

JEUDI MATIN 21 NOVEMBRE

MSHA (salle Jean Bordes)

8h 45 : Accueil des participants

9h 00 : Ouverture du colloque

Michel Pernot, vice-président du conseil scientifique de l'Université Bordeaux 3

Pierre Beylot, directeur de la MSHA

Alexandre Fernandez, directeur-adjoint du CEMMC

Corinne Marache et Philippe Meyzie, responsables du programme *Vivalter*

9h25-9h50 : Introduction scientifique par Madeleine Ferrières (Université d'Avignon) et Philippe Meyzie (Université Bordeaux 3), *Histoire, ville et terroir*

9h50-10h00 : Intervention de Jean-Pierre Xiradakis (Propriétaire du restaurant *La Tupina*) : *La Tupina : lieu de valorisation des produits de terroir à Bordeaux*

THEME 1. ENJEUX, SOURCES ET REFLEXIONS CROISEES

AUTOUR D'UN OBJET D'ETUDE PLURIDISCIPLINAIRE

MSHA (Salle Jean Borde)

10h00-10h25 Jean-Pierre Williot (Université de Tours) : *Villes et produits des terroirs : Aretha, ses sources et ses méthodes du Centre aux périphéries*

10h25-10h50 Stefano Magagnoli (Université di Parma) : *Est-ce la ville qui construit les produits typiques. Réputation et terroir à partir d'une perspective italienne.*

10h50-11h05 : Discussions

11h05-11h20 : Pause

11h20-11h45 : Cristina Bragaglia (Université de Bologne), *Le regard du cinéma et les marchés urbains : images en mouvement et lieux d'échanges entre ville et terroir*

11h45- 12h10 : Denis Rohrer (Alimentarium, Musée de l'alimentation, Vevey, Suisse), *Le terroir au musée. Expositions et collections comme reflets de la mondialisation d'un phénomène*

12h10-12h25 : Discussions

12h30-14h30 : Déjeuner au restaurant *La Passerelle*

JEUDI APRES-MIDI 21 NOVEMBRE

THEME 2 : LA VILLE, POLE DE VALORISATION DES PRODUITS DES TERROIRS

MSHA (Salle Jean Borde)

14h30-14h55 : Giovanni Ceccarelli (Università di Parma), *La typicité en dehors du terroir : Londres et les produits italiens aux XVIII^e et XIX^e siècles*

14h55-15h20 : Nicolas Raduget (Université de Tours), *L'histoire des produits du terroir les fait-elle vendre ? Le cas des villes de Touraine*

15h20-15h35 : Discussions

15h35-15h55 : Pause

15h55-16h20 : Martine Cocard (Université de Rennes), *Du marron à la bogue : les variabilités des formes d'une foire urbaine*

16h20-16h45 : Dulce Freire (Université de Lisbonne), *La mondialisation des saveurs méditerranéennes : l'huile d'olive portugaise dans les marchés locaux et internationaux au XX^e siècle*

16h45-17h10 : Raphaël Schirmer (Université Bordeaux 3): *Boire du vin à New York (1850-2008) à travers le fonds de la bibliothèque Publique de New York (NYPL) : « What's on the menu? »*

17h10-17h30 : Discussions

20h00 : Dîner du colloque au restaurant « *La Tupina* »

VENDREDI MATIN 22 NOVEMBRE

THEME 3. ACTEURS ET STRUCTURES DE LA VALORISATION DES PRODUITS DES TERROIRS

Maison des Suds (salle des stages)

8h30-8h55 : Loïc Bienassis (IEHCA), *Les produits régionaux aux expositions universelles de 1889 et 1900*

8h55-9h20 : Julie Manfredini (Université Paris I), *L'émergence des produits du terroir dans la France du XX^e siècle. Le rôle des syndicats d'initiative*

9h20-9h55 : Valérie Kociemba (Université Bordeaux 3), *Les sites internet des exploitations viticoles girondines : « fenêtres » sur le territoire viticole et ses dynamiques*

9h55-10h20 : Aline Brochot (CNRS-Ladyss), *Chefs étoilés et producteurs locaux : Une alliance objective. Enquête dans les Alpes Maritimes*

10h20-10h35 : Discussions

10h35-10h55 : Pause

10h55-11h20 : Sylvain Brunier (Université Grenoble II) *Le tournant de la qualité : le rôle des organisations professionnelles agricoles dans la construction de la Marque Savoie (1960-1990)*

11h20-11h45 : Frédéric Précigout (Université de Tours) et Isabelle Techoueyres (Anthropologue), *Quand l'aide alimentaire valorise le lien au terroir : étude du cas de l'action UNITERRE auprès d'épicerie sociales en Poitou-Charentes et Aquitaine*

11h45-12h00 Discussion

12h00- 12h20 : Conclusions par Corinne Marache

13h00 : Déjeuner au Restaurant « *Le Guyenne* » (lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne)



Partenaires

ADESS
CEMMC

Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne

MSHA

Région Aquitaine – Programme Vivalter

Resendem

Restaurant *La Tupina*

Université de Bordeaux 3

Colloque international Vivalter

21-22 novembre 2013, MSHA/Maison des Suds



Ville et valorisation des produits des terroirs

*Sources, méthodes et approches comparatives
à l'échelle internationale*



Organisateurs :
Corinne Marache
Philippe Meyzie

corinne.marache@gmail.com / phmeyzie@club-internet.fr

