

11h20-11h40 **E. Le Capitaine, P. Moity-Maïzi, C. Servadio** - Du grain à moudre (Pérou).

11h40-12h00 **Discussion sur le thème 3** (2ème partie : Afrique/Amérique Latine).

## Thème 3 14H30-22H30

### TRANSFORMATION ET CONSOMMATION ICI ET AILLEURS

L'après-midi se déroule au Foyer culturel de

#### L'ARGENTIÈRE-LA-BESÉE

14h30-14h50 **M.J. Hassid, S. Wicherek** - Le terroir, un territoire hybride. L'exemple du Reblochon.

14h50-15h10 **F.M. Ceccaldi** - Boire et manger la montagne corse : la production idéale et matérielle de la différence.

15h10-15h30 **E. Fabre, R. Declercq** - De la laine à la viande. Vers la labellisation d'une production agroalimentaire de montagne : l'agneau de Sisteron.

15h30-15h50 **I. Raboud-Schuele** - Comment la fondue vint aux Suisses.

16h00-18h30 **ATELIER DU GOÛT**  
Travaux pratiques concernant la transformation des produits, les usages et les modes alimentaires.

## Salle Polyvalente de VALLOUISE

21h00-22h30

### SOIRÉE THÉÂTRE

Improvisations «Mangeailles et Ripailles»  
par la troupe des **Nez Bulleux**

## VENDREDI 7 juillet

**SORTIE PÉDAGOGIQUE**

7H00-11H00

Visite du glacier.  
Découverte commentée de la flore du Massif des Ecrins (usages alimentaires et médicinaux).

9H00-12H00

Découverte des plantes sauvages culinaires sur le sentier de la maison du Parc des Ecrins et aux alentours.



MAISON DU PARC - À VALLOUISE

## Thème 4 14H00-18H00

### ALIMENTATION MONTAGNARDE D'AILLEURS

14h00-14h20 **N. Chapuis-Lucciani, C. Elbcheraoui** - Faire ses conserves l'été au village de Ras Baalbak pour les consommer l'hiver à Beyrouth. Economie domestique ou goût de la tradition.

14h20-14h40 **A. Kanafani-Zahar** - Des terrasses, des mûriers et de la production du gras dans la montagne libanaise.

14h40-15h00 **S.A. Sauvegrain**, - L'olivier, le kurde, et la montagne.

15h00-15h20 **J.M. Munzele Munzimi** - S'alimenter dans un village montagnard mbuun (République démocratique du Congo).

15h20-15h40 **K.O. Bassa** - Céréale des plaines, céréale des plateaux ? Symbolique de la culture du fonio chez les Akposso des Monts Togo.

15h40-16h00 **PAUSE**

16h00-16h20 **L. Rieutort, M. Rabanembola** - Du riz et du lait ? La mise en place d'une filière laitière sur les hautes terres de Madagascar.

16h20-16h40 **C. Benavides** - Savoirs faire culinaires et environnement dans les Andes Sud Péruviens.

16h40-17h00 **A. Delaballe** - L'alimentation comme outil d'analyse des relations sociales : les cas des musulmans et des bouddhistes du Ladakh (Himalaya indien).

17h00-17h30 **Discussion sur le thème 4**

17h30-18h00 **Proposition de sujets de Mémoires pour la validation de l'UEE 2006**

19h30-20h30 **ATELIER - DÉGUSTATION : LES FROMAGES DE MONTAGNES**

Animé par **H. Mons**, maître fromager, meilleur ouvrier de France. Avec la participation de **R. Alliey**, producteur et fabricant à la Bâtie des Vigneaux.



## SAMEDI 8 juillet

MAISON DU PARC - À VALLOUISE

## Thème 5 9H00-12H00

### ALIMENTATION ET SPORTS DE HAUTE ALTITUDE

9h00-9h20 **H. Macbeth** - Nourritures sauvages, gens de montagne et les nouveaux parcs nationaux en Ecosse.

9h20-9h40 **W. Schiefenhövel, C. Strungeru** - Petits maïs costaux - nourriture, taille, santé et performance de peuple montagnard de la Nouvelle Guinée comme adaptations biologiques et culturelles.

9h40-10h00 **P. Pesteil** - Les nourritures de marche. Du berger aux randonneurs (exemples corses).

10h00-10h20 **PAUSE**

10h20-10h40 **D. Blasco** - Aspects socioculturels de l'alimentation des sportifs en montagne.

10h40-11h00 **R. Walter** - Lyophilisé versus gastronomie.

11h00-11h20 **V. Masdoua** - Portraits nutritionnels d'alpinistes.

11h20-11h40 **Discussion sur le thème 5**

12h00 **Clôture de l'Université Européenne d'Été 2006**

### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

Secrétariat - Universités Européennes d'Été - Faculté de Médecine de Marseille  
27 Bd Jean Moulin 13385 Marseille cedex 5

Tél. 04 91 32 45 42 / Fax. 04 91 32 45 85 - e-mail : Gilles.Boetsch@medecine.univ-mrs.fr



# Transmettre Comprendre Savoir

Anthropologie des Populations Alpines

PRODUIRE  
TRANSFORMER  
CONSERVER  
CONSOMMER

## ALIMENTATION ET MONTAGNE



Programme  
3 JUILLET - 8 JUILLET  
2006

MAISON DU PARC DES ECRINS VALLOUISE FOYER CULTUREL L'ARGENTIÈRE-LA-BESSÉE



Université de la Méditerranée - Universités Européennes d'Été



# LUNDI 3 juillet

18H00-22H00

## MAISON DU PARC DES ECRINS À VALLOUISE

18h00-20h00 INAUGURATION DE L'UEE 2006

### THÈMES GÉNÉRAUX

ALIMENTATION ENTRE BIOLOGIE ET CULTURE  
MÉTHODES SOCIOLOGIQUES ET ETHNOGRAPHIQUES ET DIMENSION NUTRITIONNELLE

### BUFFET OFFERT

20h00-20h15 INTRODUCTION AU THÈME :

### ALIMENTATION ET MONTAGNE

par A. Hubert

20h15-22h30 PROJECTION DU FILM ET DÉBAT

### «Le Fardeau et la Provende – Economie de Subsistance chez les Tamang du Népal»

(1985, 16mm sonore, couleur Eastman, 90 min. - CNRS Audiovisuel).  
par Igor de Garine

# MARDI 4 juillet

MAISON DU PARC - À VALLOUISE

## Thème 1 9H00-12H00

### SE NOURRIR EN MONTAGNE DURANT LA PRÉHISTOIRE, L'ANTIQUITÉ, LE MOYEN ÂGE

- 9h00-9h20 **L. Martin, S. Thiébault, D. Pelletier, P.J. Rey** - Production et consommation végétale durant la Préhistoire récente : étude de quelques sites d'altitudes des Alpes occidentales. « Les alpins produisaient-ils ce qu'ils consommaient ».
- 9h20-9h40 **X. Delestre, P. Marrou** - Le pot, l'os, la graine : quelques vestiges archéologiques pour des hypothèses sur l'alimentation, de la préhistoire à l'époque antique, dans les Alpes du Sud (synthèse des données disponibles).
- 9h40-10h00 **M.P. Ruas, C. Hallavant** - Cueillettes et cultures en montagne pyrénéenne au Moyen Âge (Capcir, Cerdagne et Pays de Sault) d'après les restes archéobotaniques.
- 10h00-10h20 **M.L. Rodrigo Estevan, M.J. Sanchez Uson** - Des Pyrénées aux chaînes ibériques : systèmes alimentaires et utilisations naturelles en Aragon (XIème-XVème siècles).
- 10h20-10h40 **PAUSE**
- 10h40-11h00 **C.M. Lebole, G. Di Gangi** - Sources écrites et matérielles: une contribution pour l'histoire de l'alimentation pendant l'âge médiéval.
- 11h00-11h20 **M.C. Bailly-Maitre** - Se nourrir aux XIIIe et XIVe siècle en montagne. L'exemple d'un village permanent à 1800 m d'altitude.
- 11h20-11h40 **A. Belmont, E. Herrscher** - Fabrication du pain en contexte alpin du XIIIe s au XVIIIe s : Analyse pluridisciplinaire des matériaux utilisés et des conséquences sanitaires sur les populations.
- 11h40-12h00 **N. Nicolas** - Usages alimentaires et productions d'une communauté monastique montagnarde : l'exemple des chartreux de Durbon au XVIIème siècle.

## Thème 2 14H00-17H30

### LES SYSTÈMES DE CULTURE À L'ÉPOQUE MODERNE ET CONTEMPORAINE

- 14h00-14h20 **A. Iline** - Etudier l'histoire de l'alimentation en montagne : présentation des sources disponibles aux Archives départementales des Hautes-Alpes.
- 14h20-14h40 **A. Rousselot-Pailley** - L'alimentation dans les Hautes-Alpes au XIXème à partir des archives départementales.
- 14h40-15h00 **G. Schwartz** - A propos de ce qu'a mangé José de San Martin quand il traversa la Cordillère des Andes.
- 15h00-15h20 **M. Manoha, S. Bouffart** - Faut il avoir peur des fraises des bois ?
- 15h20-15h40 **PAUSE**
- 15h40-16h00 **V. Teti, R. Speronello** - Images de la montagne, entre sacralité, frugalité et abondance. Le cas de la Calabre et le cas du Frioul.
- 16h00-16h20 **A. Van De Castele** - L'absinthe, lait des montagnes.
- 16h20-16h40 **V. Siniscalchi** - Territoire et stratégies économiques dans la construction d'un produit « typique » : les tourtons des Hautes-Alpes.
- 16h40-17h10 **Discussion sur les thèmes 1 et 2**

# MERCREDI 5 juillet

MAISON DU PARC - À VALLOUISE

## Thème 3 9H00-12H00

### TRANSFORMATION ET CONSOMMATION ICI ET AILLEURS

- 9h00-9h20 **I. Baumont** - Bergers et alimentation pastorale.
- 9h20-9h40 **D. Dumond** - L'alimentation en milieu montagnard, de l'autosuffisance à la marginalisation économique de la production agricole.
- 9h40-10h00 **A.M. Ferrandez** - Alimentation et mode de vie chez des retraités en ville et en montagne.
- 10h00-10h20 **M. Lompech, D. Ricard** - Quel avenir pour un « produit de terroir », spécifique de la montagne slovaque ? Le fromage de bryndza face à l'intégration européenne.
- 10h20-10h40 **PAUSE**
- 10h40-11h00 **J.P. Poulain** - Céréales panifiables, céréales non panifiables et acceptation de la pomme de terre dans le Massif Central. L'impact de la montagne sur la diversification des modèles alimentaires et l'émergence de cuisines régionales.
- 11h00-11h20 **L. Berard, P. Machenay** - Un élément marquant du système alimentaire de Haute-Savoie : le fumé.
- 11h20-11h40 **A. Acovitsioti-Hameau** - De la châtaigne l'hiver et du fromage l'été : les productions agropastorales traditionnelles à Montegrosso-Pian-Latte (Alpes ligures).
- 11h40-12h00 **A. Hauwuy** - Une agriculture valorisant les spécificités montagnardes : l'exemple des AOC fromagères des Alpes du Nord françaises.

## Thème 3 14H00-17H30

### TRANSFORMATION ET CONSOMMATION ICI ET AILLEURS

- 14h00-14h20 **F. Duhart** - Autour de la truite des Pyrénées. Réflexions sur la consommation des poissons de montagne.
- 14h20-14h40 **F. Bauduer** - La chasse à la palombe : une activité traditionnelle de l'Ouest pyrénéen.
- 14h40-15h00 **M.O. Monneuse** - Tradition alimentaire et statut pondéral des consommateurs: savoyards et haut savoyards, des voisins au comportement alimentaire bien différent.
- 15h00-15h20 **PAUSE**
- 15h20-15h40 **M. Cherkaoui** - Evolution des modes d'alimentation et enjeux sur la santé et le développement durable de la population du Haut Atlas marocain.
- 15h40-16h00 **N. Ouzennou** - Modes et comportements alimentaires chez les nourrissons de moins de deux ans dans le haut Atlas Marocain.
- 16h00-16h20 **C. Duchet** - Les femmes au sein des dynamiques de consommation alimentaire dans les montagnes du Nord-Est de l'Afghanistan.
- 16h20-16h40 **J. Robert-Lamblin** - Pratiques alimentaires en milieu arctique : le gras comme principale « arme » dans la lutte contre le froid.
- 16h40-17h00 **A.M. Guihard-Costa** - Altitude, poids de naissance et alimentation maternelle.
- 17h00-17h30 **Discussion sur le thème 3 (1ère partie : Europe/Moyen Orient/Asie/Monde Arabe).**

## 21h00-22h30 CONFÉRENCE

Emmanuel Mingasson – Colette Dahan

Sur la Route du Lait :  
A la rencontre des bergers d'Iran et de Mongolie.

# JEUDI 6 juillet

MAISON DU PARC - À VALLOUISE

## Thème 3 9H00-12H00

### TRANSFORMATION ET CONSOMMATION ICI ET AILLEURS

- 9h00-9h20 **M. Olivier** - Ethnobotanique en pays Sénoufo au Burkina Faso : l'importance des plantes alimentaires sauvages.
- 9h20-9h40 **P. Pasquet** - L'alimentation de l'enfant dans la Sierra Tarahumara (Mexique) : tradition ou transition ?
- 9h40-10h00 **A. Ricardo, M. Tena** - Un exemple d'alimentation dans la montagne au Mexique : le cas de Jalisco.
- 10h00-10h20 **PAUSE**
- 10h20-10h40 **C. Aubron** - La production fromagère andine : une valorisation de l'espace montagnard qui peine à assurer la sécurité alimentaire.
- 10h40-11h00 **E. Katz** - Les confitures de lait : produits de terroir des moyennes montagnes d'Amérique Latine.
- 11h00-11h20 **P. Aguirre** - L'importance de la double résidence du point de vue alimentaire pour les migrants ruraux-urbains dans El Alto La Paz, Bolivie.