



Chaire UNESCO
Alimentations
du monde

Vendredi 2 février 2018

8h30-17h30 • Montpellier SupAgro • Amphithéâtre Philippe Lamour
Programme et inscription (obligatoire) sur www.chaireunesco-adm.com

7^e COLLOQUE INTERNATIONAL

Les aliments voyageurs



Conception graphique : A. Chevalier, Albert Eckhout, Oost-Indisch Marktsaleje, 1666 © Rijksmuseum

Les aliments voyageurs

Pour son 7^e rendez-vous annuel, la Chaire Unesco Alimentations du monde aborde la question du voyage des aliments et des pratiques et cultures culinaires qui y sont associées. Ces voyages ont conduit à une forte interdépendance alimentaire entre les différents continents et nous permettent aujourd'hui de « manger le monde ». Ainsi, selon une étude¹ du Centre international d'agriculture tropicale (CIAT), publiée en 2016 par la Royal Society de Londres, les deux-tiers des aliments que nous consommons sont originaires d'autres régions du monde et ce, quel que soit l'endroit de la planète où ils sont préparés. Il semble donc bien que le monde entier se niche dans nos assiettes, fruit d'une longue histoire de migrations humaines, de conquêtes, de grandes découvertes et d'échanges commerciaux de produits agricoles et alimentaires. Des échanges marqués ces vingt dernières années par une multiplication des flux, des pays impliqués et des produits échangés.

Les transferts et diffusions des plantes à travers l'histoire ont produit des effets majeurs sur les paysages, les pratiques agricoles, les traditions gastronomiques, les évolutions nutritionnelles, la santé, la démographie ou encore, bien sûr, le développement économique. Songeons par exemple au commerce des épices qui, depuis la haute Antiquité, a enrichi Égyptiens, Grecs, Arabes, Portugais, etc., jusqu'aux Hollandais qui, aux XVII^e et XVIII^e siècles, se sont taillés un empire maritime et économique à travers la Compagnie des Indes orientales.

Finalement, le voyage des aliments et des Hommes qui les cuisinent a façonné un monde riche d'hybridations, d'emprunts réciproques et de recompositions identitaires autour de l'alimentation.

Comment les plantes ont-elles traversé les océans à la faveur des grandes découvertes ? Comment le thé, le café et le chocolat se sont-ils imposés au petit déjeuner ? Comment les populations migrantes et réfugiées adaptent-elles leurs traditions et savoir-faire ? Comment des populations nomades gèrent-elles leur alimentation ? Comment des plats emblématiques comme la pizza se sont-ils diffusés dans le monde ?

1. Khoury CK et al., 2016. « Origins of food crops connect countries worldwide ». *Proceedings of the Royal Society B*. 283: 20160792.



08h30 Accueil des participants

09h00

OUVERTURE

Anne-Lucie WACK, directrice générale de Montpellier SupAgro

Patrick CARON, Cirad, référent international de Montpellier Université d'Excellence (MUSE)

Damien CONARÉ, secrétaire général de la Chaire Unesco Alimentations du monde, Montpellier SupAgro

09h30

CONFÉRENCE INAUGURALE

Kamal MOUZAWAK, activiste culinaire (« Make Food not War »), restaurant Tawlet et marché paysan bio Souk el Tayeb, Liban : « La cuisine en partage et en héritage »

10h15 Intermède vidéo

Jonas PARIENTE, « Grandmas project »

10h30 Pause café

11h00-12h30 SESSION 1

MIGRATIONS, CIRCULATIONS, HYBRIDATIONS

Animation : **Laurence TIBÈRE**, Isthia, Université Toulouse Jean Jaurès

Marianne LEFEBVRE, nutritionniste, association Intégration nutrition, Canada : « Montréal : comment les immigrés impactent-ils la culture alimentaire ? »

Salamatou SOW, sociolinguiste, Université Abdou Moumouni, Niger : « L'alimentation nomade des Peuls »

Christian GRATALOUP, géohistorien, professeur émérite à l'Université Paris Diderot : « Le monde dans nos tasses – Trois siècles de petit déjeuner »

12h30 Remise du prix doctoral Chaire Unesco Alimentations du monde

14h **DISCUSSION**

VOYAGE DES PLANTES, VOYAGE EN REPAS

Animation : **Damien CONARÉ**

Michel CHANDEIGNE, éditeur, traducteur de l'ouvrage « Le voyage des plantes et les grandes découvertes » de José Mendes Ferrão

Marine MANDRILA, co-fondatrice de Very Food Trip et du Refugee Food Festival

15h15 Pause café

15h45-17h15 **SESSION 2**

DIFFUSIONS, COMMERCE, LIVRAISONS

Animation : **Nicolas Bricas**, Cirad, titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du monde

Paul WAGNER, directeur du développement de Chronopostfood : « Les défis du dernier kilomètre de livraison pour l'industrie alimentaire »

Sylvie SANCHEZ, anthropologue, Centre Edgar-Morin, Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain (EHESS) : « Pizza connexion : cultures et mondialisation »

17h15

CONCLUSION

Jean-Pierre HASSOUN, sociologue, Institut de recherche interdisciplinaire sur les enjeux sociaux (IRIS), École des hautes études en sciences sociales (EHESS)

OBJECTIFS ET ORGANISATION

Ce colloque s'inscrit dans la mission de partage des savoirs des chaires Unesco. Il vise à susciter des débats entre le grand public et les enseignants, chercheurs, responsables des secteurs publics et privés, des organisations professionnelles, du mouvement associatif et de la société civile. La langue de travail sera le français.