

À la table des savoirs : regards croisés sur l'alimentation

Programme du colloque international de lancement de l'Initiative Alimentation

17 novembre au 19 novembre 2025

Auditorium et Foyer du Centre International de Conférences de Sorbonne Université,
Campus Pierre et Marie Curie - 4, place Jussieu, 75005 PARIS

Direction : Fabien FAUGERON (Directeur de l'Initiative Alimentation)

Comité scientifique :

Sylvaine BOULANGER (Géographie, Directrice adjointe de l'Initiative Alimentation)
Karine CLÉMENT (Nutrition, Membre du comité exécutif de l'Initiative Alimentation)
Khadija EL HADRI (Physiologie animale, Directrice adjointe de l'Initiative Alimentation)
Fabien FAUGERON (Histoire, Directeur de l'Initiative Alimentation)
Christophe LAVELLE (Biophysique, Directeur adjoint de l'Initiative Alimentation)
Caroline MARTI (Sc. de l'Information et de la Communication, Membre du comité exécutif de l'Initiative Alimentation)
Patricia SERRADAS (Physiologie animale, Directrice adjointe de l'Initiative Alimentation)

Coordination opérationnelle et contact : Lana KHOULDI (Cheffe de projet de l'Initiative Alimentation)
Initiative-alimentation@sorbonne-universite.fr

17 novembre 2025

8h30 : Accueil des participants

8h45 : Discours d'ouverture : Elisabeth ANGEL-PEREZ (Vice-Présidente Recherche, Sorbonne Université), Muriel UMBHAUER (Déléguée Générale de l'Alliance Sorbonne Université) et Fabien FAUGERON (Directeur de l'Initiative Alimentation)

9h00-11h10 : Session 1 : Des cultures aux patrimoines alimentaires

Présidence de session : Béatrice PEREZ (Histoire et civilisation de l'Espagne moderne, Sorbonne Université, FL)

- **Philippe MEYZIE (Histoire moderne, Université Bordeaux Montaigne) :** *Naissance d'une carte gastronomique : produits, origine et circulations en France au XVIIIe siècle*
- **Sarah BAK GELLER (Anthropologie, Université nationale autonome du Mexique) :** *Recettes pour faire des nations. Les premiers livres de cuisine en Amérique Latine 1830-1930*
- **Jean-Pierre WILLIOT (Histoire contemporaine, Sorbonne Université, FL) :** *La boulangerie en France dans la seconde moitié du XXe siècle : du pain surgelé au classement de la baguette à l'UNESCO, commerce, innovation et patrimoine alimentaire*

TABLE RONDE (50 minutes) : *Goût, cultures alimentaires et transmission*

Coord. : Christophe LAVELLE (Biophysique, CNRS/MNHN)

Intervenants :

- **Philippe MEYZIE (Histoire moderne, Université Bordeaux Montaigne)**
- **Corinne MENCÉ-CASTER (Sc. du langage, Sorbonne Université, FL)**
- **Pierre SANNER (Directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires)**

11h10-11h30 : Pause-café

11h30-13h30 : Session 2 : Mutations et hybridations en matière de production, de modes de préparation, d'offre et de consommation alimentaire

Présidence de session : Patricia SERRADAS (Physiologie animale, Sorbonne Université, FSI)

- **Clémence PAGNOUX (Archéobotanique, MNHN)** : *Les fruits et fruitiers dans le monde gréco-romain : histoires d'introductions, d'acclimatations et d'hybridations*
- **Sylvaine BOULANGER (Géographie, Sorbonne Université, FL)** : *Vignes, vins et innovations : enjeux économiques et environnementaux*
- **Ikuhiro FUKUDA (Littérature française et sc. culturelles, Université Waseda, Tokyo)** : *Influences mutuelles et différences persistantes entre gastronomie française et japonaise depuis les débuts de la Nouvelle Cuisine*

TABLE RONDE (50 minutes) : Les circulations alimentaires

Coord. : Sylvaine BOULANGER (Géographie, Sorbonne Université, FL)

Intervenants :

- **Clémence PAGNOUX (Archéobotanique, MNHN)**
- **Béatrice PEREZ (Histoire moderne, Sorbonne Université, FL)**
- **Esther KATZ (Anthropologie, CNRS/MNHN)**
- **Hadrien DUBUCS (Géographie, Sorbonne Université, FL)**

13h30-14h45 : Déjeuner (buffet)

14h45-17h15 : Session 3 : Évolution des médias et médiations de l'alimentation et du culinaire

Présidence de session : Fabien FAUGERON (Histoire médiévale, Sorbonne Université, FL)

- **Bruno LAURIOUX (Histoire médiévale, Université de Tours)** : *La floraison des livres de cuisine dans l'Occident médiéval : par qui, pour qui et pourquoi ?*
- **Valérie BOUDIER (Histoire de l'Art, Université de Lille)** : *Alimentation et culture burlesque en Italie du nord. Images, Académies et contre-Académies artistiques au 16^e siècle*
- **Caroline MARTI, Célia BANOS et Marie-Lise BUISSON (Sc. de l'Information et de la Communication, Sorbonne Université-CELSA)** : *L'étiquette de vin, un objet sémiotique et communicationnel complexe au cœur des échanges marchands*
- **Camille BRACHET (Sc. de l'Information et de la Communication, Université Paris Cité), Julien TASSEL, (Sc. de l'Information et de la Communication, Sorbonne Université-CELSA)** : *La place des producteurs et productrices dans le discours alimentaire*

TABLE RONDE (50 minutes) : La recette de cuisine, des tablettes de la Mésopotamie ancienne à internet

Coord. : Caroline MARTI (Sc. de l'Information et de la Communication, Sorbonne Université-CELSA)

Intervenants :

- **Bruno LAURIOUX (Histoire médiévale, Université de Tours)**
- **Géraldine VEYSSEYRE (Philologie médiévale, Sorbonne Université, FL)**
- **Camille BRACHET (Sc. de l'Information et de la Communication, Université Paris Cité)**
- **Anne-Laure VINCENT (Géographie, Cheffe d'entreprise, fondatrice du site *marmiton.org*)**

17h15-17h40 : Pause-café

17h45-18h45 : CONFÉRENCE : Massimo MONTANARI (Histoire médiévale, Université de Bologne) :
Existe-t-il une cuisine paysanne ? Réflexions sur le Moyen Âge italien

18h45-19h : Débat avec le public

18 novembre 2025

8h30-11h : Session 4 : Alimentation et santé, hier, aujourd'hui et enjeu pour demain

Présidence de session : Khadija EL HADRI (Physiologie animale, Sorbonne Université, FSI)

- **Marilyn NICOU** (Histoire médiévale, Université d'Avignon) : *Alimentation, médecine et santé, ou comment réguler les habitudes alimentaires au Moyen Âge*
- **Pierre CHANDON** (Sc. comportementales, INSEAD) : *Comment promouvoir des comportements alimentaires plus sains ?*
- **Karine CLEMENT** (Nutrition, Sorbonne Université, FS) : *Alimentation, microbiote et obésité : quelles évidences pour un ménage à trois ?*
- **Emmanuel COHEN** (Anthropologie, CNRS-MNHN) : *Une transition des modes de vie à l'œuvre en Afrique : conséquences sur la santé physique et mentale des populations*

TABLE RONDE (50 minutes) : « Que ton alimentation soit ta première médecine » (Hippocrate)

Coord. : Emmanuelle DUCROS (Journaliste à L'Opinion)

Intervenants :

- Marilyn NICOU (Histoire médiévale, Université d'Avignon)
- Martine GLORIAN (Physiologie animale, Sorbonne Université, FSI)
- Éric RAVUSSIN (Physiologie humaine, Université d'État de Louisiane)
- Pierre CHANDON (Sc. comportementales, INSEAD)

11h00-11h15 : Pause-café

11h15-13h45 : Session 5 : Prédation (chasse, pêche) / cueillette / production, distribution et consommation alimentaires : enjeux environnementaux et socio-économiques

Présidence de session : Sylvie BRUNEL (Géographie, Sorbonne Université, FL)

- **Véronique MATTERNE** (Archéobotanique, CNRS-MNHN), **Andreas G. HEISS** (Archéobotanique, Académie autrichienne des Sciences), **Nicolas MONTEIX** (Histoire et archéologie romaine, Université de Rouen) : *Du grain au pain : identifier et étudier les vestiges de préparations alimentaires à base de céréales issus de contexte archéologiques*
- **Pere BENITO I MONCLÚS** (Histoire médiévale, Université de Lleida, Espagne) : *Quand le pain quotidien manquait. Enjeux environnementaux, politiques et socioéconomiques des crises alimentaires du Moyen Âge*
- **Amanda GALVEZ** (Chimie des aliments, Université nationale autonome du Mexique) : *L'importance économique et le rôle de l'association traditionnelle de trois plantes emblématiques dans les systèmes alimentaires mexicains*
- **Léo MARIANI** (Anthropologie, MNHN) : *Conserver (ou non) des aliments. Réflexions autour des vins sans soufre*

TABLE RONDE (50 minutes) : *Nourrir les pauvres, des politiques annonaires anciennes à la sécurité sociale de l'alimentation*

Coord. : Fabien FAUGERON (Histoire médiévale, Sorbonne Université, FL)

Intervenants :

- Nicolas MONTEIX (Histoire et archéologie romaine, Université de Rouen)
- Pere BENITO I MONCLÚS (Histoire médiévale, Université de Lleida)
- Sylvie BRUNEL (Géographie, Sorbonne Université, FL)
- Jonathan PEUCH (Droit public, FIAN Belgium)

13h45-14h45 : Déjeuner (buffet)

14h45-17h15 : Session 6 : Des choses aux mots et des mots aux choses

Présidence de session : Marie-Pierre RUAS (Archéobotanique, CNRS-MNHN)

- François LEROUXEL (Histoire antique, Sorbonne Université, FL) : *Céréales vêtues et céréales nues dans le monde romain : sources écrites et archéobotaniques*
- Corinne MENCÉ-CASTER (Sc. du langage, Sorbonne Université, FL) : *Maïs, identité et pouvoir : les noms européens d'une plante américaine (XVI^e-XVIII^e siècle). Entre confusion botanique et préjugés sociaux*
- Astrid GUILLAUME (Sc. du langage, Sorbonne Université, FL) : *Alimentation végétale et éthique animale : néologismes et lexicologie*
- Camille RONDOT (Sc. de l'Information et de la Communication, Sorbonne Université-CELSA) : *Alimentation et télé-réalité : représentation et construction d'un besoin au sein d'un dispositif télévisuel contraint, le cas de Koh Lanta*

TABLE RONDE (50 minutes) : *Représenter l'alimentation*

Coord. : Corinne MENCÉ-CASTER (Sc. du langage, Sorbonne Université, FL)

Intervenants :

- Roland NESPOULET (Préhistoire, MNHN)
- Valérie BOUDIER (Histoire de l'art, Université de Lille)
- Aïtor ALFONSO (Auteur de bandes dessinées et critique culinaire, Lycée Janson-de-Sailly)
- Thomas FAYE (Sémiotique, Sorbonne Université, FL)

17h15-17h30 : Pause-café

17h30-18h30 : CONFÉRENCE : Éric RAVUSSIN, (Physiologie humaine, Université d'Etat de Louisiane) : *La nutrition pour le vieillissement, de la restriction énergétique au jeûne intermittent : vers une nutrition de précision*

18h30-19h : Débat avec le public

20h30 : Dîner pour tous les participants

19 novembre 2025

8h30-11h15 : Session 7 : Frontières alimentaires :

Présidence de session : Vincent MORINIAUX (Géographie, Sorbonne Université, FL)

- **Hervé MONCHOT (Archéozoologie, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne) :** *Des sacrifices aux interdits alimentaires, 4000 ans d'histoire archéozoologique en Palestine*
- **Béatrice CASEAU (Histoire byzantine, Sorbonne Université, FL) :** *Clercs, moines et laïcs : les frontières alimentaires entre chaque groupe au Moyen âge (Byzance et Occident)*
- **Gilles FUMEY (Géographie, Sorbonne Université, FL) :** *Les deux gastronomies chinoise et européenne : deux liens avec la planète Terre*
- **Lucero MELENDEZ GUADARRAMA (Linguistique anthropologique, Université nationale autonome du Mexique) :** *La oralidad y la transcripción escrita de las recetas culinarias tenek y maya clásica: retos para la transmisión y codificación de una cultura alimentaria*
- **Hadrien DUBUCS (Géographie, Sorbonne Université, FL) :** *Alimentation et migration : approches géographiques d'une relation multiforme*

TABLE RONDE (50 minutes) : *Viande et frontières alimentaires*

Coord. : Camille DAUJEARD (Archéozoologie, MNHN)

Intervenants :

- **Hervé MONCHOT (Archéozoologie, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne)**
- **Astrid GUILLAUME (Sémiotique, Sorbonne Université, FL)**
- **Vincent MORINIAUX (Géographie, Sorbonne Université, FL)**

11h15-11h30 : Pause-café

11h30-12h20 : CONFÉRENCE : Jean-Robert PITTE (Géographie, Institut de France, Académie des Sciences Morales et Politiques) : *Pourquoi et comment le Repas gastronomique des Français a été inscrit sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO en 2010 ?*

12h20-12h30 : Débat avec le public

12h30-14h : Déjeuner (buffet) – stands – exposition photographique – signature de livres

14h-14h15 : Présentation des recherches de Marine HELSTROFFER-STAHN (Archéozoologie, MNHN), doctorante de l'Initiative Alimentation sur : *Le porc dans l'histoire de l'alimentation. Évolution des pratiques d'élevage et de consommation de l'Antiquité tardive au Moyen Âge central*

14h15-15h05 : TABLE RONDE (50 minutes) : *Approvisionnement des villes, alimentation des urbains*

Coord. : Pere BENITO I MONCLÚS (Histoire médiévale, Université de Lleida)

Intervenants :

- **Lucia ROSSI (Histoire ancienne, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne)**
- **Fabien FAUGERON (Histoire médiévale, Sorbonne Université, FL)**
- **Jean-Pierre WILLIOT (Histoire contemporaine, Sorbonne Université, FL)**
- **Nicolas BRICAS (Socio-économie, CIRAD et Chaire UNESCO Alimentations du Monde)**

15h15-16h05 : CONFÉRENCE : Mathilde TOUVIER (Nutrition et épidémiologie, INSERM) : *La santé dans nos assiettes : de la recherche à l'action de santé publique*

16h05-16h20 : Débat avec le public

16h20-17h : Pause-café, stands

17h00-18h00 : ATELIER INTERACTIF avec le public, animé par l'association Terre de Liens, sur le thème de la souveraineté alimentaire

18h00-18h50 : CONFÉRENCE DE CLÔTURE : Florent QUELLIER (Histoire moderne, Université d'Angers) : *Bonne chère, convivialité et gourmandise*

18h50-19h00 : Conclusions et clôture du colloque

19h00-20h30 : Cocktail dînatoire