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

WILLIOT Jean-Pierre
08/11/1957, Paris XIVe
Tel : 06 19 07 03 57
Courriel : jean-pierre.williot@univ-tours.fr

Fiche mise à jour en avril 2015

Présentation

Thématiques scientifiques :

Histoire des acteurs de l'innovation à l'époque contemporaine appliquée à l'alimentation, histoire des innovations alimentaires, histoire de l'industrie gazière XIXe-XXIe siècles, histoire des chemins de fer, archives orales

Carrière :

Directeur de l'EA 6294 – LÉA
Vice-président du conseil scientifique de l'IEHCA
Co-directeur de la collection *L'Europe Alimentaire*, Editions Peter Lang
Membre du conseil scientifique de l'AHICF

- Depuis 2006 : Professeur d'Histoire contemporaine à l'Université François Rabelais, Tours

- 2005/2006 : maître de conférences HDR à l'Université Paris-Sorbonne, Paris IV

- 2005 : Titulaire du Diplôme d'Habilitation à Diriger des Recherches, Histoire des Techniques. *Les acteurs de l'innovation en confrontation : entreprise industrielle, ingénieurs, pouvoirs politiques, consommateurs en France aux XIXe et XXe siècles*, 5 volumes, 978p. et 3 ouvrages publiés. HDR présentée le 6 décembre 2005 devant un jury composé de Messieurs les Professeurs Olivier Faron (président, Paris IV et ENS Lyon), Pascal Griset (directeur d'habilitation, Paris IV), François Caron (Paris IV), Philippe Chassaigne (Tours), Francis Demier (Paris X), Gregorio Nunez (Grenade).

- 2000/2005 : maître de conférences d'Histoire contemporaine à l'Université Paris-Sorbonne, Paris IV

- 1996/2000 : maître de conférences d'Histoire contemporaine à l'Université d'Artois, pôle d'Arras

- 1995 : Docteur de l'Université Paris Sorbonne Paris IV. *L'industrie du gaz à Paris au XIXe siècle (1799-1905) : la mise en place d'un puissant monopole*, 3 volumes, 873p.Thèse soutenue le 16 décembre 1995 sous la direction de M.le Professeur F.Caron et devant un jury composé de Messieurs les Professeurs Jean Tulard (président), Dominique Barjot, Yves Lequin et Denis Woronoff (mention Très Honorable avec les félicitations du jury à l'unanimité).

- 1993/1996 : professeur mis à disposition de l'Association Georges Pompidou, secrétaire scientifique et chargé d'un programme de constitution d'archives orales avec la section contemporaine du XXe siècle des Archives Nationales sur « Georges Pompidou et la France des années 1960-1970 »

- 1984/1993 : Enseignement secondaire

- 1984 : Capes Histoire-Géographie

- Liste des thèses en cours :
- Nicolas RADUGET, thèse CIFRE/CG Indre et Loire, inscription en novembre 2009, « La mise en valeur régionale des produits alimentaires de Touraine au XXe siècle : acteurs et stratégies »
- Nicolas BUREAU, « Le gaz au Centre : l'industrie gazière et l'aménagement des territoires en Région Centre de la conversion au gaz de Lacq au plus grand stockage d'Europe », inscription en décembre 2011
- Ana Paula SENN, Thèse Contrat doctoral bourses Régionales, inscription en septembre 2012, « Condiments et arômes culinaires

en région Centre aux XIXe et XXe siècles : Economie de la production et sociologie des usages alimentaires »
- Giusi PIRAS, Thèse libre. Inscription novembre 2012, « Le voyageur français en Italie au XIXe siècle : impressions et expériences alimentaires et culinaires »
- Carol WOODFORD, Thèse libre. Inscription décembre 2012, « la raclette : histoire d'un plat dont on fait tout un fromage : Techniques et innovations, identités régionales, modes de consommations alimentaires en Suisse (XIXe-XXe siècles) » Co-encadrement avec L.Tissot (Université de Neuchâtel)
- Patrick CHAUVIN, Thèse libre. Inscription novembre 2013 « L'autre raisin en Ile de France : la vigne et le raisin de table en Ile de France aux XXe siècle, Histoire technique et économique d'un espace d'innovations, d'un monopole disparu à l'héritage confidentiel »
- Gaelle VAN INGELGEM, cotutelle Peter Scholliers, VUB. Inscription décembre 2014, « L'alimentation des quartiers de gare à Bruxelles, XIXe-XXe siècles »

Publications

Publications à comité de lecture nationales

- « Les cheminots entre le panier et la cantine : choix alimentaires individuels et restauration collective au travail », in Actes du colloque Manger au travail, Dijon, 16-17 janvier 2014, Nancy, l'Arbre Bleu, à paraître 2015
- « Leçon d'Aretha : les portées d'un programme régional », Du Centre aux périphéries, l'approvisionnement alimentaire des villes en perspectives, Actes du colloque Vivalter, novembre 2013, publication Bordeaux, à paraître 2015
- « le cru et le cuit », L'Alimentation à découvert, Paris, CNRS Editions, 2015
- « L'arrivée en gare des saveurs provençales, un scenario aux acteurs multiples», Catalogue de l'Exposition A table en Provence, Musée des Beaux Arts, Toulon, 2014, p.126-133
- « La cuisinière convertie : Lacq vu d'ailleurs : Convertir la France au gaz naturel de 1957 à 1967 », in Le Bassin de Lacq : métamorphose d'un territoire, Cahiers du Patrimoine du ministère de la Culture, MSH d'Aquitaine, 2014, p.108-120

Publications à comité de lecture internationales

- « Des goûts, des coûts, de la couleur : un dossier à instruire sur le vin de Cahors », Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR), à paraître 2015
- « Le wagon, la charrette et le panier : ravitailler les Halles de Paris dans la seconde moitié du XIXe siècle », in Actes de Bruxellicious, Presses de l'ULB, Bruxelles, à paraître 2015
- « Le gaz en Europe dans les années 1960 : une nouvelle énergie pour l'Europe ? », Actes du colloque l'Europe et l'énergie des années 1960 aux années 1980, Padoue, octobre 2013, P.Lang, 2015
- « La route maritime du méthanier : l'autre transport d'hydrocarbures », Actes du colloque les Routes du pétrole, Paris 213, P.Lang, 2015

Ouvrages individuels et collectifs

- Histoire de l'alimentation (7)

- JP.Williot (Dir.), Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux du faire cuire, Editions Peter Lang, 2015, 376p
- Rural Economy and Society in North-Western Europe, 500-2000. The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption, (edited by Leen Van Molle and Yves Seghers, en association avec John Chartres, Marc de Ferrière, Pim Kooij, Michael Kopsidis, Bjorn Poulsen), Brepols, 2013, 434 p.
- La pomme de terre de la Renaissance au XXIe siècle, (Dir. Avec M.de Ferrière), PUR-Presses François Rabelais, 2011, 414p.
- Manger en Europe, (Dir. Avec A.Campanini et P.Scholliers), collection « l'Europe alimentaire », Bruxelles, Peter Lang, 2011, 262 p.
- La pomme de terre gourmande, (Dir. Avec M.de Ferrière, G.Fumey, A.de Montigny, P.Scholliers, J-R.Pitte), Editions Glénat, 2009, 160 p.
- Saga de la pomme de terre, (avec M.de Ferrière Le Vayer), Paris, Editions Cercle d'Art, 2008, 160p.
- Histoire des innovations alimentaires, XIXe-XXe siècles, (Dir. Avec A.Drouard, préface A.Capatti), Paris, L'Harmattan, 2007, 302 p.

- Histoire des chemins de fer (2)

- Approvisionnement ferroviaire et pratiques alimentaires des citadins, (Dir.), Revue d'Histoire des chemins de fer, n°41, 2009-2, 257p.
- Jules Petiet (1813-1871). Un grand ingénieur du XIXe siècle, Paris, Delcambre, 2006, 520p., 31p. d'annexes

- Histoire du gaz et des réseaux urbains (8)

- Les routes du gaz, (avec A.Beltran), Paris, Le Cherche Midi, 2012, 303p.
- Gaz. Deux siècles de culture gazière, (avec A.Beltran), Paris, Le Cherche Midi, 2009, 230p.
- Etat et énergie XIXe- XXe siècle, (Dir. avec A.Beltran, C .Bouneau, Y.Bouvier, D.Varaschin), Séminaire 2002-2006, Comité pour l'Histoire économique et financière de la France, Paris, 2009, 624p.
- Suez, l'Histoire, (en collaboration avec A.Beltran et C.Deriot), Paris, Editions PC, 2008, 230p.
- L'industrie du gaz en Europe aux XIXe et XXe siècles. L'innovation entre marchés privés et collectivités publiques, (Dir. Avec S.Paquier), Bruxelles, Peter Lang, Euroclio, 2005, 603p.
- Véolia, 1853-2003, (avec A.Beltran), Paris, Editions Cercle d'Art, 2002, 208p.
- Naissance d'un service public : Le gaz à Paris au XIXe siècle, Paris, Editions Rive Droite, 1999, 778p.

- Autres (1)

- Industrialisation et sociétés en Europe Occidentale, 1880-1970, (en collaboration avec E.Bussière, Paris, Armand Colin, 1998, 395p.

Communications récentes

- Communications nationales avec actes depuis 2010 :

- « La représentation de l'alimentation provençale dans l'espace ferroviaire à l'époque contemporaine », Colloque « Alimentations en Provence, la cuisine provençale entre réalités et représentations », Autour de l'exposition du Musée des Beaux Arts de Toulon, 31 janvier 2015
- « le programme Aretha et ses conclusions », Colloque « Villes et valorisation des produits des terroirs : Sources, méthodes et approches comparatives à l'échelle internationale », Bordeaux, Programme Vivalter, 21 et 22 novembre 2013

- Communications internationales avec actes depuis 2010 :

- Colloque international « Trusting the hand that feeds you. Understanding the historical evolutionof trust in food », Interdisciplinary research group Fost, Vrije Univeristeit Brussels, 7-9 septembre2015 : « The color of food, mistrust vector, trust and innovation (1870's-1910's) »
- 7e congrès AISU, Food and the city, Padoue, 3-5 septembre 2015, session Tipicittà. Il centro urbano come matrice della tipicità dei prodotti alimentare : « La stazione ferroviaria, piattaforma urbana multimodale della costruzione di una tipicità alimentare (1860-1960) » (organisateur de lasession et intervenant)
- 4e conférence internationale de l'ODELA (Observatorio de la Alimentacion), Barcelone, 9-12 juin2015 : «Manger en voyage, entre le choix et la nécessité : l'expérience ferroviaire »
- Colloque Les Nations et l'Europe : deux mémoires en parallèle, Nanterre, 5-6 février 2015 : « Dela construction des cuisines nationales aux identités alimentaires en Europe : entre affirmationpolitique et patrimoine commun »
- Colloque international « Oil, gas and pipelines : new perspectives on the role of soviet energy during the cold war », Université de Zurich, 14-16 janvier 2015 : «Le Gaz de France et le gazsoviétique 1960-1989 : diplomatie, relations économiques et gazières » (en collaboration avecA.Beltran)
- Colloque international « Goose meat for Saint Martin's day. Cuisine, history and cultural heritage », Musée de Wilanow, Varsovie, 7-8 novembre 2014 : « Des oies au pays de Saint Martin : ressources économiques et patrimoine culinaire »
- Cahors, Malbec Days, 16-22 juin 2014, 16 juin 2014 : « le vin de Cahors, une histoire de coûts »
- Colloque international « Les énergies renouvelables dans le bassin méditerranéen », Evora, 21-23 mai 2014 : « La politique européenne des Energies renouvelables existe t-elle ? »
- Colloque international L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVIe siècle à nos jours, Bordeaux, 20-22 mars 2014 : conclusions du colloque
- Colloque international « Manger au travail – Eating at work. XVIIIe-XXIe siècles, Dijon, 16-17 janvier 2014 : « Le cheminot, entre son panier et son réfectoire »

Programmes et Rapports de Recherche

- Direction du programme APR Aretha : Approvisionnement régional, territoires et habitudes alimentaires XVIIIe-XXe siècles dans l'espace de l'actuelle région Centre
- Responsable du programme d'archives orales de l'IEHCA CAROLA (Corpus d'archives orales sur l'Alimentation)

- Collaboration au programme Vivalter : la ville, espace de valorisation des produits des terroirs du XVIe siècle à nos jours (responsables : Corinne Marache et Philippe Meyzie)

Actions de valorisation de la recherche

- Intervention à l'Académie d'agriculture de France, « Fraude, innovations et confiance alimentaire au XIXe et XXe siècles », 19 juin 2013
- Le Banquet scientifique. Savoirs et saveurs, Pillage et gaspillage : « La pomme de terre », Paris, Le 104, 12 avril 2013
- Journée ANIA, L'évolution de l'alimentation, « *l'évolution des habitudes alimentaires dans l'Histoire* », Paris, Agroparistech, 12 février 2013 (avec Celine Laisney et Claude Fischler)
- Journée de la Société des Agriculteurs de France - SAF, Les IAA moteurs des territoires, « *L'Histoire économique des territoires ou comment cultiver ses avantages comparatifs et sa culture* », Paris, 24 janvier 2013
- Journée d'étude Programme Aretha, « les circuits courts en région : l'avenir du ravitaillement alimentaire ?». Organisation et animation des débats de la journée, 10 décembre 2012
- Séminaire Mobilités, Paris I-Paris IV - Irice, *Les mobilités ferroviaires et la problématique de l'alimentation en voyage*, Paris, 29 novembre 2012
- Le temps de la soupe, Bibliothèque municipale de Semoy, 17 novembre 2012
- Séminaire du programme Vivalter, Les formations intéressées par la production, la promotion et la valorisation des produits régionaux : quelle place pour l'histoire et les historiens ? : « *Cursus historiens et promotion des terroirs* », Bordeaux, 13 novembre 2012
- Terra Madre, table ronde « Feeding cities is easy », Turin, 25 octobre 2012.