

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** (EHESS-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



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 ».