



Ortolan



Poires tapées



4-6 avril  
2017

Colloque TERESMA

# Produits menacés, produits oubliés, produits disparus

## Causes et mécanismes du déclin, XIV<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles

- **MSHA** • Salle Jean Borde • 4-5 avril
- **Maison des Suds** • Amphithéâtre • 6 avril
- **Organisateurs**  
Corinne.Marache@u-bordeaux-montaigne.fr  
Philippe.Meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr



Université  
**BORDEAUX  
MONTAIGNE**

# Mardi 4 avril 2017

Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine (MSHA) • Salle Jean Borde

- **8h30 • Accueil** des participants
- **9h • Ouverture** du colloque par **LAURENT COSTE** (directeur-adjoint du CEMMC, Université Bordeaux Montaigne)
- **9h10 • Introduction** (**Corinne MARACHE** et **Philippe MEYZIE**, Université Bordeaux Montaigne)



## **Atelier 1 : Mesure(s) du déclin**

- **9h20 • Daniel RICARD** (Université de Clermont Ferrand)  
« Les produits laitiers français sous signe officiel de qualité lié au terroir : revisiter les analyses en interrogeant les produits en déclin »
- **9h45 • Claire DELFOSSE** et **Pierre LE GALL** (Université Lyon 2)  
« Les produits traditionnels hors Indication Géographique, pierre angulaire d'un réseau local singulier ? Le cas de deux fromages locaux "historiques" »
- **10h10 • Lisa MARKOWITZ** (Université de Louisville)  
« Peruvian Alpaca: the story of a mistrusted meat »
- **10h35 • Discussions**
- **10h50 • Pause**
- **11h10 • Rita D'ERRICO** et **Renato GHEZZI** (Université de Rome)  
« Pecorino romano and Pecorino toscano: how a great cheese became a niche product and how a niche cheese it has developed in the international markets »
- **11h35 • Paolo TEDESCHI** et **Manuel VAQUERO PINEIRO** (Universités de Milan et de Pérouse)  
« De la disparition à la redécouverte : l'épeautre dans l'alimentation italienne »
- **12h • Emma McDONELL** (Université de l'Indiana)  
« The Not-so Lost Crop of the Incas: examining narratives of decline and discovery »
- **12h25 • Discussions**
- **13h • Buffet** (Salle 1 • Rez-de-chaussée de la MSHA)



## Atelier 2 : Trajectoires, entre succès et déclin

- ▶ **14h15 • Jean-Louis ESCUDIER** (Université de Montpellier)  
« Les Vins doux naturels, de l'engouement au désamour »
- ▶ **14h40 • Alexandra GRIGORIEVVA** (Université d'Helsinki)  
« *Pastila* or pâte de fruits Russian style, from the ancient fusion of Western and Eastern practices and prizes won at world fairs in the 19<sup>th</sup> century to Soviet industrial obliteration and post-Soviet come-back boom »
- ▶ **15h05 • Andrea Maria LOCATELLI** (Université catholique de Milan)  
« The disappearance and rebirth of a wine: the Sfurzat in Valtellina »
- ▶ **15h30 • Discussions**
- ▶ **15h45 • Pause**
- ▶ **16h • Simon EDLMAYR** (Université de Salzbourg)  
« European crayfish -from ordinary food to bred delicacies »
- ▶ **16h25 • Luca ANDREONI, Francesco CHIAPPARINO et Gabriele MORETTINI** (Université polytechnique des Marches à Ancône)  
« À la recherche du produit perdu. Crises et changement des productions agricoles italiennes au XX<sup>e</sup> siècle »
- ▶ **16h50 • Stéphanie LACHAUD** (Université Bordeaux Montaigne)  
« Le vignoble disparu des palus d'Ambarès en Bordelais (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) »
- ▶ **17h15 • Discussions**

Repas libre



# Mercredi 5 avril 2017

Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine (MSHA) • Salle Jean Borde



## **Atelier 3** : *Relance, renaissance, patrimonialisation*

- ▶ **9h • Nicolas RADUGET** (Université de Tours)  
« Le pruneau de Tours : une spécialité renommée devenue patrimoine imaginaire (XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles) »
- ▶ **9h25 • Ana Paula SENN** (Université de Tours)  
« La réglise de Bourgueil du début du XIX<sup>e</sup> au début du XX<sup>e</sup> siècle : prospérité et déclin »
- ▶ **9h50 • Marc DEDEIRE** et **Jurgita MACIULYTE** (Universités de Montpellier et de Vilnius)  
« La Cerise de Žagarė et les communautés rurales en Lituanie : entre produit de terroir et reconstruction identitaire »
- ▶ **10h15 • Discussions**
- ▶ **10h30 • Pause**
- ▶ **10h45-12h15 • Table-ronde « Grands Témoins »**,  
en présence de **Pascale BREVET**, **Bernard LAFON**, **Anne PALCZEWSKI**,  
**Gilbert PINCHON** et **Jean-Pierre XIRADAKIS**
- ▶ **12h45 • Buffet** (Archéopôle Ausonius)





## Atelier 4 : Concurrences, menaces, crises

- ▶ **14h • Stéphane LE BRAS** (Université de Clermont Ferrand)  
« Peine perdue. L'oubli des produits vitivinicoles de qualité du Languedoc (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles) »
- ▶ **14h25 • Maud VILLERET** (Université Bordeaux Montaigne)  
« Le sucre de raisin, un substitut révolutionnaire au sucre de canne : histoire d'un échec »
- ▶ **14h50 • Raphaël SCHIRMER** (Université Bordeaux Montaigne)  
« À la recherche des vignes perdues »
- ▶ **15h15 • Stefano MAGAGNOLI** (Université de Parme)  
« La vengeance de l'Avatar. Les Vinaigres balsamiques industriels contre les Vinaigres balsamiques traditionnels de Modène »
- ▶ **15h40 • Discussions**
- ▶ **16h • Pause**
- ▶ **16h15 • Julie CAVIGNAC** (Université fédérale du Rio Grande do Norte)  
« Le terroir *fake*. Produits industrialisés et plats "traditionnels" au nord-est du Brésil »
- ▶ **16h40 • Jaroslaw DUMANOWSKI** (Université Nicolas Copernic de Toruń)  
« Pain d'épices de Toruń : un produit oublié ? »
- ▶ **17h05 • Isabelle PARMENTIER et Henri EFFENBERG** (Université de Namur)  
« La tarte au riz de Verviers, une survie difficile entre crise économique, sécurité alimentaire et intérêts politiques »
- ▶ **17h30 • Discussions**

**Dîner** (Restaurant Le Cohé, Pessac)



# Jeudi 6 avril 2017

Maison des Suds • Amphithéâtre



## **Atelier 5** : *Acceptable et inacceptable : de l'évolution de la perception des produits*

- ▶ **9h • Melanija BELAJ et Jelena IVANISEVIC** (Université de Zagreb)  
« The discrete charm of the heads and blood: destiny of offal and blood dishes in Croatian menus »
- ▶ **9h25 • Madeleine FERRIÈRES** (Université d'Aix-en-Provence)  
« Produits oubliés à la table de l'entomologiste »
- ▶ **9h50 • Mathieu MAZÉ** (Université Paris 1)  
« Petit-lait, santé et tourisme au XVIII<sup>e</sup> siècle »
- ▶ **10h15 • Discussions**
- ▶ **10h30 • Pause**



## **Atelier 6** : *Les produits face à la loi*

- ▶ **10h45 • Jean-Christophe FICHOU** (Centre François Viète Nantes-Brest)  
« Marsouins et dauphin : un mets royal aujourd'hui totalement disparu »
- ▶ **11h10 • Florent MÉROT** (Université Paris 13)  
« "Quel gibier braconnes-tu là ?" Ordonnances seigneuriales, protection animalière et privation carnée dans le duché-pairie de Montmorency aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles »
- ▶ **11h35 • Flore GUIOT** (Université catholique de Louvain)  
« Beurre ou margarine ? Évolution de leur concurrence d'un point de vue économique, nutritionnel, gustatif et éthique »
- ▶ **12h • Conclusions** (**Corinne MARACHE** et **Philippe MEYZIE**, Université Bordeaux Montaigne)
- ▶ **13h • Buffet** (Archéopôle Ausonius)



► **Organisateurs**

Corinne.Marache@u-bordeaux-montaigne.fr  
Philippe.Meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr

