

LES ALIMENTATIONS PARTICULIÈRES

Il existe de manière quasi-universelle, et dans chaque groupe humain, des règles codifiant le partage de la nourriture et les modalités de la commensalité.

Les "manières de table" sont inculquées aux enfants et, avec elles, à travers elles, les règles les plus fondamentales du rapport à autrui et aux proches, du partage, de la responsabilité et de la solidarité. Le fait de manger ensemble est en effet réputé rapprocher : **puisque manger la même chose, c'est produire la même chair, le même sang, c'est construire ou reconstruire symboliquement une communauté de destin.**

Cette trame semble toutefois être mise en cause par le fait que, en Occident et dans certains pays émergents, une part croissante de la population adopte et revendique une "alimentation particulière".

Pourquoi les uns sont-ils contraints à la surveillance de leur alimentation par des pathologies graves dont la fréquence croissante est mal expliquée? Pourquoi d'autres, gênés par des intolérances diverses, souvent auto-diagnostiquées, ont-ils adopté un régime de santé spécifique? Qu'est-ce qui explique que d'autres encore adhèrent à des régimes qui sont autant d'engagements éthiques, politiques, religieux ou spirituels?

D'autres enfin choisissent des régimes sélectifs et restrictifs divers, s'imposent des tabous électifs personnalisés ou les opposent avec plus ou moins d'insistance à leur famille et à leurs proches.

D'où viennent donc toutes ces différences et comment expliquer la montée des revendications individuelles?

Ce colloque répondra à ces questions à travers l'analyse de la nature, des causes et des effets de ces "alimentations particulières", aussi bien sous l'angle biomédical que social et en relation avec les formes d'individualisme et de sociabilité qu'elles expriment.

Découvrez le programme ci-contre

COLLOQUE LES ALIMENTATIONS PARTICULIÈRES

EN PARTENARIAT AVEC



INFORMATIONS PRATIQUES

LIEU DU COLLOQUE :

INSTITUT PASTEUR

28 rue du Docteur Roux - 75015 PARIS

Métro : Stations Volontaires (ligne 12) ou Pasteur (lignes 6 et 12), à 5 minutes de marche de l'Institut Pasteur.

Bus : Le bus numéro 95 (station Institut Pasteur, direction Porte de Vanves) s'arrête devant l'entrée de l'Institut.

En voiture : La rue du Docteur Roux est en sens unique et les places de stationnement y sont payantes.

Des parkings sont disponibles aux adresses suivantes :

Sogeparc France : 81 rue Falguière, 75015 Paris - Tel : 01 43 35 27 69

Parkings Maine : 50 av. Maine, 75015 Paris - Tel : 01 43 21 50 30

Contact

Sylvie Girard - Tél. 01 49 70 71 62 - ocha@cniel.com

Contact Presse

Cécile Guthmann - Tél. 01 49 70 71 67 - cguthmann@cniel.com

Bureau Sabine Arman - Tél. 01 44 52 80 80 - info@sabinearman.com



42 RUE DE CHÂTEAUDUN, 75314 PARIS CEDEX 09
WWW.LEMANGEUR-OCHA.COM

P R O G R A M M E

COLLOQUE LES ALIMENTATIONS PARTICULIÈRES

Pathologies nouvelles, auto-diagnostics,
tabous électifs, régimes de santé

PERSONAL DIETARY REQUIREMENTS

Novel pathologies, self-diagnoses, elective taboos and health regimens

Colloque de l'Ocha sous la direction de Claude Fischler (Cnrs)



À L'INSTITUT PASTEUR - PARIS
19 ET 20 JANVIER 2012



PROGRAMME

Traduction simultanée Français/Anglais - Anglais/Français

19 JANVIER 2012

A partir de 8 h 00 : accueil des participants

9 h 00 : Introduction générale Claude Fischler,
Sociologue, Directeur de Recherche, CNRS/EHESS, Paris

Session 1 : Allergies et intolérances : l'énigme scientifique, les dimensions du problème, les aspects socio-culturels

Président de séance : Claude Fischler,
Sociologue, Directeur de Recherche, CNRS/EHESS, Paris

■ **9 h 30 - Répondre aux peurs alimentaires dans l'Amérique moderne :
des solutions collectives aux solutions individuelles** - Harvey Levenstein :
McMaster University, Canada

■ **10 h 00 - Vérités et erreurs des régimes alimentaires préconisés
pour "allergie alimentaire"** - Denise-Anne Moneret Vautrin :
Hôpital de Nancy, Université de Nancy 1

■ **10 h 30 - L'allergie alimentaire à la croisée des gènes, de l'environnement
et du développement** - Pr Donata Vercelli : University of Arizona, USA

11 h / 11 h 30 Pause

■ **11 h 30 - L'intolérance au lactose : un problème ou une maladie ?**
Nicolas Mathieu : CHU Grenoble

■ **12 h 00 - Intolérances et allergies alimentaires : un mal singulier ?**
Mohamed Merdji : Directeur du LESMA et Gervaise Debuquet, LESMA, Nantes

■ **12 h 30 / 13 h 00 - Discussion générale**

13 h 00 / 14 h 30 Pause déjeuner

Session 2 : Les régimes sélectifs et les justifications éthiques, politiques, sanitaires

Président de séance : Mohamed Merdji,
Directeur du LESMA, Audencia, Nantes

■ **14 h 30 - (sous réserve) - "Le régime préhistorique" : nuances et réalités
scientifiques** - Jean-Denis Vigne : Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris

■ **15 h 00 - Individualiser l'alimentation des enfants - L'expérience des cantines
scolaires australiennes** - John Coveney : Flinders University, Australie

15 h 30 - 16 h 00 Pause

■ **16 h 00 - L'individualisation dans l'histoire du rapport au corps
et des pratiques thérapeutiques** - Georges Vigarello : EHESS, Paris

■ **16 h 30 - Alimentation moderne et classification des nourritures**
Johanna Mäkelä : National Consumer Research Center, Finlande

■ **17 h 00 - Un paradoxe humain : se priver jusqu'à se détruire pour exister.
Le modèle des troubles du comportement alimentaire à l'adolescence**
Philippe Jeammet : Université René Descartes, Paris

■ **17 h 30 / 18 h 00 - Discussion générale**

20 JANVIER 2012

Session 3 : Régimes restrictifs et normes de la minceur

Président de séance : Jean-Michel Lecerf,
Chef de service nutrition, Institut Pasteur de Lille

■ **9 h 00 - Les dessous des régimes : raisons et déraisons**
Jean-Michel Lecerf : Institut Pasteur de Lille

■ **9 h 30 - Le régime dans l'autisme : un modèle d'ésotérisme
alimentaire** - Jean-Louis Bresson : Hôpital Necker, Paris

10 h 00 / 10 h 45 Pause et Session Posters

■ **10 h 45 - L'orthorexie : quand manger sain devient une obsession**
Camille Adamiec : Université Marc Bloch, Strasbourg

■ **11 h 15 - De la ripaille collective au péché individuel.
De l'excès pantagruélique à l'ascétisme du light food**
Josep Maria Comelles : Université de Tarragona, Espagne

■ **11 h 45 / 12 h 30 - Discussion générale**

12 h 30 / 14 h 00 Pause déjeuner

Session 4 : Convivialité, commensalité et individualismes ?

Président de séance : Mabel Gracia,
Anthropologue, Université de Tarragona, Espagne

■ **14 h 00 - "Service à la française, service à la russe" et le changement
de paradigme alimentaire et chimique au 18^{ème} siècle** - Allen Grieco :
Villa I Tatti - Centre d'études de la renaissance italienne de l'Université
d'Harvard - Florence, Italie

■ **14 h 30 - Les contraintes de la naissance sur les choix alimentaires
des individus dans la France d'Ancien Régime** - Florent Quellier :
Université François Rabelais, Tours

■ **15 h 00 - La néophobie alimentaire comme source d'alimentations
particulières** - Patricia Pliner : Université de Toronto, Canada

15 h 30 / 15 h 45 Pause

■ **15 h 45 / 16 h 15 - Goûter de tout : la socialisation et les manières
de table dans les familles de l'ouest de la France**
Valérie Adt : Centre Edgar Morin EHESS, Paris

■ **16 h 15 / 16 h 45 - Affirmation des particularismes individuels et évolution
des modèles alimentaires** - Jean-Pierre Poulain : Université de Toulouse - Le Mirail

■ **16 h 45 / 17 h 30 - Table ronde** avec Estelle Masson : Université de Bretagne
Occidentale (Brest); Florent Quellier : Université François Rabelais, Tours;
Mohamed Merdji : Josep Maria Comelles et Jean Michel Lecerf
Modération et conclusion : Jean Michel Lecerf

■ **17 h 30 - Conclusion Claude Fischler**

