

La fin d'année est marquée, depuis deux ans maintenant, par la tenue du Forum Alimentation et Culture. 2007 n'échappe pas à la règle ! Point d'orgue du Forum, les *Rencontres François Rabelais* permettent une fois de plus aux universitaires, aux journalistes, aux professionnels de la restauration et aux enseignants de confronter leurs regards sur la cuisine **d'hier, d'aujourd'hui et de demain**. Le thème de réflexion choisi par le comité de pilotage, présidé par Jean-Robert Pitte (*Président de l'université Paris – Sorbonne*), est un brin provocateur ! En posant la question *le « bon produit » existe-t-il ?* l'IEHCA entend remplir pleinement la mission qui lui a été confiée : porter un regard critique, grâce à l'apport des sciences humaines et sociales et par la vertu d'un dialogue entre des mondes qui se rencontrent rarement, sur les mythes, les réalités, les lieux communs ou les discours convenus.

Avec le « bon produit », dont les chantres de la Nouvelle Cuisine clamèrent et continuent fort de chanter les louanges, nous évoquons l'histoire de cette notion, les nouveaux circuits de distribution, les labels de qualité, le terroir et la tradition, le rapport à la santé, le développement durable et la biodiversité, etc.

Ainsi, au-delà des enjeux strictement professionnels, des thèmes sensibles, chers aux citoyens européens, sont abordés de manière approfondie. Car, faut-il le rappeler, le Forum Alimentation et Culture est un condensé de la philosophie qui anime l'IEHCA : mettre à la portée des professionnels et du public tous les acquis récents de la recherche en sciences humaines et sociales afin de créer une véritable **cuisine en action, qui s'interroge sur elle-même et montre ainsi sa capacité d'évolution**.

## Vendredi 30 novembre 2007

### Accueil des participants et mots de bienvenue (8.30 – 9.30 heures)

Maurice Sartre (*Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*), Michel Lussault (*Président de l'université François-Rabelais*), Jean-Marie Panazol (*Doyen du groupe Economie – gestion de l'Inspection générale de l'Education nationale*).

**Résumé** : Le « bon produit » d'hier n'est pas celui d'aujourd'hui ! De populaires, certains plats ou produits deviennent raffinés, tandis que d'autres disparaissent des cartes et des cuisines. D'autres entrent carrément dans la légende. Les participants de cette table ronde chercheront à décrire et à expliquer ces changements de perception.

**Animateur** : Pascal Ory (*Historien, université Panthéon – Sorbonne*).

**Intervenants** : Jacques Maximin (*Cuisinier, la Table d'amis*), Julia Csergo (*Historienne, université de Lumière*

– Lyon 2), Jacques Thorel (*Cuisinier, l'Auberge bretonne*), Madeleine Ferrières (*Historienne, université d'Avignon*), Sylvie Vabre (*Historienne, université Toulouse Le-Mirail*).

**Résumé** : Cette table ronde entend porter un regard sur la forêt de signes de qualité, qu'ils soient des signes officiels (label rouge, IGP, AOC, AB) ou des certifications agréées (Terra vitis, biodynamie, etc.). Quelles sont les dynamiques induites par ces signes ? Comment sont-ils pris en compte par les consommateurs ou les cuisiniers ? Quelles réalités recouvrent-ils en amont ?

**Animateur** : Hervé Hannin (*Ingénieur de recherche, Montpellier SupAgro*).

**Intervenants** : Raphaël Martinez (*consultant, agro-économiste*), Jacques Fanet (*Directeur du syndicat des Coteaux du Languedoc*), Jacques Rousseau (*Responsable du département « vignes et vins », Institut coopératif du vin*), Jean Lhéritier (*Président de Slow Food France*).

DÉJEUNER AUTOUR DU BON PRODUIT PROPOSÉ PAR  
LE LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE VAL DE LOIRE (BLOIS)

### Ateliers (15.00 – 17.00 heures)

Atelier n°1 : **Produire d'ici ou d'ailleurs. Le « bon produit » est-il toujours de proximité ?**  
Serge Raynaud (*Professeur de cuisine*), Gilles Fumey (*Géographe, université Paris – Sorbonne*), Jacques Maximin (*Cuisinier, la Table d'amis*), Henri Bastelica (*Producteur*).

Atelier n°2 : **Le « bon produit » pour un grand distributeur : marketing ou réalité ?**  
Gérard Cagna (*Cuisinier – reporter*), Pascal Gayraud (*Directeur général de Métro*), Jean-Claude Ribaut (*Chroniqueur gastronomique au journal le Monde*).

Atelier n°3 : **Productions localisées : de la définition aux enjeux liés à la biodiversité**  
Laurence Bérard (*Ethnologue, CNRS, ressources des terroirs*), Philippe Marchenay (*Ethnologue, CNRS, ressources des terroirs*).

Atelier n°4 : **La qualification du produit de qualité, à la croisée des regards du cuisinier et du producteur**  
Olivier Etcheverria (*Géographe, université d'Angers*), Olivier Roellinger (*Cuisinier, les Maisons de Bricourt*), Nicole Mathieu (*Géographe, directrice de recherche émérite, CNRS*).

Atelier n°5 : **Le « bon produit », c'est aussi une question d'éducation !**

Jean Bardet (*Cuisinier, Château Belmont*), Patrick Lhuillier (*Chef de cuisine, lycée Grandmont, Tours*), Philippe Rochard (*Chef du service enseignement du CIDIL*), Sarah Cappeliez (*chargée de mission « éducation au goût », université européenne des Saveurs et des Senteurs*).

Atelier n°6 : **Le « bon produit », un effet de mode (l'exemple du beurre) ?**

Freddy Thiburce (*Directeur du Pôle Culinaire National du Cniel*), Remy Lucas (*Psychosociologue, directeur de Cate Marketing*), Jacques Thorel (*Cuisinier, l'Auberge bretonne*).

Atelier n°7 : **Ni bons, ni mauvais ! Les « aliments extrêmes »**

Jean-Michel Durivault (*Consultant, CQFDgustation*).

**Résumé** : Le bon vin, c'est celui qui procure du plaisir. C'est une idée à la fois simple et complexe. En effet, le plaisir ne se renouvelle que s'il laisse subsister une part de mystère et s'il est légèrement différent à chaque fois. Sinon, les émotions s'émeussent. Il convient donc de produire des vins nuancés dans leur nez et dans leur saveur, mais aussi infiniment variés d'un terroir à l'autre, d'un millésime à l'autre. Pour les palais éduqués comme il y en a de plus en plus à la surface de la terre, les vins technologiques qui expriment uniquement la personnalité d'un cépage, éventuellement maquillé d'un goût de bois, ne présentent guère d'intérêt. En revanche, un grand avenir est offert aux vins géographiques ou de terroir. C'est l'hypothèse proposée par l'animateur aux débatteurs et à la salle.

**Animateur** : Jean-Robert Pitte (*Président de l'université Paris – Sorbonne*).

**Participants** : Henry Marionnet (*Viticulteur*), David Cobbold (*Journaliste et consultant, Connaître et apprécier*), Jean-Claude Ribaut (*Chroniqueur gastronomique au journal le Monde*), Thibaut Boulay (*Agrégé d'histoire, université François-Rabelais de Tours*).

## Samedi 1er décembre 2007

### Séminaire professionnel (8.00 – 9.15 heures)

Animé par Christian Petitcolas, Inspecteur général de l'Education nationale, ce séminaire est réservé aux personnels de l'Education nationale.

1ère table ronde  
(9.30 – 11.00 heures)

Le « bon produit », d'hier  
à aujourd'hui

4ème table ronde  
(9.30 – 11.00 heures)

Le « bon produit » et  
la santé

**Résumé :** Dans nos sociétés développées, l'autosuffisance alimentaire est une réalité. Nous sommes progressivement passé d'une vision « survie » (ou comment assurer à toute la population une alimentation suffisante à la reproduction de l'espèce ?) à une vision « développement » (ou comment contribuer par l'alimentation au développement sous toutes ses formes et répondre aux nouvelles aspirations sociales ?). La problématique du « bon produit » se situe désormais dans cette perspective de réponse à des attentes qui ont profondément changé de nature. Depuis les « alicaments » jusqu'au bio, en passant par le « french paradox » ou « le régime crétois », les professionnels, les scientifiques, les médecins analysent et intègrent dans leur démarche ces nouvelles perspectives. Le consommateur veut aujourd'hui manger bon et manger sain. Quelle est aujourd'hui la réalité de ce phénomène et comment est-il appréhendé par les différents acteurs, qu'ils soient chercheurs ou professionnels de la restauration ?

**Animateur :** Jean-Marie Panazol (*Doyen du groupe Economie – gestion de l'Inspection générale de l'Education nationale*).

**Participants :** Christian Rémésy (*Directeur de recherche, INRA – unité de nutrition humaine*), Jacques Bally (*Directeur du développement « Compagnie des Hôtels de Montagne »*), Pierre-Yves Lorgeoux (*Cuisinier, les Jardins de l'Empereur, Sofitel de Vichy*), Patrick Castets (*Professeur de cuisine, lycée hôtelier de Biarritz*), Scott Serrato (*Cuisinier, Hélianthal*).

**Résumé :** Les sources d'approvisionnement du « bon produit » sont très diverses. Internet ou le commerce équitable permettent de nouvelles pratiques d'achat et donnent un autre sens à l'acte de consommer.

**Animateur :** Eric Roux (*journaliste*)

**Intervenants :** Jacques Dyonet (*Président de l'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne Bio en Brenne*), Un représentant des Jardins de Contrat (Montreuil en Touraine) *membre du réseau des Jardins de Cocagne*, Alexis Fiorucci, ([www.lepanierpaysan.com](http://www.lepanierpaysan.com)), Tristan Lecomte (*Directeur et créateur de Alter Eco*), Jean-Luc Rabanel (*Cuisinier, l'Atelier*).

DÉJEUNER PROPOSÉ PAR SLOW FOOD TOURS – VAL DE LOIRE  
AUTOUR D'UNE PRÉSENTATION DES SENTINELLES DU GOÛT

Conférence de clôture (15.00 heures)

Conférence de clôture prononcée par Carlo Petrini,  
Président fondateur de *Slow Food*.

5ème table ronde  
(11.30 – 13.00 heures)

Y'a d'autres sources !

Samedi 1er décembre 2007

#### Synopsis

Chaque jour à Vienne, la quantité de pain inutilisée et vouée à la destruction pourrait nourrir la seconde plus grande ville d'Autriche, Graz... Environ 350.000 hectares de terres agricoles, essentiellement en Amérique latine, sont employés à la culture du soja destiné à la nourriture du cheptel des pays européens alors que près d'un quart de la population de ces pays souffre de malnutrition chronique. Chaque Européen consomme annuellement 10 kilogrammes de légumes verts, irrigués artificiellement dans le Sud de l'Espagne, et dont la culture provoque localement des pénuries d'eau.

#### Note d'intention

«We feed the World» est un film sur la pauvreté au coeur de la richesse qui éclaire la manière dont notre nourriture est produite et répond aux questions que le problème de la faim dans le monde nous pose. Ce ne sont pas seulement des pêcheurs, des fermiers, des agronomes, des biologistes et Jean Ziegler, fonctionnaire aux Nations Unies qui

sont interrogés, mais aussi un des responsables de Pioneer, le leader mondial des ventes de semences, ainsi que Peter Brabeck, le Président Directeur Général de Nestlé, la plus importante multinationale agro-alimentaire mondiale.

*La projection sera suivie d'un débat.*

WE FEED THE WORLD.  
LE MARCHÉ DE LA FAIM  
(Projection suivie d'un débat :  
16.00 – 18.00 heures)

Scénariste / réalisateur  
Erwin Wagenhofer  
Distribution  
Zootrope Films  
96 mn

LE « BON PRODUIT » EXISTE-T-IL ?  
30 novembre et 1er décembre 2007

Forum Alimentation et Culture  
Les 3<sup>èmes</sup> Rencontres François Rabelais  
Centre international de Congrès de Tours Val de Loire – Vinci

Sous la Présidence de Jacques Maximin

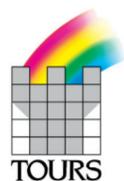
Pour être informé de l'actualité scientifique et culturelle de l'IEHCA

IEHCA  
16 rue Briçonnet – BP 31437  
37014 Tours cedex 1  
contact@iehca.eu  
02 47 05 90 30  
www.iehca.eu

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



Lycée des Métiers  
HOTELLERIE & TOURISME  
du Val de Loire



Région Centre  
Dans le Centre, c'est vous le centre



Union des Métiers  
et des Industries de l'Hôtellerie  
Slow Food France



Ministère  
Culture  
Communication



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