



Conseil régional du Centre
9 rue Saint-Pierre Lentin
CS 94117 - 45041 Orléans Cedex 1

12 & 13
décembre
2013

Colloque de
l'Institut Européen
d'Histoire et des Cultures
de l'Alimentation

Sous le haut patronage
de François BONNEAU
Président du Conseil régional
du Centre

Alimentation,
cuisine & identité(s)
en région Centre

Jeudi 12 décembre

9h30 | **Accueil**

Mots de bienvenue

- △ Marie-Madeleine MIALOT (Vice-présidente déléguée du conseil régional du Centre, en charge de l'économie, de l'emploi, de l'agriculture et de l'artisanat)
- △ Marc DE FERRIÈRE LE VAYER (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA))

10h00-12h00 | **Le Centre et ses territoires : quelles identités alimentaires ?**

Modération : Marc DE FERRIÈRE LE VAYER, Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA).

- △ Virginie LANOUGUÈRE-BRUNEAU (Anthropologue, chercheur associée à l'UMR 208 PALOC ("Patrimoines locaux"), IRD-MNHN – Paris)
 - › *Le Gâtinais à pleine bouche. Du produit emblématique au produit économique. Et inversement.*
- △ Nicolas RADUGET (Doctorant, histoire contemporaine, LÉA, Université François-Rabelais de Tours)
 - › *Produits de Touraine à la carte entre les deux guerres.*
- △ Yolande RIOU (Docteur en sociologie, directrice du cabinet d'études DEFIS)
 - › *La gastronomie berrichonne : un élément "oublié" de l'identité territoriale ?*
- △ Marie-Christine CLÉMENT (Écrivain, membre du Comité de l'Ocha, Grand Hôtel du Lion d'Or, Romorantin)
 - › *Singularité du terroir sognot.*

Déjeuner ☺

14h00-15h30 | **Produits et identités alimentaires - La longue durée**

Modération : Marie-Pierre HORARD-HERBIN, Maître de Conférences, archéologie des mondes anciens et médiévaux, Université François-Rabelais de Tours.

- △ Olivier COTTÉ (Archéozoologue, INRAP, UMR CITERES-LAT 7324), Chloé GENIES (Archéozoologue, EVEHA)
 - › *Choix des bêtes, choix des morceaux : approche archéozoologique de l'identité alimentaire des Tourangeaux du Moyen Âge et du début de l'époque moderne.*
- △ Benoît CLAVEL (CNRS, UMR 7209 Archéozoologie, Archéobotanique, Sociétés, pratiques et environnements), Stéphane FRÈRE (INRAP, UMR 7209, Archéozoologie, Archéobotanique, Sociétés, pratiques et environnements)
 - › *2000 ans de viandes à Orléans : l'archéologie et la perception des choix alimentaires.*
- △ Grégory BAYLE (Archéologue-archéozoologue, INRAP Centre-Ile-de-France), Laurent COULON (Archéologue-Historien, Service Archéologique de la ville de Chartres) et Julie RIVIÈRE (Archéozoologue, Service Archéologique de la ville de Chartres)
 - › *Mais où est passé le mouton de Beauce ? Une lecture diachronique de la place et du rôle du mouton dans le terroir beauceron et carnute.*

16h00-17h30 | Produits et identités alimentaires - Actualités

Modération : Mary HYMAN, Historienne, co-directrice de l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre.

- ◀ Philippe BOISNEAU (Vice-président AAIPPBLB, délégué poissons migrateurs)
 - › *Les produits de la pêche dans les grands cours d'eau de la région Centre.*
- ◀ Claire DELFOSSE (Professeur, géographie, Université Lyon II)
 - › *Relances et renouveau des fromages en région Centre.*
- ◀ Fanny MOYSE (Ingénieur agronome, responsable de projets au Pôle BioDom'Centre, URGC)
 - › *Construction et maintien d'un élément d'identité culinaire et culturelle locale, à partir d'un patrimoine légumier familial. L'exemple de la courge "Sucrine du Berry".*

Vendredi 13 décembre

9h00-10h15 | Vin et traditions viticoles en région Centre

Modération : François LEGOUY, Maître de Conférences, géographie, Université d'Orléans.

- ◀ Samuel LETURCQ (Maître de Conférences, archéologie des mondes anciens et médiévaux, Université François-Rabelais de Tours)
 - › *Les vins de provision de la ville de Tours aux XIV^e-XV^e siècles. Quelle identité pour quels crus ?*
- ◀ Jean Louis YENGUÉ (Maître de Conférences, géographie, Université François-Rabelais de Tours)
 - › *La trajectoire paysagère du vignoble de Vouvray : entre protections et évolutions.*
- ◀ François LEGOUY (Maître de Conférences, géographie, Université d'Orléans) et Thibaut BOULAY (Maître de Conférences, histoire ancienne, Université François-Rabelais de Tours)
 - › *Les paysages viticoles de la région Centre : les enjeux d'une patrimonialisation.*

10h30-12h30 | Table ronde "Valorisation des patrimoines alimentaires et valorisation des territoires : quels enjeux et quelles perspectives ?"

Modération : Loïc BIENASSIS, Chargé de mission, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA).

- ◀ Alain BEIGNET (Conseiller régional de la région Centre, président du Comité Régional du Centre - Val de Loire)
- ◀ Cécile GOURINEL (Chargée de Projet, Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire)
- ◀ Jean-Pierre GOUVAZÉ (InterLoire, délégué régional du bureau des vins de la Touraine)
- ◀ Fanny MOYSE (Ingénieur Agronome, responsable de projets au Pôle BioDom'Centre – URGIC)
- ◀ Camille HENRY (Responsable du pôle valorisation des ressources, chargée de mission agriculture, Parc naturel régional du Perche)

14h00-16h00 | Mieux connaître l'alimentation en région Centre : programmes de recherche

Modération : Samuel LETURCQ, Maître de Conférences, archéologie des mondes anciens et médiévaux, Université François-Rabelais de Tours.

- ◀ Samuel LETURCQ (Maître de Conférences, archéologie des mondes anciens et médiévaux, Université François-Rabelais de Tours) (Sous réserve)
 - › *VitiTerroir : une modélisation multi-agents des dynamiques spatiales en région Centre.*
- ◀ Frédéric PRÉCIGOUT (Chercheur associé en sociologie, LÉA, Université François-Rabelais de Tours), Karen MONTAGNE (Chercheur associé en sociologie, LÉA, Université François-Rabelais de Tours)
 - › *Répertoire culinaire et dynamique de l'alimentation chez des sujets âgés vivant en région Centre.*
- ◀ Anne-Élène DELAVIGNE (Ethnologue, chercheur associé au laboratoire Éco-anthropologie-ethnobiologie, CNRS/MNHN et LÉA, Université François-Rabelais de Tours)
 - › *Productions locales et "identitaires" dans la mémoire de personnes âgées de plus de 65 ans. Enquête ethnologique en région Centre sur un quotidien alimentaire marqué par la restauration collective.*
- ◀ Daniel GUÉMÉNÉ (SYSAAF, SYSAAF, Centre INRA Val de Loire, Unité de Recherches Avicoles)
 - › *Du patrimoine génétique au patrimoine gastronomique... De l'implication du SYSAAF au profit de la sauvegarde des races locales patrimoniales...*
- ◀ Clarissa ALVES SECONDI (Ingénieur d'études, LÉA, Université François-Rabelais de Tours)
 - › *Donnons la parole aux chefs — projection d'extraits d'entretiens. Archives orales en région Centre, le programme ARETHA.*

Conclusions

Loïc BIENASSIS, Chargé de mission, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA).

Comité de pilotage :

- ◀ Loïc Bienassis (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA))
- ◀ Marc de Ferrière le Vayer (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation)
- ◀ Bernard Gagnepain (Comité Économique, Environnemental et Social de la région Centre)
- ◀ Marie-Pierre Horard-Herbin (Maître de Conférences, archéologie des mondes anciens et médiévaux, Université François-Rabelais de Tours)
- ◀ Mary Hyman (Historienne, co-directrice de l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre)
- ◀ François Legouy (Maître de Conférences, géographie, Université d'Orléans)
- ◀ Jean-Pierre Surraut (Président de l'Académie du Centre)
- ◀ Jean-Pierre Williot (Professeur, histoire contemporaine, Université François-Rabelais de Tours)

Organisation :

- ◀ Loïc Bienassis et Sylvie Valette (IEHCA)

**Entrée libre sur inscription
auprès de Sylvie VALETTE**

contact@iehca.eu

02 47 05 90 30

Renseignements :

Loïc BIENASSIS

loic.bienassis@iehca.eu

02 47 66 65 65