

Depuis six ans, l'université François-Rabelais organise, en partenariat avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, des universités européennes d'été qui ont pour but de développer la mobilité d'étudiants et de jeunes chercheurs dont les travaux portent sur l'histoire et les cultures de l'alimentation.

Cette offre d'échange et de mobilité contribue à l'extension et au développement de l'espace universitaire européen en créant des liens entre étudiants et spécialistes de la matière tout en favorisant l'interdisciplinarité.

Au cours de la session 2008, les participants de pays et d'horizons différents, de cultures et de disciplines diverses, débattront sur le thème "Les échanges alimentaires dans l'histoire : les hommes, les produits, les idées". Ce sujet fait depuis longtemps l'objet de nombreuses recherches et, en ces temps de globalisation (pour reprendre un terme à la mode), l'étude de ces flux et interactivités connaît un net regain d'intérêt. Les interventions concerneront en l'occurrence l'alimentation des migrants, la diffusion des idées culinaires et des produits alimentaires. Afin de mieux appréhender ces questionnements, notre programme s'attachera à couvrir des périodes historiques diverses, du haut Moyen Âge à la période contemporaine, en passant par la Renaissance et les temps modernes. Approche diachronique donc, mais approche pluridisciplinaire également, puisque seront associés géographes, sociologues, historiens et politologues.

Cette Université Européenne d'Été pérennise le réseau européen de chercheurs-étudiants travaillant sur des problématiques relatives à l'alimentation. Ce réseau en constant développement contribue à dynamiser la recherche dans le domaine encore peu étudié de l'histoire et des cultures alimentaires.

En soutenant la politique de recherche et de formation de l'IEHCA, l'université François-Rabelais de Tours s'inscrit véritablement comme pôle de référence dans le domaine de l'histoire et des cultures de l'alimentation.

IEHCA

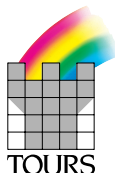
16, rue Briçonnet - BP 31437 - 37014 Tours cedex 1
Tél. : +33 (0)2 47 05 90 30
www.iehca.eu

Université François-Rabelais

3, rue des Tanneurs - BP 4103 - 37041 Tours cedex 1
www.univ-tours.fr



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



**Du dimanche 31 août au
dimanche 7 septembre 2008**

L'Université François-Rabelais de Tours et
L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
organisent

La sixième Université Européenne d'Été

**Les échanges alimentaires
dans l'histoire :
les hommes, les produits, les idées**

Domaine de la Croix Montoire
8 bis, place Choiseul
TOURS, France



Dimanche 31 août

17 h 00 Accueil des stagiaires par les équipes scientifique et administrative

Lundi 1^{er} septembre

9 h 30 **Introduction : Twenty years of food history writing**
Peter SCHOLLIERS, Vrije Universiteit Brussel, Brussels, Belgium
Perméabilité, non-perméabilité des cultures alimentaires à travers l'exemple européen
Allen J. GRIECO, Villa I Tatti, Firenze, Italia

14 h 00 **Food exchanges : a geographical perspective**
Peter ATKINS, Durham University, UK

17 h 45 Présentation de leurs travaux par les étudiants

20 h 30 Formation individuelle / Individual tutoring

Mardi 2 septembre

9 h 30 **Movements of food in colonial circuits : Britain, India and the Middle East**
Sami ZUBAIDA, University of London, UK

14 h 00 Au fil de l'eau sur la Loire
Visite d'une cave

18 h 00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

20 h 30 Formation individuelle / Individual tutoring

Mercredi 3 septembre

Au château de la Bourdaisière

9 h 30 **Back and Forth accross the Atlantic : the tomato, 1520-2008**
David GENTILCORE, University of Leicester, UK.

12 h 30 Déjeuner "Autour de la tomate"

14 h 00 Visite du château et des jardins de la Bourdaisière
Conservatoire de la tomate (Montlouis-sur-Loire)

18 h 00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

Jeudi 4 septembre

9 h 30 **Les produits alimentaires originaires du Nouveau Monde en Europe. Histoire d'une assimilation difficile**
Marika GALLI, Université de Franche-Comté, Besançon, France

14 h 00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

17 h 30 **Atelier : Circulation des vins, terroirs et mutation des goûts**
Jean-Pierre CORBEAU, Université de Tours, France
Kilien STENGEL, Lycée professionnel Albert Bayet, Tours, France

20 h 30 Formation individuelle / Individual tutoring

Vendredi 5 septembre

9 h 30 **1492 : Quels métissages alimentaires ?**
Jesus CONTRERAS, Universitat de Barcelona, España

14 h 00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

17 h 30 **Atelier : La pomme de terre, source d'innovation ?**
Jean-Pierre WILLIOT, Université de Tours, France

Samedi 6 septembre

9 h 30 **Beer and Garlic, Bagels and Curry – Food in the Migrant Experience**
Anne J. KERSHEN, University of London, UK

14 h 00 Conclusions
Allen J. GRIECO et **Peter SCHOLLIERS**

19 h 30 Remise des diplômes
Réception / Dégustation de produits régionaux

Dimanche 7 septembre

8 h 30 Petit déjeuner de départ