

11 h 15 - 12 h 45

Comprendre l'information : mode de vie et risques alimentaires

Making sense of information : life style and alimentary risks

Présidente / Chair :

Sylvie FAINZANG (INSERM, Villejuif, France)

Allen J. Grieco (Harvard University, Florence, Italy)

Doctors and their patients in the Italian Renaissance : influence, deference, defiance ?

Luis Aparicio (Université Louis Pasteur, Strasbourg, France),

Frank Hausser (Université Louis Pasteur, Strasbourg, France),

Véronique Pitchon (CNRS, Strasbourg, France)

Alimentation et maladies cardiovasculaires : conscience du risque et modification des pratiques alimentaires.

Philippe Cardon (INRA, Ivry-sur-Seine, France)

Vieillesse et impact des prescriptions alimentaires. Le poids des différences sociales.

14 h 30 - 16 h 00

Pur, naturel et sain ? Identification et qualification des produits alimentaires

Pure, natural and healthy? Identification and qualification of food products

Président / Chair :

Alberto CAPATTI (Università degli Studi di Scienze Gastro-nomiche, Pollenzo, Italia)

Olivier Lepiller (Université de Toulouse-Le Mirail, France)

L'évolution de la notion de naturalité dans l'alimentation à travers les livres de diététique «naturelle» en France (de 1945 à aujourd'hui).

Florence Bergeaud-Blackler (Université de la Méditerranée, Marseille, France)

La garantie alimentaire «halal» vue par des consommateurs européens.

Aliette Geistdoerfer (CNRS, Paris, France), **Emilie Mariat** (EHES-CNRS, Paris, France)

«Manger du poisson pour être en bonne santé». Entre nécessité et incitation (France et Islande).

16 h 30 - Conclusions

Bruno LAURIOUX (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, France)

avec / with

Eva Barlösius, Martin Bruegel et Marilyn Nicoud



Entrée libre (dans la limite des places disponibles)

Renseignements :

IEHCA

16, rue Briçonnet – BP 31437 – 37014 Tours cedex 1

Tél. 02 47 05 90 30

contact@iehca.eu - <http://www.iehca.eu/>

Avec le soutien de : / With the support of :

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, France ;

Région Centre (Orléans), France ;

Ministère de la Santé, de la Jeunesse et des Sports, France ;

Département Sciences sociales, agriculture et alimentation, espace et environnement, Institut National de la Recherche Agronomique, France ;

Nestlé S.A., Vevey, Suisse



Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
European Institute for the History and Culture of Food

Informations et pratiques alimentaires
Information and food practices

6^e Colloque
6th Colloquium

28-29 mars 2008
March 28-29, 2008

Salle Ockeghem
15, place de Châteauneuf
TOURS

iehca

Coordination scientifique / *Scientific organizers*

Eva Barlösius (*Leibniz-Universität Hannover*),

Martin Bruegel (*INRA, Ivry-sur-Seine*) et

Marilyn Nicoud (*École française de Rome/ENS-LSH*)

Vendredi 28 mars 2008
Friday, March 28, 2008

8 h 30

Accueil

Welcome

9 h 00 - 9 h 30

Ouverture du colloque

Opening of the colloquium

Michel Lussault (*président de l'Université François-Rabelais, Tours*)

Maurice Sartre (*président de l'IEHCA, Université François-Rabelais, Tours*)

Martin Bruegel (*Comité d'organisation*)

9 h 30 - 11 h 00

Nouveaux produits, nouvelles pratiques

New products, new practices

Président / Chair :

Jean-Pierre WILLIOT (*Université François-Rabelais, Tours, France*)

Marika Galli (*Université de Franche-Comté, Besançon, France*)

L'assimilation de l'ananas dans les gastronomies française et italienne.

Laura Hinkle Janes (*University of California, Los Angeles, United States*)

Feeding France : The promotion of colonial foods by the Société d'acclimatation.

Anne-Marie Brisebarre (*CNRS, Paris, France*)

L'autruche, du zoo à l'assiette : l'introduction d'une « nouvelle viande ».

11 h 15 - 12 h 45

Eduquer les consommateurs ?

Educating consumers ?

Président / Chair :

Peter SCHOLLIERS (*Vrije Universiteit Brussel, België*)

Adel P. den Hartog (*Wageningen University, The Netherlands*)

Nutrition education in the twentieth century in the Netherlands : Coping with want, plenty and commercial interest.

Anne Lhuissier (*INRA, Ivry-sur-Seine, France*)

Pratiques de régime en milieu populaire : quelles modalités d'appropriation des informations diététiques ?

Claire Desbois, Lucien Mouillet et Jean-Louis Multon (*Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire, Paris, France*), Max Feinberg (*INRA, Paris, France*),

Le rôle de la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire dans l'émergence et le développement de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition moderne.

14 h 30 - 16 h 30

Politiques publiques et protection des consommateurs

Public policy and consumer protection

Présidente / Chair :

Madeleine FERRIÈRES (*Université d'Avignon, France*)

Patrick Rambourg (*Université Paris 7 Diderot, France*)

Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Age : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire.

Antonella Campanini (*Università degli studi di Scienze Gastronomiche /Università di Bologna, Italia*)

Orientation des consommateurs et politiques d'approvisionnement : Bologne pendant la Renaissance.

Hélène Lemesle (*Université Paris X Nanterre, France*)

Quels laits pour quels patients ? La consommation de lait de l'Assistance publique de Paris à la fin du dix-neuvième siècle.

Alessandro Stanziani (*CNRS, Paris, France*)

L'information sur les produits : discipline de la concurrence ou protection du consommateur ? Une analyse comparée France, Grande-Bretagne, Allemagne, USA, dix-neuvième-vingtième siècle.

17 h 00 - 18 h 30

Du jugement : l'arbitrage des goûts

Of judgment : discriminating taste

Présidente / Chair :

Julia CSERGO (*Université Lumière-Lyon 2, France*)

Philippe Meyzie (*Université Michel de Montaigne, Bordeaux, France*)

Les recettes manuscrites dans la France méridionale du dix-septième au milieu du dix-neuvième siècle : un savoir-faire alimentaire original ?

Benoît Musset (*Lycée Jean de La Fontaine, Château-Thierry, France*)

La circulation de l'information sur la qualité des vins de Champagne, 1700-1830 : réseaux, stratégies et mutations.

Steven Van den Berghe (*Vrije Universiteit Brussel, België*)

De gustibus et coloribus ... The description of good (and bad) taste in restaurant reviews (1960-2000).

Samedi 29 mars 2008
Saturday, March 29, 2008

9 h 00 - 11 h 00

Usages rêvés, usages réels des produits alimentaires

From dreamed uses to used dreams in the consumption of foodstuffs

Président / Chair :

John WILKINS (*University of Exeter, United Kingdom*)

Rengnier Rittersma (*Vrije Universiteit Brussel, België*)

Tartuffe, Or deceiving food ? Between dietetical dissuasion and conspicuous consumption : The status of truffles in the Renaissance.

Panayi Panikos (*De Montfort University, United Kingdom*)

Culinary mappings, restaurant menus and marketing : Three stages in the labelling of curry.

Nelleke Teughels (*Vrije Universiteit Brussel, België*)

Product information as a selling technique : the case of window display organisation and dioramas, Belgium, early twentieth century.

Arnaud Van de Castele (*Université François-Rabelais, Tours, France*)

S'absinther ici et ailleurs : critères objectifs et subjectifs dans le choix de la « Fée verte ».