

AGENDA OCHA 2006

6-7 février 2006, Paris

Colloque "A croire et à manger. Religions et alimentation" organisé par l'AFSR (Association française des sciences sociales des religions) avec l'OCHA et le CNRS.

Ce colloque interroge l'évolution des normes à travers l'histoire et leur vécu dans les rites et les pratiques aujourd'hui, explore l'alimentation comme lien et frontière, s'intéresse au partage, aux fêtes et commémorations, ainsi qu'à la gestion publique et juridique des spécificités religieuses.

Début avril 2006 : parution du N°11 des Cahiers de l'Ocha, "Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité"

Seront publiés dans ce numéro les meilleurs textes présentés au Colloque organisé du 12 au 14 décembre 2005 par l'ESC Toulouse, l'OCHA, le CNRS et l'ICAF (International Commission for Anthropology of Food)

25 avril 2006, 20 h, Café Le Flore à Paris

"Café Géo(graphie) autour de l'élevage et du lait en Afrique" organisé par l'OCHA et les Cafés Géo autour de la "Vache Peul", une des cinq vaches parrainées par l'interprofession laitière dans le cadre du Prix du Grand Public de Vach' Art, manifestation artistique dans la ville de Paris du 10 avril au 16 juin 2006
Animé par Gilles Fumey, maître de conférence à la Sorbonne, ce café géo réunira Florence Gaty, photographe passionnée par les Peuls a qui a été confiée la décoration de la « vache peul », Salamatou Sow, linguiste et ethnologue peul de l'Université de Niamey (Niger), Dorothee Guilhem, anthropologue dont la thèse de doctorat est consacrée à l'esthétique chez les Peuls, Bernard Faye, vétérinaire (Inra/Cirad) et expert en élevage laitier en milieu tropical, de la brebis à la chamelle en passant par la vache

Vendredi 12 et samedi 13 mai 2006, à l'Institut Pasteur à Paris

Colloque OCHA

"L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ?" sous la direction de Jean-Pierre Poulain

A une époque où les aliments d'origine animale sont de plus en plus diabolisés, un grand colloque organisé en 4 sessions qui revisitent l'histoire longue de l'humanité (alimentation préhistorique et domestication), la relation au religieux (prescriptions, interdits et traditions), l'évolution de la relation aux animaux et aux nourritures d'origine animale dans les sociétés occidentales contemporaines, pour conclure enfin sur "Quelles nourritures pour l'omnivore demain ?

3-9 juillet 2006, Maison du Parc des Ecrins, Vallouise (Hautes Alpes)

"Montagne et alimentation.

Produire, transformer, conserver, consommer »

IX^e Université européenne d'été d'anthropologie des populations alpines organisée par le CNRS UMR 6578 (Anthropologie : adaptabilité biologique et culturelle), l'OCHA et l'ICAF (International Commission for Anthropology of Food).

Appel à contributions : date limite prolongée au 10 février 2006

www.lemangeur-ocha.com, est un site ressource sur l'alimentation, les cultures et les comportements alimentaires en relation avec les identités, la santé et les modes de vie. Outre la plupart des publications de l'OCHA intégralement en ligne en PDF, on y trouve notamment une rubrique "enfants/ados" et, en sciences humaines, des textes exclusifs, une sélection d'ouvrages "essentiels" et un agenda régulièrement mis à jour des colloques, appels à contribution, expositions et autres évènements autour des comportements alimentaires.