).

La friche de la rue Juliette Dodu (Paris, X arrondissement) : Inventaire floristique, ethnobotanique, paysage. B. Lizet et S. Braham en collaboration avec A.E. Delavigne, avril 2004, 45 pp.

L'environnement au quotidien ; approche anthropologique des représentations et pratiques sur l'environnement dans les Mauges, Carrefour des Mauges / / Centre de Protection et d'Initiative pour l'Environnement, Loire-et-Mauge 2005, 85 pp., avec M. Percot.
http://hal.archives-ouvertes.fr/index.php?halsid=1footqbo4isce5anc8ekhr74s3&view_this_doc=halshs-00009341&version=1

L'abattoir de Chemillé : un abattoir situé en région d'élevage, Rapport d'étude ethnologique pour la structure muséographique [« théâtre-foirail »] de la communauté de communes de Chemillé, août 2007, 74 pp.

Le commerce de la viande : le marché aux bestiaux de Chemillé, Rapport d'étude ethnologique pour la structure muséographique [« théâtre-foirail »] de la communauté de communes de Chemillé, août 2007, 52 pp.

Les métiers de la viande dans les Mauges. Bouchers et boucherie : le traitement de la viande, Rapport d'étude ethnologique pour la structure muséographique [« théâtre-foirail »] de la communauté de communes de Chemillé, avril 2007, 147 pp.

Cultures alimentaires et cultures de la viande dans les Mauges [Maine-et-Loire] du début du siècle à nos jours, Rapport d'étude ethnologique pour la structure muséographique [« théâtre-foirail »] de la communauté de communes de Chemillé, avril 2007, 94 pp.

Impact des discours nutritionnels sur les comportements alimentaires : une approche socio-anthropologique qualitative auprès de groupes « ciblés », rapport réalisé pour l'institut National de Prévention et d'Education pour la santé (INPES), Université de Tours VST/Citeres/ IEHCA avec Ch. Crenn, M. Duboys de Labarre, K. Montagne, F. Précigout, I. Teschouères sous la direction de J.-P. Corbeau, février 2007, 171 pp.

Parcours de vie, messages nutritionnels et pratiques alimentaires, rapport réalisé pour l'institut National de Prévention et d'Education pour la santé (INPES), Université de Tours VST/Citeres/ IEHCA avec Ch. Crenn, M. Duboys de Labarre, K. Montagne, F. Précigout, I. Teschouères sous la direction de J.-P. Corbeau, décembre 2010, 177 pp.

Étude anthropologique sur les cas de saturnisme infantile de source non identifiée en Île-de-France 1. Synthèse 2. Chronique anthropologique, Rapport pour la Direction régionale des affaires sanitaires et sociales d'Île de France (DRASSIF), avec A. Epelboin, février 2010, 56p + 68 p. <http://halshs.archives-ouvertes.fr/docs/00/48/52/66/PDF/100324rapport1synthese.pdf>
<http://halshs.archives-ouvertes.fr/docs/00/48/52/75/PDF/100324rapport2chrosaturnismew.pdf>

Actions de valorisation de la recherche

Catalogue d'exposition

« *Alazard & Roux, le choix du bon goût depuis 1934*, l'enjeu patrimonial pour un abattoir provençal », Catalogue de l'exposition « Bergers de Crau, au-delà de l'image », Museon Arlaten, 2003 : 65-71.

Notices de dictionnaire

« Cinéma et représentation du pastoralisme ovin », *Dictionnaire encyclopédique des Alpes*, sous la direction de S. Jouty, nov 2006, ed. Glénat, 1280 pp.

« La tradition du pain au Danemark », in J.-Ph. de Tonnac (ed.) *Dictionnaire universel du pain*, Paris, R. Laffont, coll. « Bouquins », 2010 : 291-295

« La tradition du pain au Mali », in J.-Ph. de Tonnac (ed.) *Dictionnaire universel du pain*, Paris, R. Laffont, coll. « Bouquins », 2010 : 646-649

Articles, radio, télévision

« La stigmatisation de l'abattage halal au Danemark », *La médina*, n° spécial sous la direction d'A.-M. Brisebarre, octobre 2000 : 52-53.

« Une sacrée vacherie, Regard sur un reportage télévisé à l'heure de la vache folle », avec A.-M. Martin, *Le courrier de l'Environnement* de l'INRA, n° 43, mai 2001 : 124-127. <http://www.inra.fr/dpenv/biblic43.htm#vacherie>

« Une sacrée vacherie », *Livret d'accompagnement du film documentaire « Une sacrée vacherie »*, avec A.-M. Martin, Lyon, Arimage, 2001, 36 pp.

« Approche anthropologique de l'alimentation », in : *Alimentation et précarité : interroger le sens, renouer le lien*, rapport de synthèse des 12^{èmes} journées techniques d'éducation pour la santé de l'Oise, 26-28 septembre 2001, SESO : 12-18.

Participation à l'émission « De bouche à oreille », de Renée Elkaïm-Bollinger, à propos du colloque « Histoire et identité alimentaire » tenu à Strasbourg, France Culture, Février 2001.

« Viande et sacrifice des fêtes de Pâques », « Tout nouveau, tout bon », magazine hebdomadaire sur l'actualité culinaire, Cuisine-TV., Mars 2002.

Participation à l'émission « Midi-Magazine », de Michèle Gaillard, pour la présentation de l'ouvrage *Identités alimentaires en Europe* (Hachette), avec M. Bruegel, Fréquence protestante, 22 novembre 2002.

« Viande de porc et identité alimentaire danoise », *Le journal de Nervure*, supplément à Nervure, Journal de psychiatrie, 2003.

« Le barbecue, ardente coutume », Interview pour B. Carlhian, *Viande Magazine*, le trimestriel filière, N° 1, avril 2003 : 55-56.

« Pourquoi les Danois font, du porc, un emblème patriotique ? », avec M. Bruegel, « Le goût du monde » de Anne-Cécile Bras, RFI, 8 février 2003.

Participation à la table ronde sur la recherche organisée par *Nouveaux regards*, Revue de l'institut de recherche de la FSU, 16 juin 2004.

« Interroger les images : le monde pastoral, sujet et/ou objet ? », *Sociétés pastorales et sociétés urbaines : pour quel avenir commun ?*, Fédération des Alpagnes de l'Isère, n° 28 (septembre 2002) Eds de la Cardère, juin 2004 : 15-18, avec F. Roy.

Organisation et animation de rencontres avec des producteurs locaux en aval d'une recherche sur la notion de produits du terroir / productions locales à l'occasion du Comptoir musical du festival Les Suds en mai 2005 au Museon Arlaten.

« *Le produit de notre travail, c'est pas du folklore !* » Des producteurs locaux à la rencontre de leurs consommateurs, Livret publié dans le cadre du festival Les Suds-2005, Museon Arlaten/CG13, Arles, 7 pp., avec F. Roy.

« Les mangeurs face aux discours nutritionnels », *La Santé de l'Homme*, n° 395, mai-juin 2008, en collaboration avec C. Crenn, M. Duboys de Labarre, K. Montagne, F. Précigout et I. Téchoueyres.

« Le huchement du berger et la parole d'une profession : mises en scène cinématographiques de la voix dans la communication des bergers à leurs animaux », *Ethnozootechnie*, N° 84, 2008 : 99-106, avec F. Roy.

« Grain de viande veut codifier les savoir faire », à la recherche de la tendreté de la viande, *Les Marchés, le quotidien de l'agroalimentaire*, 26 septembre 2008, n° 194 : 2.

« La carcasse comme œuvre d'art », *Viande Magazine*, le trimestriel des acteurs de la filière, avec V. Boudier, n° 22, juin 2008 : 12-17.

« Usage de la notion de "grain de viande" A propos d'un savoir-faire propre aux professionnels de la viande », *Ethnozootechnie* n° 81, 2008 : 67-77.

« Pica et saturnisme infantiles : l'apport de l'anthropologie » in « *Les troubles du comportement alimentaire du jeune enfant : faut-il en faire tout un plat ?* » 6ème journée du groupe de pédiatrie générale de la SFP juin 2010 : 266-270 , avec A. Epelboin

Film documentaire « P.A.D. (Prêt à découper) » [en cours] à partir de ma recherche ethnologique sur le traitement de la viande dans le Charolais avec A.-M. Martin, réalisatrice-ethnologue, produit par Faites un vœu : Aide à l'écriture de la région Bourgogne en septembre-avril 2008 / Sélectionné aux Rencontres de Lavilledieu en août 2009 à l'occasion des États généraux du film documentaire de Lussas / Subvention à la réalisation d'une bande-démo pour la recherche d'un diffuseur audiovisuel par la Région Alsace en 2010. Participation à la préparation d'un reportage de B. Timsit sur la vente directe de viande pour l'émission Capital sur M6, décembre-janvier 2010.

« *Manger local, bio, artisanal ou industriel... Que pouvons-nous choisir ? Balade urbaine à la découverte de différents choix de consommation* » Samedi 5 mai, de 12h30 à 16h, en partenariat avec la Bibliothèque Municipale Jean Macé (Lyon 7e) et l'université Lyon 2 Les ateliers "Et si on en parlait" - Alimentation : quels défis nous attendent ? Du 24 avril au 10 mai 2012