

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

Khadja 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

• Elisabeth ANGEL-PEREZ

Vice-Présidente Recherche,
Sorbonne Université

• Muriel UMBHAUER

Déléguée 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, FL

• 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

merchants

• 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 NICOUUD

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 NICOUUD

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 annonaire 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

XVIIe-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 :