

# iehca

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

## Les 10<sup>èmes</sup> 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*



Région  
Centre

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](http://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.*