

**Crises alimentaires : défis, innovations et changements durables**

#### Colloque de l’Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation

#### Tours (France) - 14-16 décembre 2023

#### Appel à communications

La crise sanitaire du COVID-19 à l’échelle mondiale a mis en lumière des difficultés d’approvisionnement, la crainte toujours prégnante des pénuries alimentaires, le rôle social essentiel des restaurants et de la commensalité, le développement de la vente en livraison ou à emporter ou bien encore les atouts des circuits courts. En 2022, la guerre en Ukraine montre la rapidité avec laquelle une crise internationale qui rompt les circuits d’approvisionnements entraîne une flambée du prix des denrées et accroît les risques de famine, comme en Afrique. Ainsi, les crises alimentaires globales agissent comme un révélateur d’adaptations, de changements conjoncturels mais aussi peut-être de mutations plus profondes et pérennes. Les crises de grande ampleur qui touchent l’alimentation, de la Préhistoire à nos jours, sont des phases graves de perturbations qui peuvent prendre des formes variées et parfois même se superposer : guerres, aléas climatiques, crises sanitaires, crises agricoles, crises économiques, crises environnementales, crises géopolitiques perturbent l’alimentation durant un temps limité, mais ont aussi des conséquences à plus long terme.

Les recherches se sont intéressées depuis longtemps aux difficultés engendrées par ces épisodes de crises alimentaires, comme les crises de subsistance d’Ancien Régime, la grande famine irlandaise au XIXe siècle, les grandes famines en URSS ou en Chine ou les problèmes de ravitaillement durant les conflits mondiaux. Elles ont montré les multiples problèmes qui touchent alors l’alimentation (pénuries, famines, carences) et la mise en œuvre de stratégies d’adaptation (mise en place de cultures alimentaires alternatives, recours à des produits de substitution, circuits parallèles d’approvisionnement, rationnements, contrôles sanitaires renforcés et plus généralement régulation des marchés) pour y faire face.

Dans le cadre de ce colloque, il ne s’agira donc pas d’aborder les causes et les mécanismes des crises alimentaires, mais de centrer l’analyse sur les changements qui les accompagnent ou qu’elles précipitent, en particulier dans le « monde d’après » : modes de production, circuits d’approvisionnement, consommations, maladies endémiques, normes sanitaires et diététiques, innovations techniques, politiques alimentaires, etc. L’ambition de ce colloque est bien de proposer une approche pluridisciplinaire renouvelée des liens entre crise et alimentation pour saisir **comment les crises peuvent aussi être sources d’innovations et de changements plus ou moins durables**. La résilience, entendue comme la capacité à absorber les chocs, à s’adapter et à réagir face aux crises alimentaires est aussi une voie pour mieux comprendre les modalités, l’ampleur, les stratégies et les acteurs de ces mutations. Cette perspective autour des questions de sécurité alimentaire pourra être abordée à travers des périodes et des aires culturelles variées pour essayer de dégager, à différentes échelles, les processus de changements initiés en temps de crises et les discours qui les entourent. Plusieurs thématiques peuvent être envisagées à travers les communications proposées (liste non exhaustive) :

* Adaptations, contraintes et stratégies d’opportunités face la crise
* Crises et innovations (techniques, politiques alimentaires, santé, gestion des risques, sécurité alimentaire, éducation, nouvelles technologies – applications, bases de données - , communication, etc.)
* Crises et acculturation, émergence de nouvelles structures et formes de consommation, nouveaux circuits de distribution (vente en ligne), diffusion de modèles alimentaires alternatifs au sein de la société
* Émergence de nouveaux acteurs et de nouveaux moyens d’action : charité, philanthropie, politiques alimentaires, industriels, renforcement des contrôles, préservation de l’environnement, rôle du marché, etc.
* Mutations conjoncturelles ou durables ?
* La crise, une occasion de repenser l’alimentation
* Alimentation et résilience
* Etc.

Une attention particulière sera portée aux propositions de communication portant sur la crise du Covid-19 pour essayer d’en tirer de premiers enseignements en matière d’alimentation à travers une table-ronde réunissant chercheurs et témoins.

**Comité scientifique :**

Guido Alfani (Université Bocconi-Milan)

Isabelle Bianquis (Université de Tours)

Emmanuelle Cronier (Université de Picardie-Jules Verne)

Jessica Dijkman (Université d’Utrecht)

Beat Kümin (Université de Warwick)

Pierre Janin (Université Paris 1 Panthéon Sorbonne)

Nicolas Larchet (Université Le Havre Normandie)

Philippe Meyzie (Université Bordeaux Montaigne)

Peter Scholliers (Université libre de Bruxelles)

Carmen Soares (Université de Coimbra)

Les interventions seront de 20 minutes (en anglais ou en français)

Le colloque aura lieu **à Tours du jeudi 14 décembre au samedi 16 décembre 2023**

Titre, résumé (en français et en anglais de 3000 signes) et biographie (2000 signes) à envoyer aux adresses suivantes **avant le 28 février 2023**

emmanuelle.cronier@u-picardie.fr

[B.Kumin@warwick.ac.uk](mailto:B.Kumin@warwick.ac.uk)

[philippe.meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr](mailto:philippe.meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr)

Le colloque IEHCA 2023 est organisé en collaboration avec ‘Food’ Global Research Priority de l’University of Warwick et co-dirigé par Emmanuelle Cronier (Université de Picardie-Jules Verne), Beat Kümin (Université de Warwick) et Philippe Meyzie (Université Bordeaux Montaigne).