

Jean-Pierre POULAIN

est socio-anthropologue, maître de conférences HDR, à l'Université de Toulouse le Mirail où il anime le Master « Sciences sociales appliquées à l'alimentation » et dirige l'Équipe de Recherche Interdisciplinaire sur le Tourisme et l'Alimentation (ERITA, EA 3683).

Au fil de ses publications, il illustre l'apport des sciences sociales à la compréhension des mangeurs humains. Il a obtenu le Prix Jean Trémolières en 2001, pour *Manger aujourd'hui*, Privat, 2001 et *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2002, (réédition PUF-Quadrige 2005) et pour l'ensemble de ses travaux, le *Grand Prix de la recherche en Nutrition* de l'Institut Français de la Nutrition, en 2002. On lui doit également avec Jean Pierre Corbeau, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2002 et avec Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Lanore-Delagrave, 2004.

Membre du Comité scientifique de l'OCHA, il est le directeur scientifique de ce colloque.

Intervenants au colloque par ordre alphabétique

Mohammed-Hocine BENKHEIRA

est anthropologue et spécialiste de droit musulman.

Maître de conférences à l'École pratique des Hautes Études (Paris), section des sciences religieuses, il a publié en 2000 aux Presses Universitaires de France, *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*. L'étude du droit musulman est envisagée dans une perspective non pas factuelle mais de compréhension globale de la pensée juridico-religieuse en Islam. Cette étude est développée au travers de plusieurs thèmes de recherches dont celui des lois alimentaires du statut de l'animal ou des muftis contemporains.

Pierre BONTE

est anthropologue, directeur de recherche au CNRS au sein du Laboratoire d'Anthropologie Sociale du Collège de France (Paris).

Spécialiste des populations sahariennes et sahéennes africaines et animateur du groupe Écologie et anthropologie des sociétés pastorales (MSH), il a élargi ses recherches à d'autres populations d'éleveurs, recherches qui ont fait l'objet de divers ouvrages de synthèse. Par la suite il a entrepris des recherches toujours d'actualité sur notamment le sacrifice musulman et les rituels de protection dans le monde arabo-musulman, ainsi que les systèmes de parenté et d'alliance arabo-musulmans et méditerranéens ou encore les notions de travail et d'échange en anthropologie. Il a d'autre part édité avec Michel Izard aux P.U.F. le *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie* traduit en plusieurs langues.

Anne-Marie BRISEBARRE

est anthropologue, directrice de recherche au CNRS au sein du Laboratoire d'Anthropologie Sociale du Collège de France (Paris).

Ses recherches s'articulent autour de deux thématiques de prédilection. Il s'agit des rapports entre les hommes et les animaux domestiques (systèmes d'élevage, savoirs pastoraux, races animales locales, etc.) et l'articulation entre social et biologique (statuts des animaux dans les sociétés rurales et urbaines, sacrifice et abattage rituel musulmans, expérimentation animale, santé et mort des animaux familiers, etc.) en France, au Maghreb et en Afrique de l'Ouest.

Geneviève CAZES-VALETTE

est professeur de marketing à l'École Supérieure de Commerce de Toulouse.

Elle prépare actuellement une thèse en Anthropologie sociale à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, sur le thème « les déterminants du rapport à la viande chez le mangeur français contemporain ».

Jesus CONTRERAS

est anthropologue, professeur à l'Université de Barcelone et Directeur de l'Observatoire de l'alimentation.

Spécialiste en anthropologie économique et anthropologie de l'alimentation, il travaille dans les Andes péruviennes et en Espagne. Il a récemment publié en 2005 *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* paru chez Ariel et *Los sabores del Mediterráneo* édité par l'Institut Européen de la Méditerranée (Barcelone, Espagne).

Jean-Pierre CORBEAU

est professeur de sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université François Rabelais de Tours.

Co-fondateur de l'Institut Français du Goût, il est secrétaire général de l'Institut Européen d'Histoire et de culture de l'alimentation (IEHCA) et co-responsable du CR 17 « Anthropologie et sociologie de l'alimentation » à l'Association Internationale des Sociologues de langue française (dont il est aussi membre élu du bureau). Il a publié avec Jean-Pierre Poulain *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2002.

Jean-Pierre DIGARD

est anthropologue, directeur de recherche au CNRS au sein du laboratoire « Mondes iranien et indien », et chargé d'enseignement à l'EHESS et à l'Université de Provence à Aix.

Ses recherches portent, d'une part sur l'ethnologie des sociétés tribales et nomades du Moyen-Orient, d'autre part sur l'anthropologie de la domestication animale. Ses deux derniers livres sont : *Une histoire du cheval. Art, techniques, société*, Actes Sud, 2004 et *Les Français et leurs animaux. Ethnologie d'un phénomène de société*, Hachette, coll. « Pluriel », 2005. Ses travaux sur l'élevage et les animaux domestiques lui ont valu d'être lauréat de l'Académie vétérinaire de France en 1996 et nommé chevalier de l'Ordre du Mérite agricole en 2005.

Claude FISCHLER

est sociologue et directeur de recherche au CNRS.

Il codirige le CETsah (Centre d'Études Transdisciplinaires), dont l'un des axes de recherche principaux est la sociologie, l'anthropologie et l'histoire du corps. Ses propres travaux portent principalement sur l'alimentation. Il a récemment dirigé un programme international OCHA de recherche comparative sur le rapport à l'alimentation, au corps et à la santé. Avec son équipe, il s'intéresse aux interfaces entre le biologique et le social dans les comportements et les pratiques alimentaires, aux fonctions sociales, symboliques et esthétiques de l'alimentation, à la perception du risque et aux crises alimentaires, à la question de l'obésité et de l'image corporelle, et tout récemment aux marqueurs de qualité de vie dans une perspective comparative France/États-Unis. Il a notamment publié *L'Homnivore*, Odile Jacob, *La nourriture*, Communications 31, Seuil, *Manger magique*, Autrement et *Du vin*, Odile Jacob.

Vincent GOOSSAERT

est historien, spécialiste de la Chine, chercheur au CNRS au sein du Groupe Sociétés, Religions, Laïcités (EPHE-CNRS).

Ses domaines de prédilection sont l'histoire sociale de la religion chinoise, les spécialistes religieux, les relations entre État et religion ainsi que la relation entre religion et alimentation. Son dernier ouvrage, édité en 2005 par l'Institut des Hautes Études Chinoises, est intitulé *L'interdit du bœuf en Chine. Agriculture, éthique et sacrifice*.

Annie HUBERT

est anthropologue, directeur de recherche au CNRS dans l'unité « adaptabilité biologique et culturelle » (Marseille).

Elle consacre ses recherches à deux grands domaines, l'anthropologie de l'alimentation et l'anthropologie de la santé. A côté de travaux remarquables créant une passerelle entre cancérologie et anthropologie au sein de l'Institut Bergonié de Bordeaux, elle réfléchit à l'image du corps et à la dictature de la minceur et au décalage entre normes esthétiques et normes médicales. Elle a d'ailleurs dirigé le précédent colloque *Ocha Corps de femmes sous influence. Questionner les normes* en 2003. En 2005, l'Institut Français pour la nutrition lui a décerné le Prix de la Recherche en Nutrition.

Naomichi ISHIGE

est anthropologue, professeur honoraire du Musée National d'Ethnologie d'Osaka.

Il a enseigné à l'Université de Kyoto, et au Musée national d'ethnologie depuis sa création en 1977, dont il a été le directeur jusqu'en 2003. Il a publié de nombreux ouvrages d'anthropologie de l'alimentation dont en 2001 *The History and Culture of Japanese Food*, paru à Londres chez Kegan Paul.

Claudine JUNIEN

est professeure de génétique et directeur de l'unité 383 puis co-directeur de l'unité Inserm U 781 à l'Hôpital Necker - Enfants malades (Paris).

Ses recherches s'inscrivent dans les domaines de la nutriginétique, de la pharmacogénétique et de l'épigénétique. Elle travaille en particulier sur l'épigénomique nutritionnelle du syndrome métabolique. Sa dernière publication (*Diabetes*, 2005, 54(7): 1899-1906) porte d'ailleurs sur ce thème. Grâce à des modèles animaux, elle étudie l'influence de l'alimentation sur les programmations épigénétiques au cours du développement fœto-placentaire et postnatal et leurs conséquences, plus tard, au cours de la vie adulte et sur les générations suivantes.

Unni KJAERNES

est spécialiste en Sciences sociales, chercheur au SIFO (National Institute for Consumer Research) en Norvège.

Elle travaille sur les sujets de sécurité et de risque alimentaire ainsi que sur les politiques nutritionnelles et l'harmonisation des normes alimentaires. En 2005 elle a publié sur ces sujets *Trust in food safety in Russia, Denmark and Norway*, numéro spécial de la revue *European Societies* 7 (1) ainsi qu'un article « Ethical consumption in Norway: Why is it so low? » paru dans *TemaNord*.

Jean-Loïc LE QUELLEC

est préhistorien et anthropologue, directeur de recherche au CNRS (Toulouse).

Spécialiste de l'art rupestre Saharien, il a étendu ses recherches à d'autres zones du continent Africain. De nombreuses publications attestent l'analyse d'un corpus documentaire exceptionnel réuni dans une double perspective de contextualisation (lieu, paysages, histoire...) et de comparaison (mythologies, traditions orales...) lors de multiples missions en Libye, puis au Soudan, en Égypte, en Afrique australe. Il a proposé un panorama de l'art pariétal africain au travers de la publication, chez Flammarion, de *Arts Rupestres et mythologies en Afrique* en 2004. Suite à de nouvelles missions en Égypte et au Soudan il publie en 2005 dans la collection des études égyptologiques du Collège de France (Soleb / Fayard), *Du Sahara au Nil, peintures et gravures d'avant les pharaons*.

Ambroise MARTIN

est médecin, professeur en biochimie et nutrition à la Faculté de Médecine de Lyon.

En tant qu'expert en nutrition, il a été membre du CSHPF (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France), et de la CEDAP (Commission d'Étude des Aliments Destinés à une Alimentation Particulière) désormais intégrés au sein de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des aliments (AFSSA). Il a assuré pendant 5 ans la direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires de l'AFSSA. Il a coordonné la rédaction scientifique des apports nutritionnels conseillés pour la population française et le guide alimentaire grand public du PNNS. Il est aujourd'hui membre du Conseil National de l'Alimentation (CNA) et président du groupe de travail sur la politique nutritionnelle.

Edgar MORIN

est anthropologue et sociologue, Directeur de Recherche émérite au CNRS.

Ses travaux concernent notamment l'Anthropologie et l'épistémologie de la Complexité. Deux ouvrages internationalement connus et lus militent intellectuellement pour une connaissance de l'homme en articulant plusieurs disciplines: en 1973 paraît aux éditions du Seuil *Le Paradigme perdu: la Nature humaine* et en 1974 *L'Unité de l'homme. La Méthode*, (6 tomes de 1977 à 2004). Pièce maîtresse de son œuvre, cet ouvrage décline autour de plusieurs thématiques une approche systématique de la compréhension de la Complexité. En 2005 d'ailleurs paraît chez Points une nouvelle édition d'*Introduction à la Pensée complexe*. En chercheur citoyen impliqué par sa pensée dans la cité, il vient de publier (2006) chez Bayard, *Culture et barbarie européennes*. Il est président de l'Agence européenne pour la Culture (UNESCO) et titulaire de la Chaire itinérante Edgar Morin de l'UNESCO, créée en 1999 à l'Universidad del Salvador en Argentine.

Sophie NIZARD

est sociologue, maître de conférences à l'Université Marc Bloch (Strasbourg) et chercheur au Centre d'études inter-disciplinaires des faits religieux (Paris).

Elle travaille notamment sur l'anthropologie des pratiques alimentaires dans le judaïsme contemporain et sur la transmission des identités juives et mémoires. Plusieurs publications sont à noter autour de ces enjeux d'identité et de mémoire dont un article paru dans un ouvrage collectif chez l'Harmattan en 2004 *Mémoires incorporées: rites et pratiques alimentaires dans le judaïsme contemporain*.

Catherine PERLES

est préhistorienne, professeur à l'Université Paris X-Nanterre, chercheur au sein de l'UMR 7055 « Préhistoire et Technologie ».

Après des recherches suivies de nombreuses publications sur la préhistoire du feu, sur le Paléolithique et le Mésolithique en Grèce, son travail s'articule ces dernières années autour de l'origine du Néolithique en Grèce, et les premières sociétés agropastorales en Europe. Ses publications des quatre dernières années comportent un ouvrage collectif sur le *Mésolithique de Grèce* (édité par N. Galanidou et C. Perlès, British School at Athens), un ouvrage sur les *Industries Néolithiques de Franchthi* (Indiana University Press) et un ouvrage sur le *Néolithique ancien de Grèce* (Cambridge University Press).

Jean-Robert PITTE

est géographe, professeur de géographie et Président de l'Université de Paris-Sorbonne depuis 2003, et vice-président de la Société de géographie.

Il a notamment publié, outre plusieurs manuels de géographie, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion* chez Fayard en 1991. Sa passion pour le vin, la terre et la vigne l'ont conduit à analyser ces pratiques qu'il connaît bien d'où la publication de plusieurs ouvrages sur ce sujet : en 2004, *Le vin et le divin*, chez Fayard, et en 2005, chez Hachette, *Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales*.

Jocelyn RAUDE

est sociologue, chercheur au Centre d'Études Transdisciplinaires Sociologie Anthropologie Histoire (CNRS-EHESS).

Il travaille depuis plusieurs années sur la perception de la nourriture carnée, des risques, du changement et les crises alimentaires. Il est co-auteur avec Massimo Piatelli-Palmarini de *La connaissance des préférences* à paraître aux Éditions Odile Jacob en 2006, et a publié de nombreux articles sur la crise de la vache folle.

Martine REGERT

est chimiste, chercheur au CNRS au Centre de recherche et de restauration des musées de France (C2RMF), UMR 171.

Ses recherches menées au C2RMF ont pour objectif d'élucider la structure moléculaire de vestiges organiques, témoins des activités culinaires et techniques préhistoriques, conservés dans différents contextes archéologiques et de comprendre les mécanismes physico-chimiques d'altération de tels résidus au cours du temps. Elle a obtenu en 2002 le Prix de la chimie analytique pour ses travaux publiés tant dans le champ de la chimie analytique que dans des revues internationales à l'interface de la chimie analytique et des sciences archéologiques.

Jean-Denis VIGNE

est archéologue et biologiste, Directeur de recherche au CNRS et directeur de l'UMR 5197, Archéozoologie, histoire des sociétés humaines et des peuplements animaux (Muséum national d'Histoire naturelle).

Il a obtenu la Médaille d'argent du CNRS en 2002 pour l'ensemble de ses travaux qui ont porté entre autres sur la domestication de diverses espèces dans le bassin méditerranéen. Dans une perspective qui lui est chère de diffusion de connaissances, en 2004, il a publié aux Éditions le Pommier *Les origines de la culture. Les débuts de l'élevage*. Vient de paraître, début 2006, en direction collégiale chez Errance, un ouvrage intitulé *Animaux, environnements et sociétés*.

Noélie VIALLES

est anthropologue, maître de conférences et membre du Laboratoire d'Anthropologie sociale au collège de France.

Ses recherches portent sur l'ethnologie de l'alimentation d'origine animale et sur les relations des humains à leurs aliments, à leur propre corps, à leurs semblables, et aux autres vivants. Elle dirige un séminaire bimensuel à l'EHESS intitulé *Anthropologie des relations hommes-animaux*. Dans son ouvrage *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, elle met en évidence autour de l'acte d'abattage des animaux de boucherie, les représentations du sang, de la viande et les relations entre hommes et animaux.