



Les formations intéressées par la production, la promotion et la valorisation des produits régionaux : quelle place pour l'histoire et les historiens ?

Bordeaux, MSHA, 13 novembre 2012

*Table ronde du programme ViValTer
organisée par Corinne Marache et Philippe Meyzie*

Programme :

9h30 : Ouverture

9h45 : Présentation des intervenants et des formations qu'ils représentent

10h30- 10h40 : *Pause*

10h40-12h10 : Première table ronde : *La place de l'histoire et des historiens dans les formations intéressées par la production et la transformation des produits régionaux.*

Déjeuner à la Passerelle

14h00-15h30 : Deuxième table ronde : *La place de l'histoire et des historiens dans les formations intéressées par la valorisation des produits régionaux (tourisme, marketing...)*

15h30 : Discussion et réflexion sur *l'intérêt de l'histoire, les manques, les limites...*

16h : Conclusions

Participants :

- **Corinne MARACHE**, maître de conférences en histoire contemporaine et **Philippe MEYZIE**, maître de conférences en histoire moderne, **Université Bordeaux 3**

Responsables du programme région Vivalter (Ville et valorisation des produits de terroir du XVIe siècle à nos jours)

- **Laurence GENY**

ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin)

Maître de conférences - HDR

Responsable Master Oenologie et Environnement vitivinicole

Responsable Licence professionnelle Oenotourisme

Univ. de Bordeaux

ISVV, EA 4577, Unité de recherche Oenologie

INRA, ISVV, USC 1366 Oenologie

- **Hélène VELASCO**, Professeur de géographie, Université Bordeaux 3 et **Valérie KOCIEMBA**

PRAG, géographie, **Université Bordeaux 3**

Responsables Master Pro géographie « Développement du territoire, qualité et origine des produits »

- **Jean-Pierre WILLIOT**, Professeur d'histoire contemporaine, **Université François Rabelais de Tours**

Master Histoire et culture de l'Alimentation, Tours

Il représente également **Marc de Ferrière**, Professeur d'histoire contemporaine, Université François Rabelais de Tours pour le **DU « Fromages et Patrimoine »**

- Kilien STENGEL

Chargé de mission de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'alimentation

Ex professionnel, ex maître d'apprentissage, ex formateur, ex enseignant en écoles hôtelières, ex chargé d'inspection d'apprentissage.

Université François Rabelais, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

- Pascal RICHARD, Professeur certifié de cuisine.

Lycée des métiers de Gascogne (lycée hôtelier de Talence)

33405 Talence

- Isabelle TESTEIL (à confirmer)

Responsable licence professionnelle "Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation"

Département de Génie Biologie

IUT de Clermont Ferrand, Université d'Auvergne

- Isabelle VERRIERES

IA-IPR groupe économie et gestion, Académie de Bordeaux