

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 KHOUILDI
Cheffe de projet
de l'Initiative Alimentation

Initiative-alimentation@sorbonne-universite.fr

**Mercredi
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 min

**Viande et frontières
alimentaires**

Coordination :
• **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
de recherches**

• **Marine HELSTROFFER-
STAHN**
Archéozoologie, MNHN, doctorante
de l'Initiative Alimentation
*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 min

**Approvisionnement
des villes, alimentation
des urbains**

Coordination :
• **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**

À LA TABLE DES SAVOIRS : Regards croisés sur l'alimentation

**Programme du colloque international
de lancement de l'Initiative Alimentation**

17, 18 ET 19 NOV. 2025

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

 **Initiative
Alimentation**
ALLIANCE SORBONNE UNIVERSITÉ

Programme
et inscription
obligatoire



Lundi

17 novembre

2025

8h30 : Accueil
des participants

8h45 : Discours d’ouverture

• Muriel UMBHAUER
Déléguee Générale de l’Alliance
Sorbonne Université

• 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 XVIII^e
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 min

Goût, cultures alimentaires et transmission

Coordination :
• 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’acclimations
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 min

Les circulations alimentaires

Coordination :
• 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
XVI^e siècle*

• Caroline MARTI,
• Célia BANOS
• 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 coeur 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 min

La recette de cuisine, des tablettes de la Mésopotamie ancienne à internet

Coordination :
• 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

Mardi

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 NICOUD
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’oeuvre en Afrique : conséquences
sur la santé physique et mentale des
populations*

TABLE RONDE - 50 min

« Que ton alimentation soit ta première médecine » Hippocrate

Coordination :
• Emmanuelle DUCROS
Journaliste à L’Opinion

Intervenants :
• Marilyn NICOUD
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
*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 min

Nourrir les pauvres, des politiques annonaires anciennes à la sécurité sociale de l’alimentation

Coordination :
• 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
XVIe-XVIIIe 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 min

Représenter l’alimentation

Coordination :
• 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’État 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