

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

Les 10^{èmes} Rencontres François Rabelais

21 & 22

novembre 2014

Sous la présidence de Pierre Hermé

Comité de pilotage

LAURENT ARON

sémiologue, professeur associé à
Ferrandi l'école française de gastronomie

JEAN-CLAUDE BONNAUD

rédacteur en chef, magazine *Vin ligérien*

NICOLAS DUBOULOZ

direction de la formation du *conseil régional du centre*

JEAN-JACQUES BOUTAUD

professeur des sciences de l'information
et de la communication, université de *Bourgogne*

BERNARD BOUTBOUL

directeur général, *Gira Conseil*

CHRISTOPHE BRESSAC

maitre de conférences en biologie des organismes,
université de *Tours*

GÉRARD CAGNA

chef cuisinier

FRANCIS CHEVRIER

directeur, *IEHCA*

BRUNO DE MONTE

directeur, *Ferrandi l'école française de gastronomie*

MICHEL LUGNIER

inspecteur général, *Éducation nationale*

PASCAL ORY

professeur d'histoire contemporaine,
université de *Paris 1 Panthéon-Sorbonne*

JEAN-MARIE PANAZOL

directeur, *École supérieure de l'éducation nationale*

FLORENCE ROBINE

directrice générale de l'enseignement scolaire,
Ministère de l'Éducation nationale, ou son représentant

KILIEEN STENGEL

enseignant, université de *Tours*,
chargé de mission *IEHCA*,
coordinateur *Rencontres Rabelais*

LAURENT TERRASSON

rédacteur en chef, magazine *Cuisine collective*



Manifestation portée
par la Région Centre

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



Nouvelles tendances culinaires : 10 ans après !



Forum Alimentation et Culture
Amphithéâtre Thélème, rue des Tanneurs
Université François-Rabelais, Tours

En constante évolution, nos manières de manger sont le reflet de notre société et de ses évolutions. Les contraintes économiques et temporelles, les mutations des rythmes de vie ou encore le développement des loisirs ont transformé nos habitudes alimentaires. Si les médias s'alarment régulièrement des dangers de ces mutations, les bouleversements sont souvent moins importants qu'on le croit et pas forcément néfastes.

Les Français continuent à s'alimenter massivement lors des trois repas traditionnels, même si ceux-ci sont réaménagés. Les repas sont certes moins pris au domicile, mais la commensalité et le plaisir restent des valeurs prépondérantes dans l'alimentation des Français. On observe une baisse du nombre de plats et des temps de préparation, un décalage des horaires de repas ou encore une croissance des produits transformés et des plats exotiques, toutefois la cuisine et la table demeurent des espaces essentiels où se construisent nos identités, personnelles et collectives, mais aussi les relations que nous entretenons avec les autres, et en particulier nos proches.

Les changements dans nos pratiques alimentaires renvoient aussi à des transformations dans la manière dont nous nous percevons ou nous nous construisons. La cuisine, élevée au rang d'art dans notre culture, tient de ce point de vue une grande place. Comme tous les arts, elle n'échappe pas aux modes et aux nouvelles tendances qui feront nos manières de manger demain. C'est ainsi résolument vers l'avenir que nous proposons de regarder ces dixièmes rencontres François Rabelais.

Thibaut de Saint Pol

Sociologue, École Normale Supérieure de Cachan

Pour être informé de l'actualité scientifique et culturelle de l'IEHCA, inscrivez-vous à la newsletter !

16, rue Briçonnet - 37000 Tours

✉ contact@iehca.eu ☎ 02 47 05 90 30

Programme et coupon d'inscription téléchargeables sur

🔍 www.iehca.eu

Les Rencontres François Rabelais sont une manifestation inscrite au Plan National de Formation du Ministère de l'Éducation nationale.



Les Ateliers au choix (de 15h à 17h)

> **Modérateur**

GÉRARD CAGNA
chef cuisinier

> **Intervenants**

MICHEL DEHOUX
cuisinier et auteur

LAWRENCE ABOUCAYA
chef cuisinier, restaurant *Pousse-pousse*, Paris

> **Modérateur**

JEAN-CLAUDE BONNAUD
rédacteur en chef, magazine *Vin Ligérien*, Tours

> **Intervenants**

FRANÇOIS AUDOUZE
fondateur, *L'académie des vins anciens*

ALEX MILES
sociologue

GUILLAUME LAPAQUE
directeur, *Syndicat des vins de Bourgueil*

> **Modérateur**

FRÉDÉRIC PRÉCIGOUT
sociologue, chercheur associé, équipe *LEA*, Tours

> **Intervenants**

CHRISTOPHE HEBERT
président, *Association des directeurs de la restauration territoriale*

GÉRALD CHAIX
président du conseil de direction,
Institut européen en sciences des religions

JEAN-JACQUES HAZAN
ancien président de la *Fédération des conseils de parents d'élèves*

> **Modérateur**

GILLES TÉTART
maître de conférences en sociologie,
université de Tours

> **Intervenants**

PIERRE-YVES COLLIN
maître de conférences géologie, agriculture-
technologies-durabilité, *université de Bourgogne*

PIERRE FEILLET
membre, *Académie d'Agriculture de France* et de
l'Académie des technologies

OLIVIER LEPILLER
chercheur CNRS, *université Toulouse II*

MATHILDE OUTTERS
animatrice « alimentation durable »

> **Modérateur**

CLÉMENT GILBERT
journaliste d'entreprise, *Harmonie Mutuelle*

> **Intervenantes**

VIRGINIE CHARREAU
ingénieur en nutrition, Tours

MARIE-PAULE DOUSSET
journaliste, Paris

> **Modérateur**

JEAN-PIERRE CORBEAU
sociologue émérite, Tours

> **Intervenants**

ÉRIC BEAUMARD
directeur du *Cinq*, Paris

LAURENT FAVRE-MOT
chef cuisinier, Marseille

PIERRE JANCOU
chef cuisinier, Paris

MICHEL LUGNIER
inspecteur général, *Ministère de l'Éducation nationale*

> **Modérateur**

JEAN-PIERRE WILLIOT
professeur d'histoire contemporaine,
université de Tours

> **Intervenants**

PASCAL BADOUX
coordinateur cluster et incubateur
Food Val de Loire, Contres

CORINNE PAULY
chargée de mission ingénierie de projets,
ARITT Centre, Orléans

1

LE CRU ET LE MOU

Le doux mou sucré s'incruste : il y dix ans, on vendait en restauration rapide un burger pour dix sandwiches. En 2014, c'est la parité ! Le cru, le mou, comme la frugalité, font quant à eux de la résistance.

2

EXISTE-T-IL DES VINS « TENDANCE » ?

Légers ou musclés ? Blancs, rouges, rosés ou à bulles ? Être tendance ne présente-t-il pas le risque de sacrifier à une mode, synonyme alors de standardisation des vins ?

3

LE RETOUR DU FAIT RELIGIEUX DANS LES CANTINES

Il s'agira ici de se pencher sur les débats concernant la visibilité et les revendications découlant de la présence du fait religieux dans les cantines. Nous aborderons ce questionnement dans toute sa complexité et ses différentes dimensions : politiques, éthiques, juridiques et pratiques.

4

ALIMENTATION DURABLE : LA NATURALITÉ DE L'ALIMENT

La place des nitrates, l'empreinte carbone, la diminution de la consommation de viande et la volonté de diminution des déchets : du local au glocal, le naturel est-il venu rassurer le consommateur ? Aujourd'hui, le poids de la culture et du développement durable contribuent-ils à la science agronomique ?

5

LES ÉTIQUETTES SONT-ELLES PLUS CLAIRES OU PLUS CONFUSES AUJOURD'HUI ?

La tendance actuelle offre des étiquettes et packaging de plus en plus chargés en communication, entre autres nutritionnelle. Cela apporte-t-il réellement plus d'informations ? (en collaboration avec Harmonie Mutuelle)

6

AUTORISE-T-ON LA COOL-ATTITUDE EN RESTAURATION ?

Face à une évolution des tendances de service, les préceptes de savoir-être enseignés dans les écoles hôtelières se retrouvent-ils dans la restauration ? Uniforme original, cheveux longs, tatouages, piercing : la provocation du paraître commence-t-elle à émerger ?

7

OÙ VA L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ?

Lieux privilégiés d'échanges et de sources d'émergence de projets d'innovation et de tendances, les clusters et services de recherche & développement sont aujourd'hui plus que des incubateurs pour les perspectives de l'industrie agro-alimentaire, ils deviennent des pôles de compétitivité.