



[Call in English below]

Appel à communication

Patrimoines Alimentaires et Pratiques Culinaires

Colloque international interdisciplinaire

14-16 octobre 2015

Muséum National d'Histoire Naturelle

57 rue Cuvier, 75005 PARIS

Nous proposons de rassembler, autour du thème populaire et fédérateur qu'est la cuisine, des chercheurs de tous les domaines, afin de tenter de **comprendre collectivement ce qui est mis en avant dans la construction des patrimoines alimentaires** et qui relève de spécificités dans la combinaison des ingrédients et des techniques pour obtenir des consistances, des saveurs, des arômes, et une esthétique propres à un groupe social ou culturel, tant au niveau de l'alimentation ordinaire (quotidienne ou festive) que celui de la haute cuisine. L'idée est de croiser différentes approches pour parvenir à cette compréhension globale : celles des **physiciens, chimistes et biologistes** (qui travaillent sur les ingrédients, leurs origines, leurs propriétés, leurs transformations, leur impact sur la physiologie et la santé) avec celles des **anthropologues, sociologues, géographes, historiens, archéologues** (qui travaillent sur les terroirs, les techniques de transformation des aliments, les livres de recettes anciens et récents, les modes de consommation, les représentations, les expressions culturelles, les dynamiques identitaires et, bien entendu, les patrimonialisations).

Appel à communication

Nous attendons des contributions, toutes disciplines confondues, qu'elles éclairent notre compréhension des **pratiques culinaires** et de la construction des **patrimoines alimentaires**.

Les communications pourront notamment aborder des sujets tels que (liste non exhaustive):

PRODUITS, TECHNIQUES ET IDENTITÉS

- Evolution des pratiques et des techniques (de la préhistoire à nos jours)
- Circulation, échange et appropriation de produits et de savoir-faire
- Fermentations: mises en œuvre, diversités (plats, boissons)
- Aspects sensoriels
- Géographie des goûts et des dégoûts

CONSTRUCTION ET VALORISATION DES PATRIMOINES ALIMENTAIRES

- Origines et histoire des systèmes alimentaires
- Diversification alimentaire: gestion, production et usage de la biodiversité
- Diffusions, innovations, métissages
- Terroirs et territoires
- Mise en scène des patrimoines

MARKETING ET MARCHÉS ALIMENTAIRES: ENJEUX DE QUALITÉ ET SANTÉ

- Intérêts économiques des patrimonialisations
- Circuits alimentaires: qualité et durabilité
- La filière biologique: enjeux économiques et écologiques
- Alimentation, mode de vie et maladies métaboliques
- Le développement des préférences alimentaires : effets culturels et générationnels

Il est porté à l'attention des participants que **l'originalité de ce colloque repose en grande partie sur sa nature interdisciplinaire**, ce qui entraîne des contraintes sur le contenu et la forme des présentations. Dans un souci de compréhension mutuelle, et afin de favoriser au maximum les échanges, **il est demandé aux intervenants d'inscrire leur propos dans un cadre aussi vaste que possible et d'éviter tout jargon difficilement compréhensible par une audience non spécialiste de leur discipline.**

Pour toute proposition de communication, merci d'envoyer **avant le 10 juillet 2015** un titre, un résumé (< 400 mots) en français ou en anglais, un bref CV (< 1 page), ainsi que vos coordonnées (tél/mail/adresse postale) conjointement à Esther Katz (katz@mnhn.fr) et Christophe Lavelle (lavelle@mnhn.fr). Les auteurs des propositions retenues seront prévenus dès la fin juillet.

Le colloque se tiendra en français et en anglais.

Organisateurs (contact)

Esther Katz, IRD - Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris - katz@mnhn.fr

Christophe Lavelle, CNRS – Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris - lavelle@mnhn.fr

Comité scientifique

Guy Chemla, Université Paris 4

Renaud Debailly, Université Paris 4

Charles-Édouard de Suremain, IRD - Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris

Dominique Fournier, CNRS – Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris

Jean-Pierre Grill, Université Paris 6

Esther Katz, IRD - Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris

Christophe Lavelle, CNRS – Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris

Vincent Maréchal, Université Paris 6

Vincent Moriniaux, Université Paris 4

Emilien Schultz, Université Paris 4



Call for paper

Food Heritage and Culinary Practices

International and interdisciplinary symposium

October 14-16th 2015

National Museum of Natural History

57 rue Cuvier, 75005 PARIS

We propose to bring together researchers from all fields around the core theme of cooking in order to **collectively understand the construction process of food heritage**. Specific combinations of ingredients and techniques, from daily, festive or professional cooking, allow achieving textures, flavors, aromas and aesthetics peculiar to a social or cultural group. We wish to combine different approaches to reach this global awareness. We will engage **physicists, chemists and biologists**, who work on ingredients, their origins, their properties, their processing, their impact on physiology and health, along with **anthropologists, sociologists, geographers, historians, archaeologists** who work on *terroir*, food processing techniques, old and modern recipe books, consumption patterns, representations, cultural expressions, identity and, of course, heritage.

Call for paper

We expect contributions, from all disciplines, that could enlighten our understanding of **culinary practices** and the construction of **food heritage**.

Papers may address topics such as (partial list):

PRODUCTS, TECHNIQUES AND IDENTITIES

- Evolution of practices and techniques (from prehistory to the present)
- Circulation, exchange and appropriation of products and associated knowledge
- Fermentations: implementations, diversity (meals, drinks)
- Sensory aspects
- Geographic distribution of taste and distaste

CONSTRUCTION AND DEVELOPMENT OF FOOD HERITAGE

- Origins and history of food systems
- Food diversification: management, production and use of biodiversity
- Propagations, innovations, crossings
- *Terroirs* and territories
- Heritage scenography

MARKETING AND FOOD MARKETS: QUALITY AND HEALTH ISSUES

- Economic advantages of heritagization
- Food trade channels: quality and sustainability
- The organic sector: economic and ecological issues
- Diet, lifestyle and metabolic diseases
- The development of food preferences: generational and cultural effects

Beware that **the originality of the conference largely depends on its interdisciplinary nature**, which constrains the content and form of presentations. In order to favor mutual understanding and to enhance discussions, **speakers are asked to position their talk in a wide framework and avoid any technical jargon difficult to understand by people from other disciplines.**

For any communication proposal, please send **before July 10th, 2015** a title, abstract (< 400 words) in English or French, a brief CV (< 1 page) and contact information (phone / e-mail / postal address) both to Esther Katz (katz@mnhn.fr) and Christophe Lavelle (lavelle@mnhn.fr). **Authors of selected proposals will be notified by end of July.**

The conference will be held in French and English

Organizers (contact)

Esther Katz, IRD - Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris - katz@mnhn.fr

Christophe Lavelle, CNRS – Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris - lavelle@mnhn.fr

Scientific committee

Guy Chemla, Université Paris 4

Renaud Debailly, Université Paris 4

Charles-Édouard de Suremain, IRD - Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris

Dominique Fournier, CNRS – Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris

Jean-Pierre Grill, Université Paris 6

Esther Katz, IRD - Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris

Christophe Lavelle, CNRS – Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris

Vincent Maréchal, Université Paris 6

Vincent Moriniaux, Université Paris 4

Emilien Schultz, Université Paris 4