

**Alimentation et recherches en communication**

# L'assiette et le rhizome

Jean-Jacques Boutaud

Professeur émérite en sciences de l'information et de la communication  
CIMEOS, Université de Bourgogne  
Président du réseau AGAP

## Alimentation et recherches en communication

# l'assiette et le rhizome

### *Motivation du propos*

Si l'on cherche un point d'origine aux recherches en communication sur l'alimentation, on le trouvera peut-être dans la « Psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine » de Barthes (Les Annales, 1961), avec ce constat : « Pour le chercheur, la nourriture est un sujet futilisé ou culpabilisé ». La question est déjà de savoir de quoi nous parlons : la nourriture, l'alimentation, le goût, le culinaire, la gastronomie ? A chaque fois, l'assiette théorique et conceptuelle se recompose, selon les priorités accordées à l'intérieur des sciences humaines et sociales s'il faut déjà considérer ce vaste champ, avec tous ses angles d'attaque. Dès les années 60, les recherches en communication alimentaire ont pris un caractère protéiforme, pour ne pas dire rhizomatique, à l'image de tout le déploiement figuratif qui s'opère, des manifestations corporelles les plus sensibles aux représentations les plus transcendantes. Pour autant, s'il trouve une résonance phénoménale dans l'espace social et médiatique, sous les traits du goût et du gourmand, le couplage alimentation et gastronomie peine encore à trouver sa pleine légitimité dans l'espace des SHS, en général, et de la communication, en particulier. C'est tout l'intérêt de nous risquer, sinon à un état des lieux exhaustif, au moins à une mise en perspective structurante de ces recherches tant elles se déploient toutes directions confondues.

## Aux origines des recherches en communication le racinaire et le rhizomatique

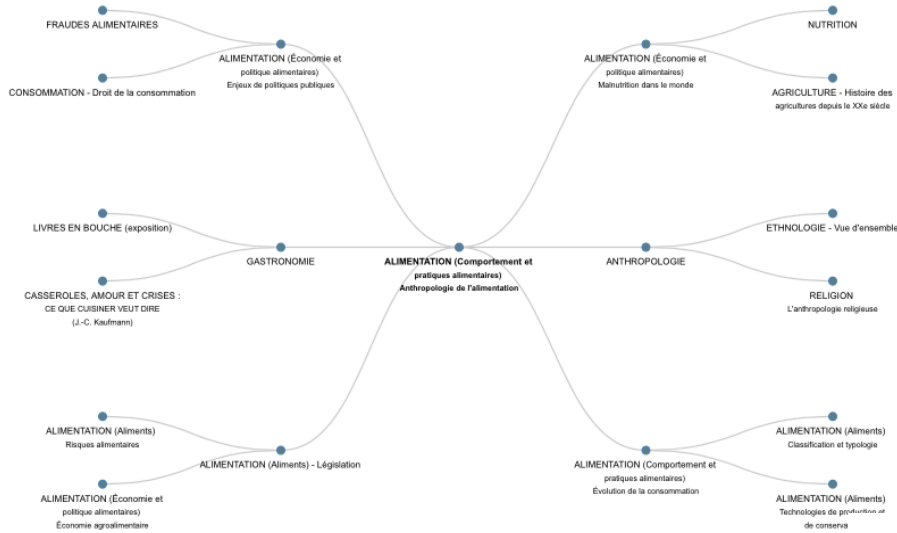
« Deleuze et Guattari distinguent le *rhizome* de la *racine*. La racine est une plante qui se développe suivant un axe vertical, c'est un système arborescent avec un haut et un bas qui suscite l'image philosophique du fondement et de la hiérarchie. Au contraire, le rhizome est un type de plante qui prolifère de manière horizontale. Les systèmes rhizomatiques comme les pommes de terres ou le manioc forment des systèmes qui sont dépourvus de centre et de fondement. Ils sont anarchiques.

Igor Krtolica

Voir Gilles Deleuze et Félix Guattari, *Mille Plateaux*, Introduction "Rhizome", Éditions de Minuit, 1980

# ALIMENTATION (Comportement et pratiques alimentaires) Anthropologie de l'alimentation

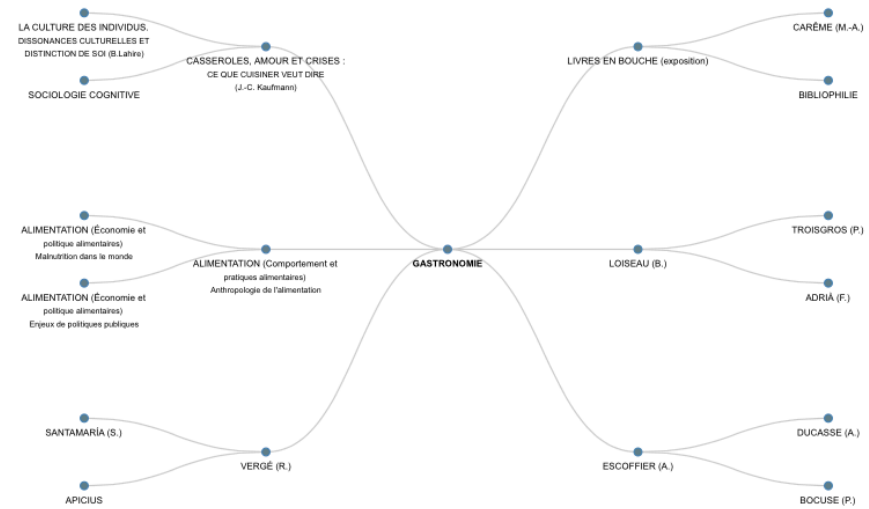
Cliquez sur un titre d'article pour afficher sa carte mentale. Pour consulter un article, cliquez sur son titre après l'avoir positionné au centre du graphe.



© Encyclopædia Universalis

# GASTRONOMIE

Cliquez sur un titre d'article pour afficher sa carte mentale. Pour consulter un article, cliquez sur son titre après l'avoir positionné au centre du graphe.



© Encyclopædia Universalis

## TOPIQUE

B. S. a bien compris que, comme sujet de discours, la nourriture était une sorte de grille (de *topique*, aurait dit l'ancienne rhétorique), à travers laquelle on pouvait promener avec succès toutes les sciences que nous appelons aujourd'hui sociales et humaines. Son livre tend à l'encyclopédie, même s'il ne fait qu'en esquisser le geste. Autrement dit, le discours est en droit d'attaquer la nourriture sous plusieurs pertinences ; c'est en somme un fait social total, autour duquel on peut convoquer des métalangages variés : ceux de la physiologie, de la chimie, de la géographie, de l'histoire, de l'économie, de la sociologie et de la politique (nous y ajouterions aujourd'hui la symbolique). C'est cet encyclopédisme — cet « humanisme » — que recouvre, pour B. S., le nom de *gastronomie* : « La gastronomie est la connaissance de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. » Cette ouverture scientifique correspond bien à ce que fut B. S. dans sa vie même ; ce fut essentiellement un sujet polymorphe :

BRILLAT-SAVARIN  
*Physiologie du goût*

AVEC UNE LECTURE DE  
Roland Barthes



COLLECTION SAVOIR

1975

# L'assiette, le rhizome... et le banquet scientifique

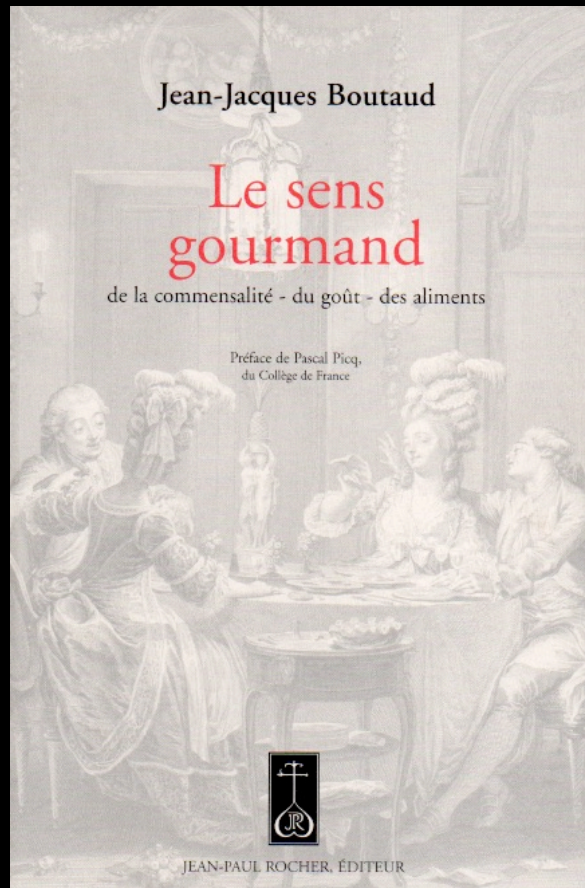
2019



Il n'est donc pas étonnant que prolifèrent les discours sur notre alimentation, pour en décrypter les tendances, en dénoncer les déviances ou en annoncer la décadence. Si l'on se restreint aux recherches scientifiques, l'alimentation est un objet étudié par de nombreuses disciplines dont la sociologie, l'économie, la géographie, l'anthropologie, l'histoire mais aussi plusieurs branches de la biologie (nutrition, analyse sensorielle, métabolisme) et l'épidémiologie. Des spécialistes du marketing, de la santé publique, de la psychologie, de l'environnement, de l'agronomie, du génie alimentaire ou de l'éducation s'y intéressent également. Quelle est alors la spécificité de l'approche sociologique de l'alimentation ?

# Recherches en communication

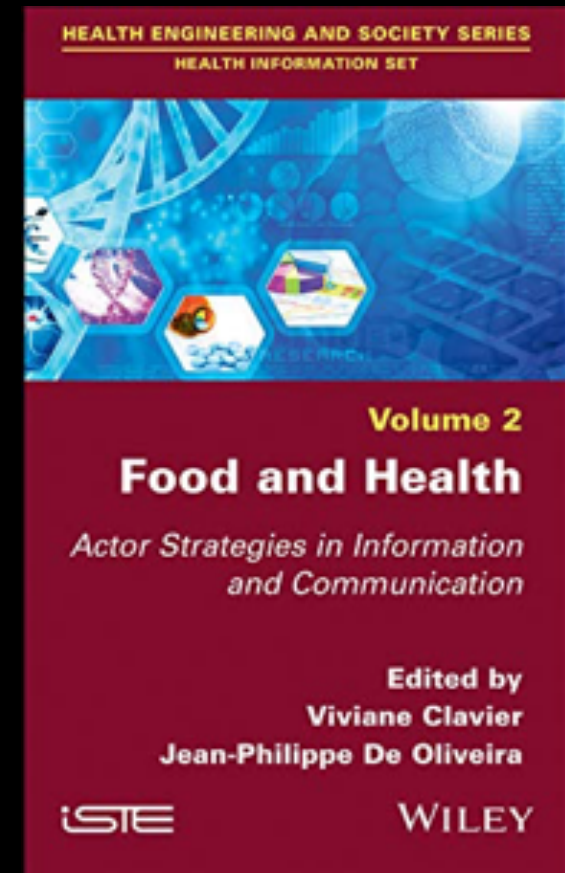
## le triptyque goût, alimentation, nutrition



2005



2016



2019

... et la faim



2013

...et le marchand





# Rapatrifier les recherches en communication ?

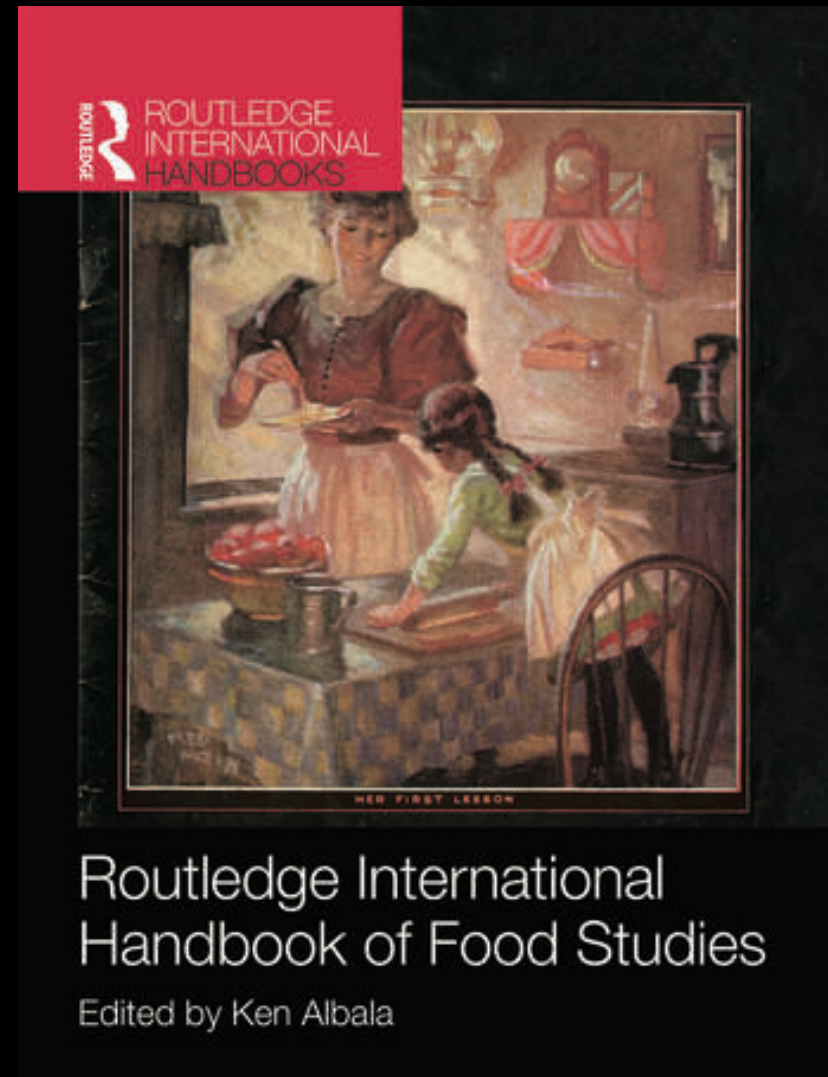
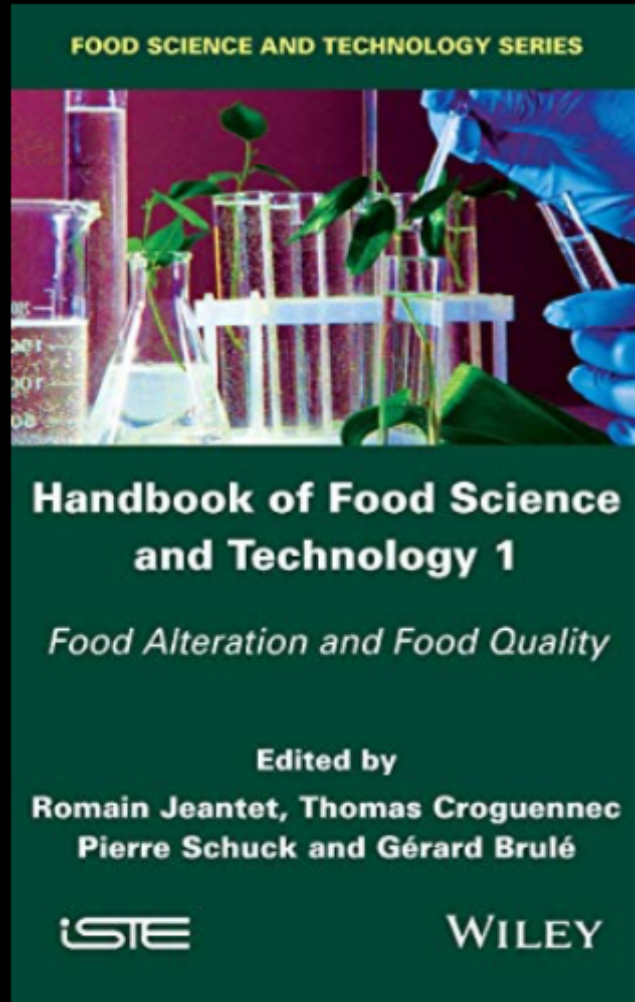
Le pluridisciplinaire

L'interdisciplinaire

Le disciplinaire : la communication

points de vigilance : le foisonnant et le (dé)plaisant

## Quelles compétences propres aux SHS ?



Quelles compétences propres à la communication au sein des SHS ?

*recherches en communication*

## **Deux veines scientifiques**

### **veine herméneutique**

texte, discours, image

Goût, table, convivialité

sémiotique, socio-sémiotique,  
linguistique, anthropologie,

### **veine sociologique**

Cultural studies, Food studies,

Alimentation,  
pratiques, pouvoirs

sociologie, histoire,  
études culturelles, gender  
studies

# Annales

Economies Sociétés  
Civilisations

107 ans. n° 5 Septembre-Octobre 1961

J.-C. Gauthier Étude sur les relations des méditerranéens avec les Occidentaux.  
Dir. THOUVENOT La Méditerranée d'aujourd'hui et de demain.  
G. FERRANDS Sciences sociales et sociologie de l'alimentation.  
F. FURTIN Structures sociales patrilinéaires au Québec.

ÉTUDES, CHRONIQUES DES SOCIÉTÉS MODERNES,  
ÉTUDES ET COMPTES, TRAVAUX DE RECHERCHE,  
RAPPORTS OFFICIELS, VIE SCIENTIFIQUE,  
NOTES CRITIQUES, COMPTES RENDUS.

Revue fondée par Paul Janet et le groupe de C.C.R.S.



ARMAND COLIN

FRANCE - 4 5 7

# Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine

[article]

 **Roland Barthes**

Annales / Année 1961 / 16-5 / pp. 977-986

On pourrait dire d'une autre manière que, dans la société française contemporaine, *la nourriture tend sans cesse à se transformer en situation.*

la société organisera le système signifiant de son alimentation autour de deux grands pôles : d'une part l'activité (et non plus le travail), d'autre part, le loisir (et non plus la fête) : ce qui prouve bien, s'il en est besoin, à quel point la nourriture est un système organique, incorporé organiquement à un type défini de civilisation.

## Rhétorique de l'image (dénotation-connotation) > Barthes

3 messages :

Message  
linguistique

image  
Dénotée

Image  
connotée



4 signes

➤ retour du marché  
(produits frais vs conserves)

➤ italianité

➤ préfiguration d'une recette,  
d'un plat, d'un repas

➤ nature morte (« still  
living ») comme référent  
culturel et artistique

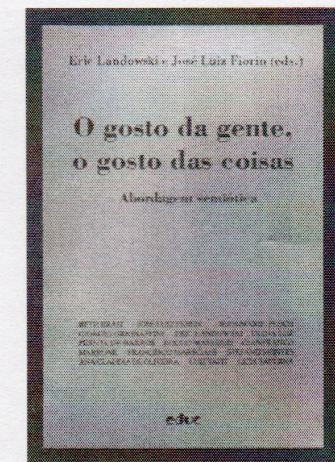
Obra de referência  
**O GOSTO DA GENTE, O GOSTO DAS COISAS**

**ÍNDICE**

Apresentação	07
<i>Eric Landowski</i>	
<b>I. Distinções</b>	
<i>José Luiz Fiorin</i>	13
<i>De gustibus non est disputandum?</i> Para uma definição semiótica do gosto	
<i>Francesco Marsciani</i>	29
"Também é bonito!" Sobre o aspecto terminativo do juízo do gosto	
<i>Luiz Tatit</i>	47
Questões do gosto no <i>Banquete</i> de Mario de Andrade	
<i>Beth Brait</i>	61
O saboroso elixir do Pajé que a escrava Isaura não ousou degustar	
<i>Rocco Mangieri</i>	71
Os lugares da <i>mise en scène</i> : Arquitetura do bom gosto e imaginário na América Latina	
<b>II. Intermezzo</b>	
<i>Eric Landowski</i>	97
Gosto se discute	

**III. Degustações**

<i>Diana Luz Pessoa de Barros</i>	163
Gosto bom, gosto ruim	
<i>Gianfranco Marrone</i>	177
A narrativa do gosto: Releitura de Brillat-Savarin	
<i>Jean-Marie Floch</i>	203
Diário de um bebedor de cerveja	
<i>Giorgio Grignaffini</i>	219
Degustação do vinho e semiótica do gosto: Duas leituras de textos	
<i>Ana Claudia de Oliveira</i>	235
O bom gosto do café	
<i>Stefano Montes e Licia Taverna</i>	251
Fumo, gosto e formas de vida	



(Landowski et Fiorin, 1997)

# Approche disciplinaire : théorie et institution



(dir.) Boutaud, 1997



Boutaud, 1998 (HDR 1995)

NOUVEAUX  
ACTES  
SEMIOTIQUES

*Eric Landowski*  
*Giorgio Grignaffini, Gianfranco Marrone*  
*Francesco Marsciani, Stefano Montes*  
*Licia Taverna*

**Sémiotique gourmande**  
Du goût, entre esthésie et sociabilité

55-56, 1998 - PULIM, UNIVERSITÉ DE LIMOGES

Esthésie,  
Esthétique  
Éthique

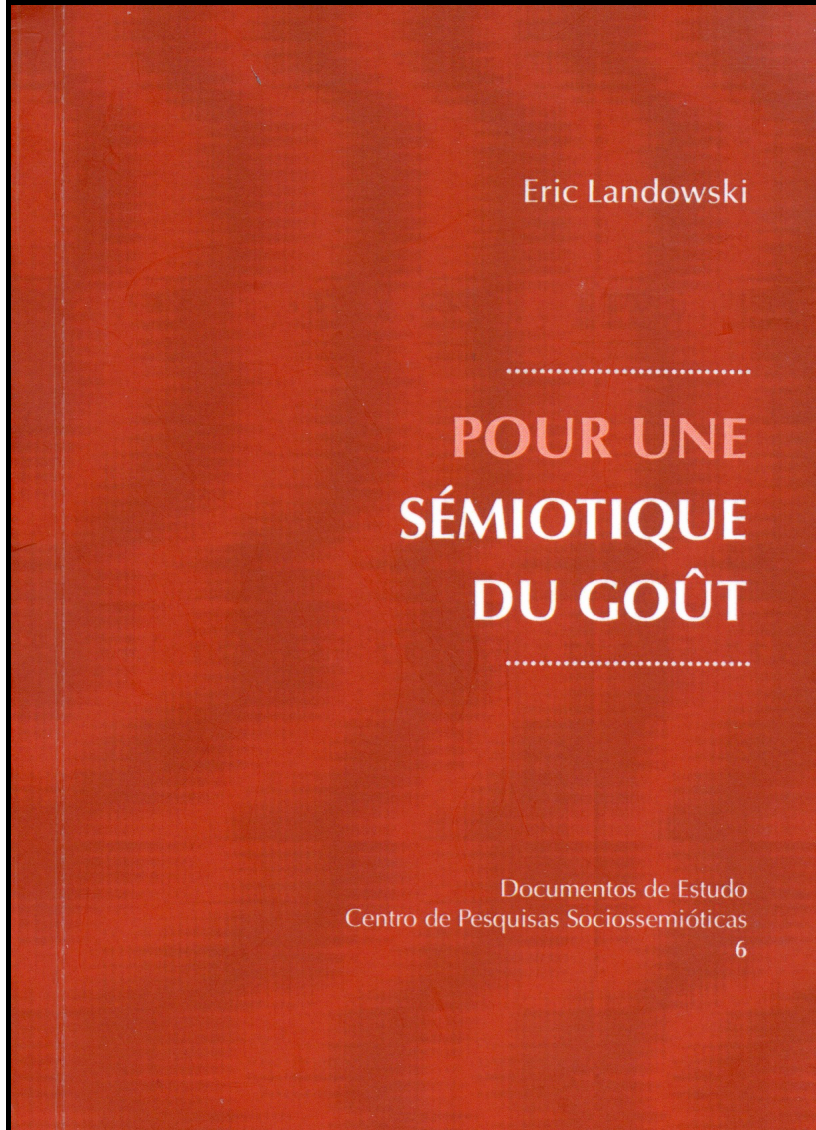
et plus tard

*esth-éthique*  
(Laplantine, 2005, Audi, 2010)

Cinq contributions qui portent sur le goût et les saveurs. Cette série d'études fait la preuve qu'une nouvelles perspective est envisageable dans le domaine du goût : la signification des saveurs, celle de leur appropriation sémiotique, à l'intérieur d'une culture et d'une société, par des sujets qui les intègrent à une éthique et une esthétique du quotidien, voire à une forme de vie.



# Le petit livre rouge : réécritures et circulation

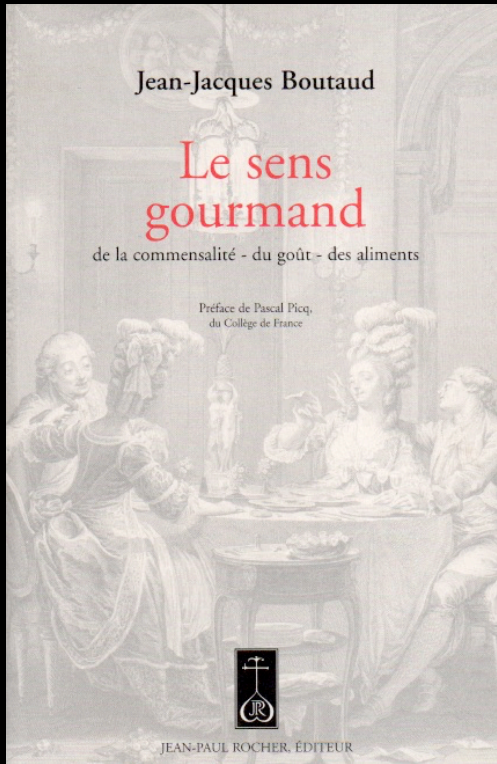


ACTES  
SEMIOTIQUES

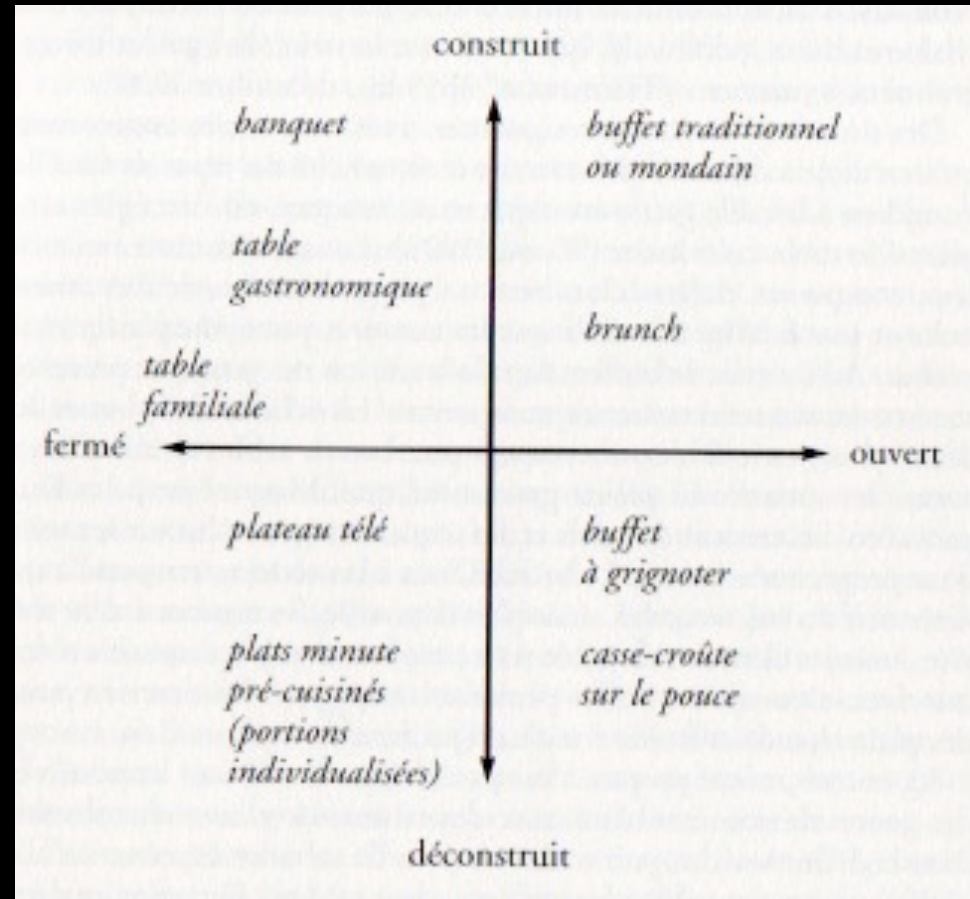
**1** i) Réflexion sur l'expression des opinions et des goûts en liaison avec l'idée de styles de vie ; publication de « Eux et nous : notes pour une approche sémiotique de l'altérité sociale » (in M.T. Fögen, *Fremde der Gesellschaft*, Francfort, 1991) puis de « Formes de l'altérité et styles de vie » (*RS/SI*, 1993), texte ensuite remanié in *Présences de l'Autre* (PUF, 1997). ii) A partir du travail précédent, mise au point d'un modèle articulant entre elles les « formes du goût », d'abord dans « Gosto se discute » (in J.L. Fiorin, *O gosto da gente, o gosto das coisas*, São Paulo, 1997 ; tr. it., *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Turin, 2000) puis sous forme plus étendue dans « Le goût des gens, le goût des choses » (in *Passions sans nom*, PUF, 2004). iii) Remaniement d'ensemble et refonte du modèle dans une version d'abord parue en lithuanien (*Baltos lankos*, 2011) puis revue et publiée en français sous le titre *Pour une sémiotique du goût* (São Paulo, CPS, 2013). A quelques détails près et l'ajout d'une conclusion, ce dernier texte est celui réédité ici.

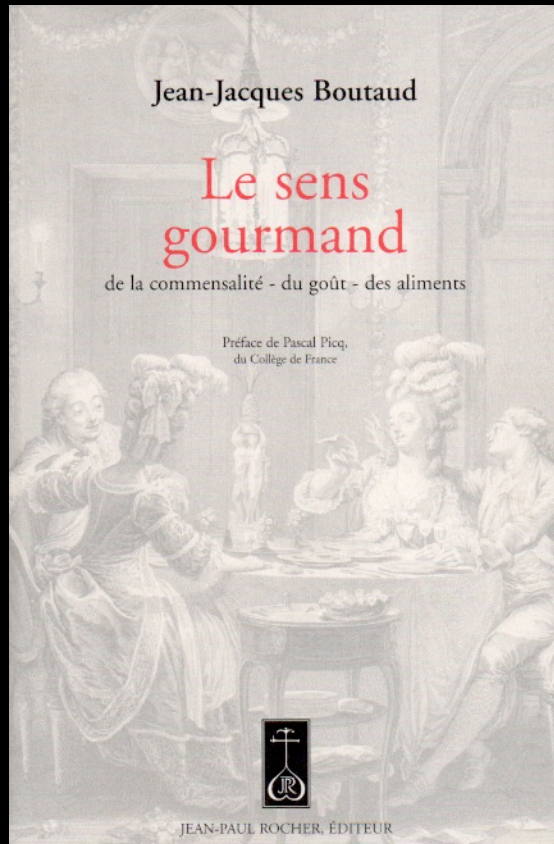
2013

2019



2005





2005

fonction sélective et qualitative

GOURMET  
*discernement*  
*non avidité*  
*raffinement*

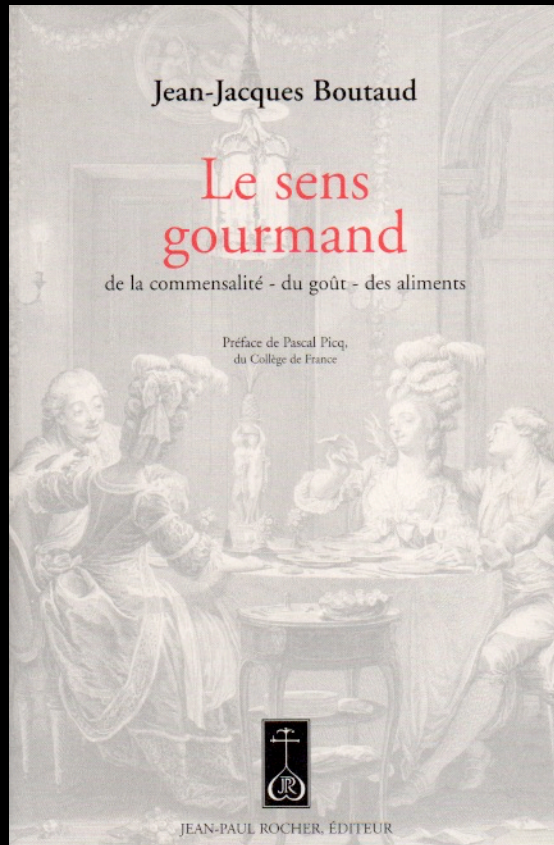
fonction ingestive et quantitative

GOINFRE  
*non discernement*  
*avidité*  
*vulgarité*

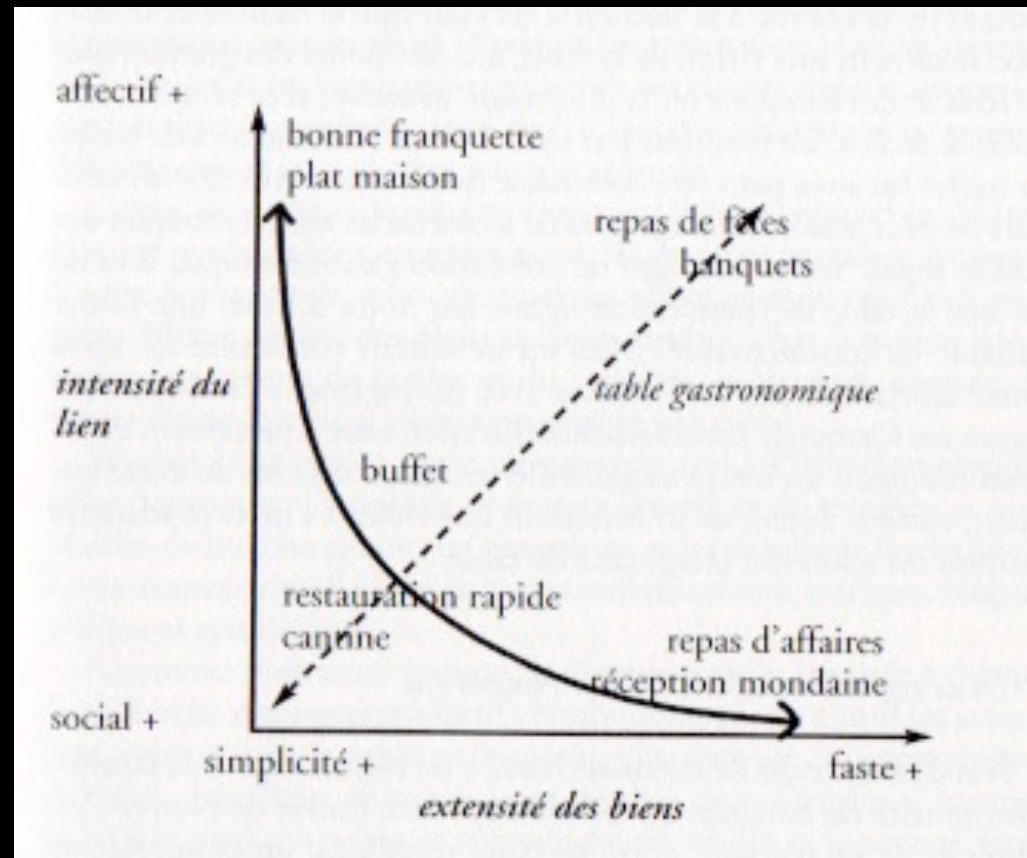
GOURMAND  
*discernement*  
*avidité*  
*non raffinement*

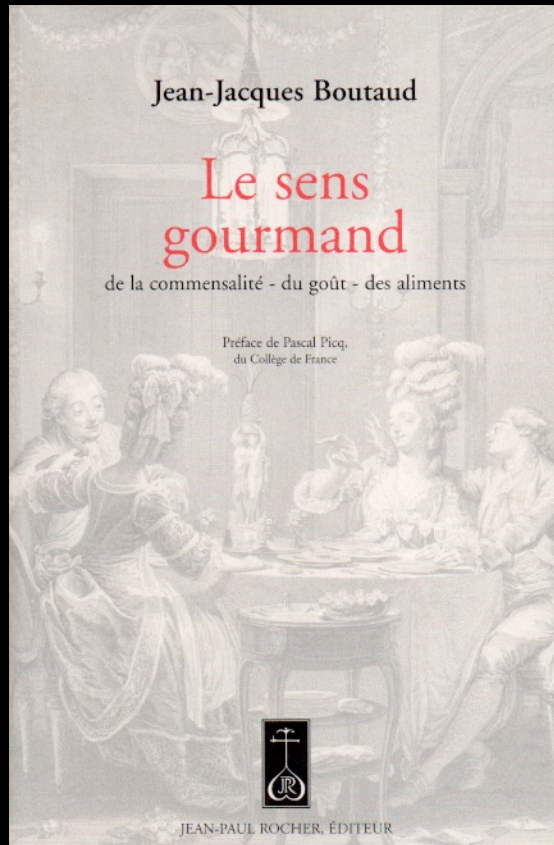
GLOUTON  
*non discernement*  
*avidité*  
*non vulgarité*

*profils des bons mangeurs*



2005



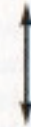


2005

NIVEAU INTERACTIONNEL  
innovation dans le geste, le mode opératoire,  
la pratique alimentaire



NIVEAU SITUATIONNEL  
innovation dans la présentation, la distribution,  
la mise en scène du produit



NIVEAU RÉFÉRENTIEL  
innovation par le concept,  
le paradigme (classe) ou la dénomination

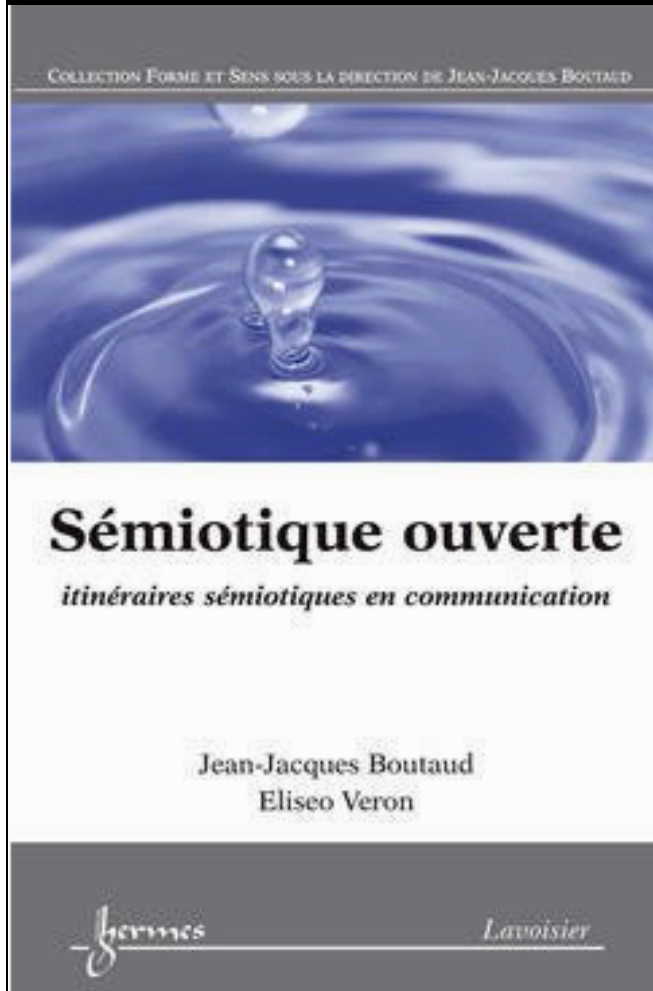


NIVEAU INGRÉDIENTIEL  
innovation par le jeu de  
la composition et du traitement culinaire



NIVEAU SUBSTANTIEL  
innovation par création ou  
transformation de la matière première

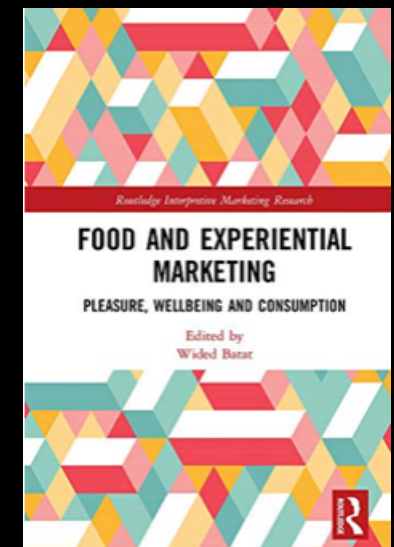
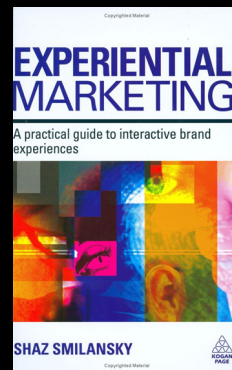
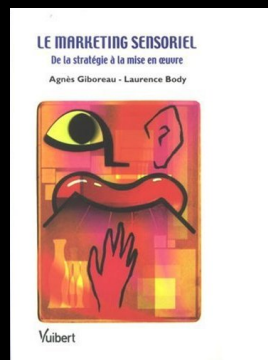
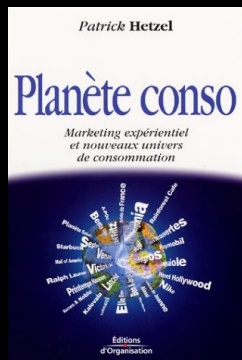
Niveaux figuratifs de l'innovation



<b>Chapitre 4.</b> Cuisine sémiotique et recettes publicitaires - De sémiotiques publicitaires en modèles de publicité. . . . .	47
4.1. Des modèles pré-sémiotiques à la « rhétorique de l'image ».. . . .	50
4.2. La paléosémiotique publicitaire : codes et grammaire de l'image.. . . .	56
4.3. La mésosémiotique publicitaire : du contactuel au contractuel. . . . .	62
4.4. La néosémiotique publicitaire : ouvertures interdisciplinaires et réflexions syncrétiques. . . . .	75
<b>Chapitre 5.</b> Le sémioticien à table. . . . .	89

# sémiotique, communication et marketing

- la consommation (*signes et stratégies*)
- le sensoriel et l'expérientiel



Lexia 19-20

19-20


 Lexia  
 Rivista di Letteratura  
 Journal of Literature 19-20

## Cibo e identità culturale Food and Cultural Identity

"Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei", recita un celebre aforisma divenuto onnipresente, dai numerosi blog di cucina che popolano la rete ai moderni trattati sul gusto. Oltre alla dimensione fisiologica, legata al sostentamento del corpo, l'alimentazione rappresenta in effetti un vero e proprio sistema di comunicazione ed espressione dell'identità socioculturale. Un tema fondamentale e sempre più frequentemente al centro di dibattiti pubblici, esposizioni universali e comunicazioni multimediali; eppure non ancora adeguatamente approfondito a livello accademico, in particolar modo nell'ambito delle scienze umane e sociali. Nel tentativo di rispondere a tale esigenza, questo numero di *Lexia* propone una riflessione a più voci sui legami tra i segni, i testi, i discorsi e le pratiche inerenti all'universo alimentare, da un lato, e i processi di costruzione e le forme di espressione dell'identità culturale — o, più specificamente, delle identità culturali —, dall'altro.

Contributi di / Contributions by: Simona Stano, Ugo Volè, Dario Mangano, Anne Parizot, Kären Stengel, Jean-Jacques Boutaud, Francesco Galofaro, Francesco Sedda, Francesco Mangiàpane, Clémentine Hugot-Gentil, Alexandre Eyries, Pascal Lardellier, Alain Perusset, Stefano Traini, Massimo Leone, Stéphane Dufour, Dario Martinelli, Elisa Gestl, Bruno Suraco, Diego Maté, Gianfranco Mammone, Jean-Paul Pechimbert, Audrey Moutat, Marianna Basso, Alessandra Chiappori, Francesco Buscemi, Giacomo Festi, Axel Gryspeerd, Andrea Cattolani, Paola Mules, Jenny Ponzo, Lorenzo Biancardi, Guido Ferraro.

In copertina / Cover:  
E(α)χρηc identities, Simona Stano.

ISSN 978-88-548-8571-4



9 788854 885714

ISSN 1720-5298-19

euro 35,00

Cibo e identità culturale / Food and Cultural Identity

ARACNE

# CIBO E IDENTITÀ CULTURALE FOOD AND CULTURAL IDENTITY

 a cura di  
Simona Stano






## Cibo e identità culturale Food and Cultural Identity

"Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei", recita un celebre aforisma diventato onnipresente, dal numero di blog di cucina che popolano la rete ai moderni trattati sul gusto. Oltre alla dimensione filologica, legata al riserbato del corpo, l'identità culturale rappresenta in effetti un vero e proprio sistema di comunicazione ed espressione dell'identità sociale. Un tema fondamentale e sempre più frequentato al centro di dibattiti pubblici, esposizioni universali e comunicazioni multimediali, eppure non ancora adeguatamente approfondito a livello accademico. In particolare modo nell'ambito delle scienze umane e sociali, nei tentativi di rispondere a tale esigenza, questo numero di Lexia propone una riflessione a più voci sul legame tra segni, testi, discorsi e le pratiche inerenti all'attività di mangiare. Da un lato, si propone di ricostruire e le forme di espressione dell'identità culturale — o, più specificamente, delle identità culturali —, dall'altro.

Contributi di / Contributed by: Simona Stano, Ugo Valli, Dario Mangano, Anna Perrotti, Ellen Steingard, Jean-Jacques Boussard, Francesco Galasso, Francesco Sella, Francesco Marziano, Clementine Hugo-Greil, Alexandre Eyraud, Pascal Lardelle, Alain Pansuot, Steffen Traut, Massimo Leone, Silvana DiLuca, Daria Martelli, Elias Groll, Bruno Savaio, Diego Hald, Gianfranco Martone, Jean-François Festerling, Aubrey Hoare, Mariana Borio, Alessandro Chapponi, Francesco Iacono, Giacomo Frati, Axel Gygis, Andrea Cristofari, Paola Mada, Tony Ponsio, Lorenzo Biondani, Guido Ferraro.

In copertina / Cover:  
EQUINA, identità, Simona Stano.

ISSN 078-88-548-8/14



ISSN 1720-5292-19  
euro 35,00

Cibo e identità culturale / Food and Cultural Identity

ANNO 19

## CIBO E IDENTITÀ CULTURALE FOOD AND CULTURAL IDENTITY

a cura di  
Simona Stano



This volume offers new insights into food and culture. Food habits, preferences, and taboos are partially regulated by ecological and material factors - in other words, all food systems are structured and given particular functioning mechanisms by specific societies and cultures, either according to totemic, sacrificial, hygienic-rationalist, aesthetic, or other symbolic logics. This provides much "food for thought". The famous expression has never been so appropriate: not only do cultures develop unique practices for the production, treatment and consumption of food, but such practices inevitably end up affecting food-related aspects and spheres that are generally perceived as objectively and materially defined.

This book explores such dynamics drawing on various theoretical approaches and analytical methodologies, thus enhancing the cultural reflection on food and, at the same time, helping us see how the study of food itself can help us understand better what we call "culture". It will be of interest to anthropologists, philosophers, semioticians and historians of food.



**LA CUCINA  
DEL SENSO**

GUSTO, SIGNIFICAZIONE,  
TESTUALITÀ

A CURA DI GIANFRANCO MARRONE  
E ALICE GIANNITRAPANI

MIMESIS INSEGNE

2012



GIANFRANCO MARRONE  
**SEMOTICA DEL GUSTO**

LINGUAGGI DELLA CUCINA,  
DEL CIBO, DELLA TAVOLA

MIMESIS INSEGNE

2016



2013



2016

Serie speciale della rivista  
on-line dell'Associazione  
Italiana di Studi Semiotici  
www.ec-aiss.it

Direttore responsabile  
Gianfranco Marrone

Anno XIII, n. 26-2019  
ISSN (on-line): 1970-7452  
ISSN (print): 1973-2716

## Politiche del gusto. Mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari



a cura di Anna Maria Lorusso e Gianfranco Marrone

contributi di:

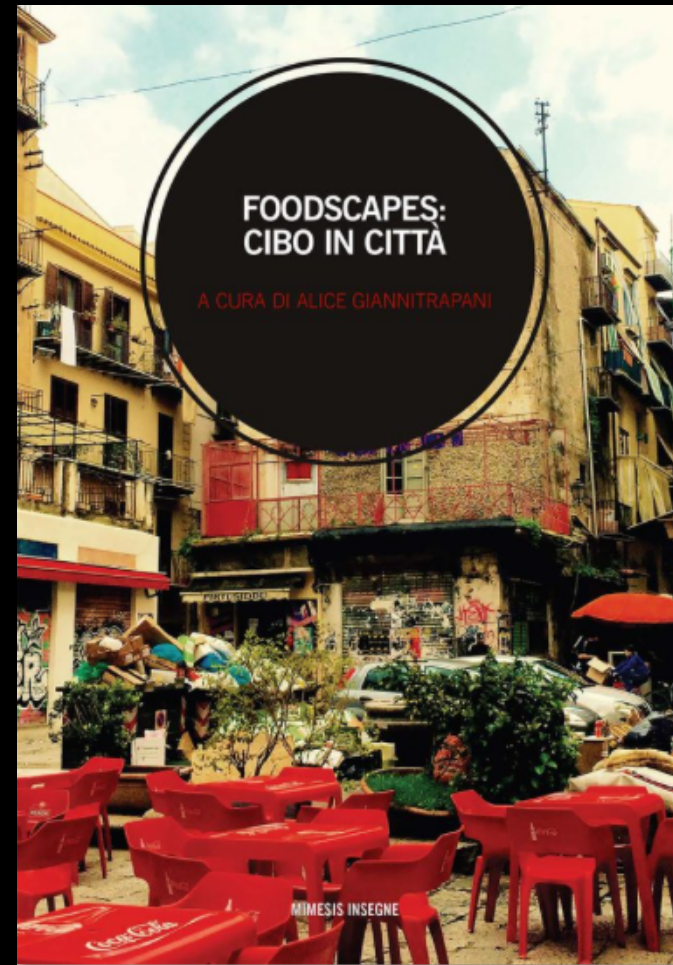
Moahmed Bernoussi  
Jean-Jacques Boutaud  
Ruggero Eugeni  
Antoine Hennion  
Tarcisio Lancioni

Anna Maria Lorusso  
Gianfranco Marrone  
Dario Martinelli  
Massimo Montanari  
Marino Niola

Isabella Pezzini  
Maria Pia Pozzato  
Franciscu Sedda  
Valeria Siniscalchi  
Ugo Volli



2019



2021



Peter Lang, 2011

International and comprehensive in approach, this volume is the first book-length study of food from a communication perspective. Scholars examine and explore this emerging field to provide definitive and foundational examples of how food operates as a system of communication, and how communication theory and practices can be understood by considering food in this way. In doing so, the book serves to inspire future dialogues on the subject due to its vast array of ideas about food and its relationship to our communication practices.

- Viewing films on food through new lenses
- The performativity of online breakfast cereal marketing
- Remembering past(s)
- Decoding good taste in a monastery
- Slow food, consumption, and social style
- Collective memory of hard times during deindustrialization
- Negotiating health, culture, and change in the Mexican American diet
- Looking at men's tables: food and masculinities in blockbuster movies
- Dinner time discourse : convenience foods and industrial society
- Chinese restaurant culture in the United States
- Quantifying the American eater
- A critical crisis rhetoric of seafood
- Eating the view: environmental aesthetics, national identity, and food activism
- Discourses of consumption and sustainability



'Food as Communication' offers many smart, accessible essays about our food discourses, recommending its use for courses in media and cultural studies, interpersonal/organizational/intercultural communication, and environmental studies alike." (Kathleen LeBesco, Co-editor Edible Ideologies)

A READY-TO-HAND REFERENCE BOOK SURVEYING THE STATE OF THE ART FOR ANYONE INVOLVED IN, AND ACTIVELY CONCERNED ABOUT RESEARCH ON THE SOCIAL, POLITICAL, ECONOMIC, PSYCHOLOGICAL, GEOGRAPHIC AND HISTORICAL ASPECTS OF FOOD.



THIS IS THE FIRST HANDBOOK OF SPECIALLY COMMISSIONED ESSAYS TO PROVIDE A *TOUR D'HORIZON* OF THIS BROAD RANGE OF TOPICS AND DISCIPLINES

Anne Murcott, Warren Belasco, Peter Jackson, 2013

## Aux origines des recherches en communication

# La proximité sociologique

Sociology of food and eating,  
socio-anthropologie du fait  
alimentaire

Sociologie des acteurs et  
activités

Cultural studies et  
Food studies

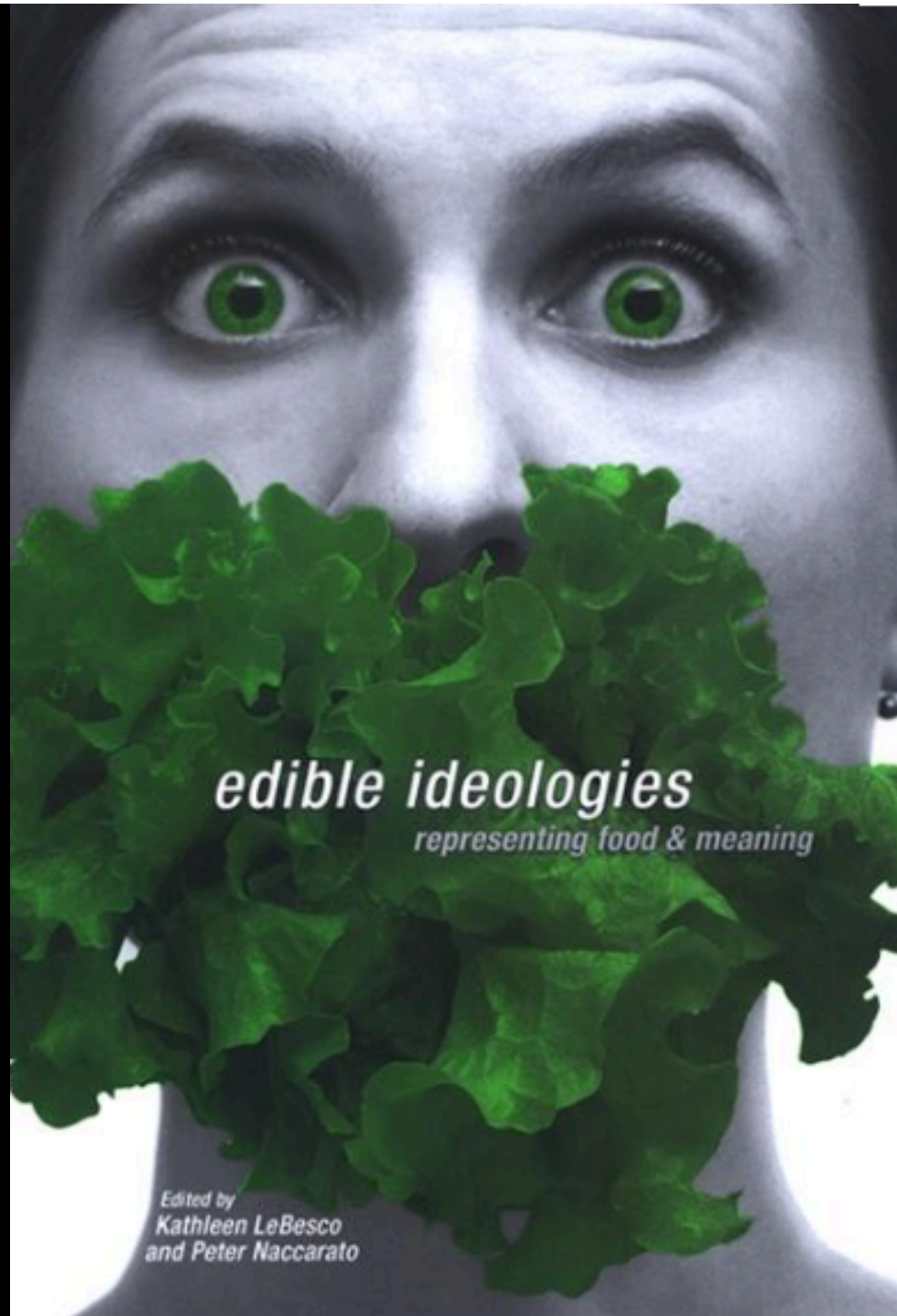
Approche sociologique  
et pluridisciplinaire des  
aliments et produits,  
dans l'espace matériel  
et symbolique  
du *mangeable*.

Philippe Cardon, Thomas Depecker et Marie Plessz (2019), *Sociologie de l'alimentation*, Armand Colin  
Anne Murcott, Warren Belasco, Peter Jackson (2013), *The Handbook of food research*, London & New York,  
Bloomsbury Academic, 680 p.

Jean-Pierre Poulain (2017), « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou food studies. Les deux chemins d'une  
thématisation scientifique », PUF, *L'Année sociologique* », 2017/1, Vol. 67, 23-46.

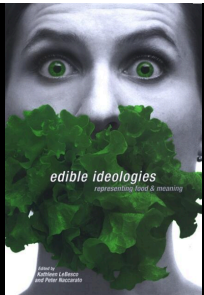
Alan Warde (2016), *Sociology of food : The Practice of Eating*, Cambridge, Polity Press.





*edible ideologies*  
*representing food & meaning*

*Edited by  
Kathleen LeBesco  
and Peter Naccarato*



Edible Ideologies argues that representations of food—in literature and popular fiction, cookbooks and travel guides, war propaganda, women’s magazines, television and print advertisements—are not just about nourishment or pleasure. Contributors explore how these various modes of representation, reflecting prevailing attitudes and assumptions about food and food practices, function instead to circulate and transgress dominant cultural ideologies. Addressing questions concerning whose interests are served by a particular food practice or habit and what political ends are fulfilled by the historical changes that lead from one practice to another in Western culture, the essays offer a rich historical narrative that moves from the construction of the nineteenth-century English gentleman to the creation of two of today’s iconic figures in food culture, Julia Child and Martha Stewart. Along the way, readers will encounter World War I propaganda, holocaust and Sephardic cookbooks, the Rosenbergs, German tour guides, fast food advertising, food packaging, and chocolate, and will find food for thought on the meanings of everything from camembert to Velveeta, from salads to burgers, and from tikka masala to Campbell’s soup.

# Food studies

(Ken Albala, 2012, *Routledge International Handbook of Food Studies*, Abingdon, Routledge)

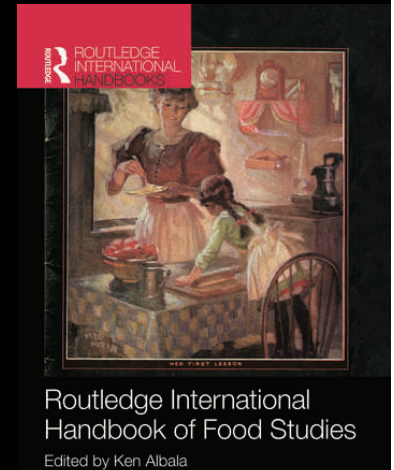
## *Sciences et thématiques*

Part I: **Social Sciences** 1. **Anthropology** by Robert Dirks and Gina Hunter 2. **Sociology** by William Alex McIntosh 3. **Communications** by Arthur Lizie 4. **Psychology** by Kima Cargill 5. **Nutritional Anthropology** by Janet Chrzan 6. **Nutrition** by Arlene Spark 7. **Archaeology** by Katherine M. Moore 8. **Journalism** by Helen Rosner and Amanda Hesser

Part II: **Humanities** 9. **Cultural History** by Deborah Valenze 10. **Culinary History** by Ken Albala 11. **Literature** by Joan Fitzpatrick 12. **Philosophy** by Lisa Heldke 13. **Linguistics** by Anthony Buccini 14. **Theology** by David Grumett 15. **Art** by Travis Nygard 16. **Film** by Anne Bower and Thomas Piontek 17. **Television** by Sarah Murray

### Part III: **Interdisciplinary Food Studies**

18. Food Studies **Programs** by Rachel Black 19. **American Studies** by Margot Finn 20. **Folklore** by Lucy Long 21. Food **Museums** by Elizabeth Williams 22. Food **Law** by Baylen Linnekin 23. **Feminism** by Alice McLean 24. **Culinary Arts** and **Food Service Management** by Vivian Liberman and Jonathan Deutsch 25. **Cultural Studies** by Fabio Parasecoli 26. Food and **Race** by Psyche Williams-Forsen and Jessica Walker



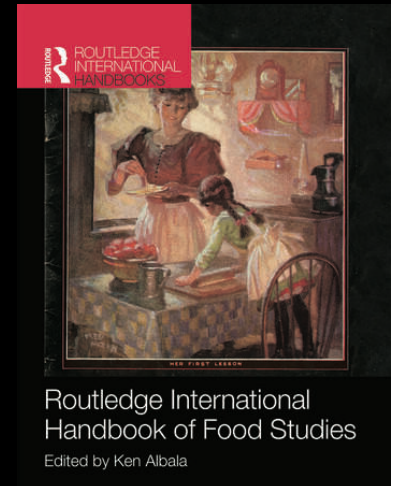
# Food studies

(Ken Albala, 2012, *Routledge International Handbook of Food Studies*, Abingdon, Routledge)

Part I: **Social Sciences** 3. **Communications** by Arthur Lizie

Two major themes arise from this review of literature.

**First, there is the idea that food is a central aspect of the ways in which we represent ourselves to ourselves and to others. Second, and more politically oriented, there is an understanding that public discourse around food is controlled by powerful interests within our society (typically corporations), and this has led to the promotion of unhealthy foods, and the misrepresentation and mis-appropriation of traditional foodways, all at the expense of the less powerful.**



Artists and journalists join a wide range of scholars to look at food's connection to Instagram from vantage points as diverse as Hong Kong's camera-centric foodie culture, the platform's long history with feminist eateries, and the photography of Australia's livestock producers. What emerges is a portrait of an arena where people do more than build identities and influence.

**Users negotiate cultural, social, and economic practices in a place that, for all its democratic potential, reinforces entrenched dynamics of power.**

2022

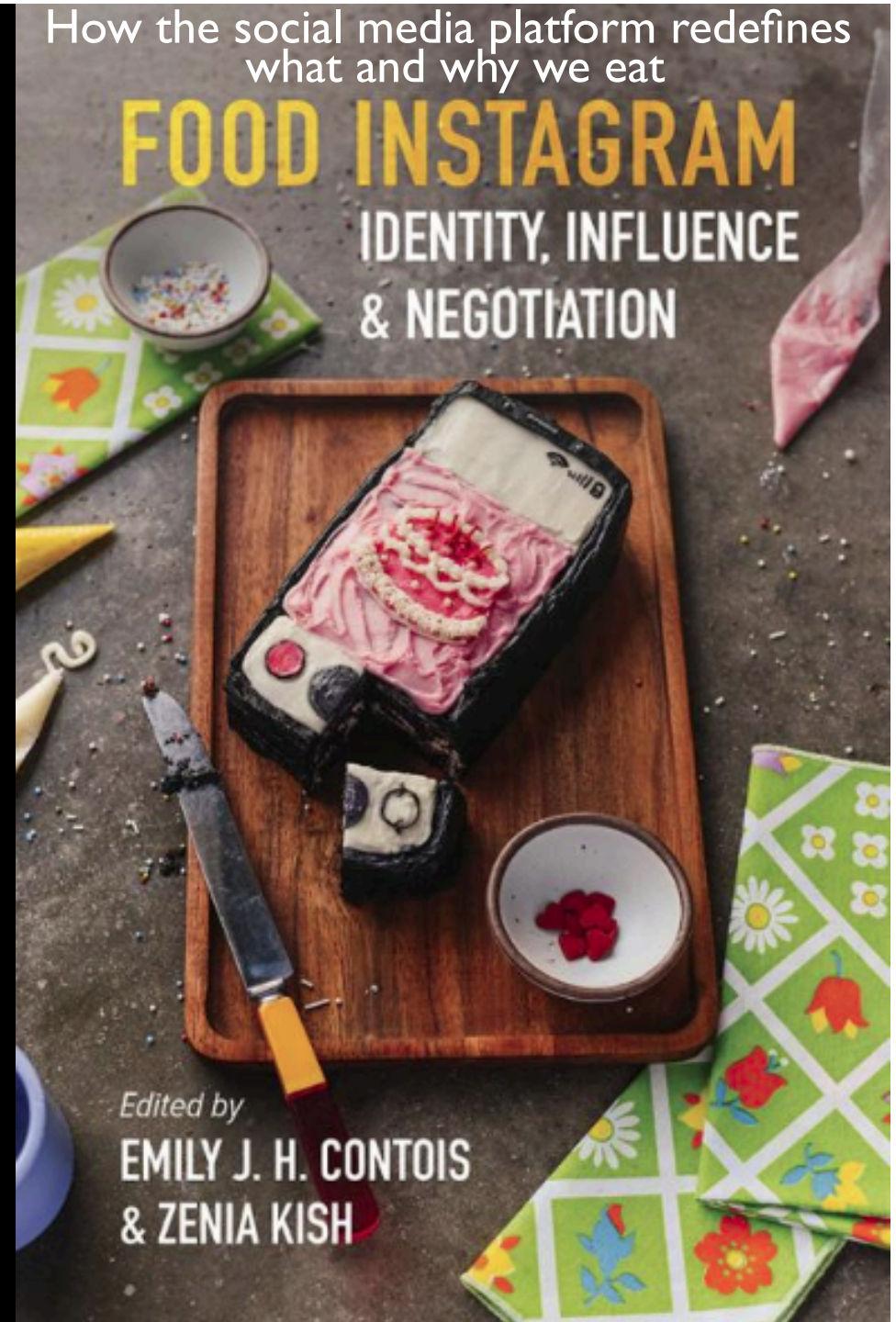
[Communications & Information](#) | [Food Studies](#) | [Popular Culture](#)

How the social media platform redefines what and why we eat

# FOOD INSTAGRAM

IDENTITY, INFLUENCE  
& NEGOTIATION

Edited by  
EMILY J. H. CONTOIS  
& ZENIA KISH



veine herméneutique et veine sociologique  
Décisions épistémologiques

L'empirique et le conceptuel

Le quantitatif et le qualitatif

Le plaisant et le sérieux

Si le champ de l'alimentation a mis du temps à intéresser les sciences humaines, il a fini par s'imposer depuis 20 ans comme un domaine à part entière, générant de nombreuses publications dans des disciplines variées (Murcott, Belasco & Jackson, 2013), **y compris les sciences sociales longtemps réticentes à le considérer comme suffisamment sérieux pour être digne d'intérêt.**

En sociologie et en anthropologie, malgré quelques travaux précurseurs, les recherches concernant les pratiques culinaires restent rares et disparates (Sutton, 2016).

[Le rituel culinaire](#) - Cooking as a Ritual  
29 juin 2017, Institut Paul Bocuse, Ecully.

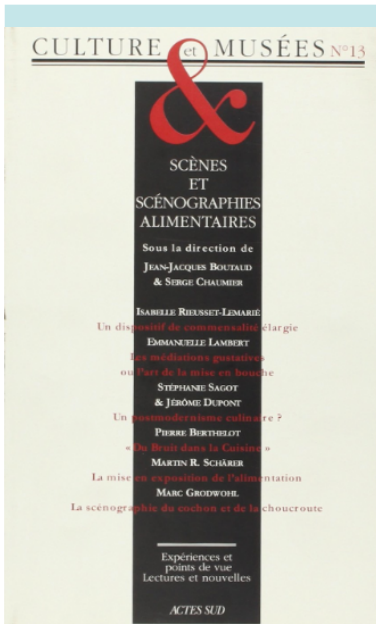
**L'alimentation, un phénomène  
communicationnel ?**

*Espaces de production des représentations  
et discours alimentaires*

Niquette, Fournier, Coutant, 2023

La question se pose encore...





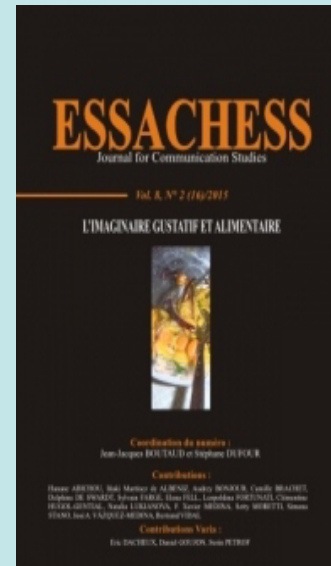
Boutaud et Chaumier, 2009



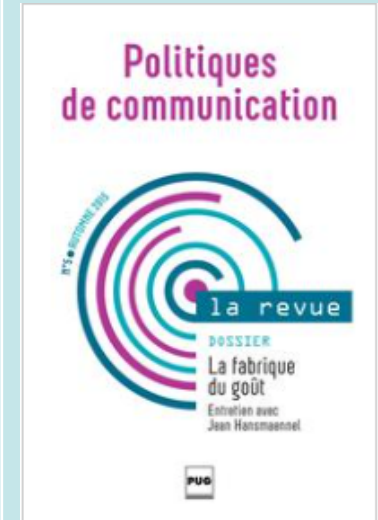
Boutaud et Madelon, 2010



Cohen et Csergo, 2012



Boutaud et Dufour, 2013



Olivesi, 2015



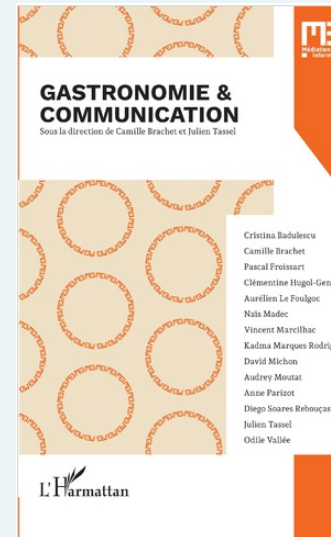
Hache-Bissette et Saillard, 2015



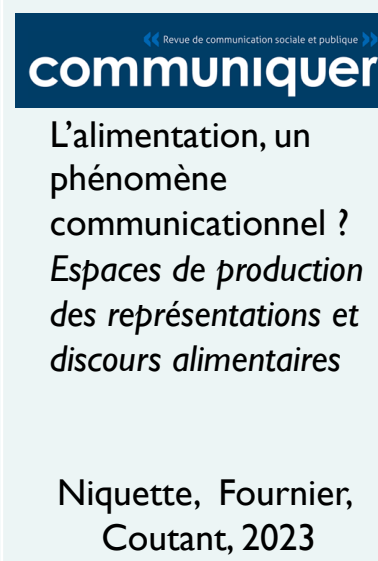
De Lulio, Bardou-Boisnier Pailliar, 2015



Marrone, 2021



Brachet et Tassel, 2022



Niquette, Fournier, Coutant, 2023

27 | 2015

L'alimentation, une affaire publique ?

Dossier. L'alimentation, une affaire publique ?

27 • 2015

questionsdecommunication.revues.org

## Penser les enjeux publics de l'alimentation

Simona De Iulio, Sylvie Bardou-Boisnier et Isabelle Pailliant

p. 7-19

<https://doi.org/10.4000/questionsdecommunication.9668>

Traduction(s) :

Thinking about food in the public space [en]

[Plan](#) | [Texte](#) | [Bibliographie](#) | [Notes](#) | [Citation](#) | [Cité par](#) | [Auteurs](#)

### PLAN

**L'alimentation : une affaire publique et politique****L'alimentation : une affaire médiatique****L'alimentation : une affaire marchande****Conclusion**

« Revue de communication sociale et publique »

**communiquer**

## L'alimentation, un phénomène communicationnel ? Espaces de production des représentations et discours alimentaires

### Coordination du dossier par :

Manon Niquette, Université Laval, Canada

Vincent Fournier, Université du Québec à Montréal, Canada

Alexandre Coutant, Université du Québec à Montréal, Canada

### Plan

#### Présentation

Axe 1 - L'espace culturel

Axe 2 - L'espace marchand

Axe 3 : L'espace sociosanitaire

## Contributeurs du pôle Alimentation, Risques et Santé

Institut des sciences de la communication (ISCC, Sorbonne-Universités  
(fermé en déc. 2018))

L'alimentation demain



L'ALIMENTATION  
DEMAIN  
CULTURES ET MÉDIATIONS

Sous la direction de  
Gilles Fumey

Les Essentiels d'Hermès

CNRS ÉDITIONS

2016

**François Allard-Huver** docteur en SIC : la question de la transparence

**Nicolas Baumert**, MCF à Nagoya (géographie culturelle et historique du Japon).

**Michaël Bruckert**, géographe, post-doctorant au *Culinaria Research Centre* de l'Université de Toronto (Canada).

**Richard C. Delerins** anthropologue, co-fondateur du Food 2.0 LAB à Paris et enseigne en France et aux États-Unis.

**Gilles Fumey**, professeur de géographie de l'alimentation (Sorbonne-Universités), responsable du Pôle Alimentation, risques et santé

**Céline Hervé-Bazin**, consultante en communication spécialisée. (changements climatiques et environnement, eau)

**Christophe Lavelle**, biophysicien de formation (Association for the Study of Food and Society et Association des Disciples d'Escoffier).

**Dominique Pagès**, MCF SIC de formation littéraire (médiations culturelles, artistiques et territoriales de la gastronomie, de l'alimentation et des cultures culinaires).

**Pierre Raffard** est docteur en géographie (métissages culinaires en Méditerranée)

**Denis Saillard**, docteur en histoire, conduit avec Françoise Hache-Bissette, le programme de recherches du CHCSC « Médias et médiations de la gastronomie (XVII<sup>e</sup> - XXI<sup>e</sup> siècles) ».

**Karen Uriot**, doctorat en biologie cellulaire et moléculaire (impact des choix alimentaires sur la santé et l'environnement)

**Daniele Zappalà**, géographe (imaginaire des cuisines et gastronomies françaises et italiennes).

## L'alimentation demain



L'ALIMENTATION  
DEMAIN  
CULTURES ET MÉDIATIONS

Sous la direction de  
Gilles Fumey

Les Essentiels d'Hermès

## Bibliographie sélective

ALLEN, John S., *The Omnivorous Mind: Our Evolving Relationship with Food*, Cambridge, Harvard University Press, 2012.

ASSOULY, Olivier, *Les nourritures de Jean-Jacques Rousseau. Cuisine, goût et appétit*, Paris, Garnier, 2016.

ASSOULY, Olivier, *Les nourritures divines : essai sur les interdits alimentaires*, Arles, Actes Sud, 2013.

ASTRUC, Lionel, *Aux sources de l'alimentation durable*, Grenoble, Glénat, 2010.

BARATAY, Éric, *Et l'homme créa l'animal*, Paris, Odile Jacob, 2003.

BOTTÉRO, Jean, *La plus vieille cuisine du monde*, Paris, Seuil, 2006.

CHASTENET, Monique (dir.), *Cuisine et Société en Afrique : Histoire – Saveurs – Savoir-faire*, Paris, Karthala, 2002.

DOUGLAS, Mary, *De la souillure – Essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, La Découverte, 2005.

DROUARD, Alain, *Le mythe gastronomique français*, Paris, CNRS Éditions, 2010.

ESNOUF, Catherine, FIORAMONTI, Jean et LAURIJOUX, Bruno, *L'alimentation à découvert*, Paris, CNRS Éditions, 2015.

FRESCO, Louise O., *Hamburgers au paradis. Pour en finir avec la faim*, Paris, R. Laffont, 2015.

FUMEY, Gilles, *Manger local, manger global*, Paris, CNRS Éditions, 2010.

MICHEL, André, *La cuisine amérindienne*, Paris, Éditions de l'Homme, 1996.

MONTANARI, Massimo, *La faim et l'abondance*, Paris, Seuil, 1998.

NESTLE, Marion, *Soda Politics : Taking on Big Soda (and Winning)*, New York, Oxford University Press, 2015.

SHEPHERD, Gordon M., *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters*, New York, Columbia University Press, 2011.

SINGER, Peter et MASON, Jim, *L'éthique à table*, Genève, L'Âge d'homme, 2015.

SMITH, Andrew F., *American Tuna : The Rise and Fall of an Improbable Food*, Los Angeles, University of California Press, 2012.

WARDE, Alan et MARTENS, Lydia, *Eating Out : Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge University Press, 2000.

WILEY, Andrea S., *Cultures of Milk : The Biology and Meaning of Dairy Products in the United States and India*, Harvard University Press, 2014.

Goût, alimentation, nutrition

## Le goût en pointillé dans les recherches en communication ?



2018

Introduction : une discipline, 38 unités, 10 domaines (p. 13) : les travaux s'emparent de questions sociales sensibles, en émergence ou reconnues comme des problèmes publics, et les éclairent. Ces dernières années, en SIC, se sont ainsi multipliées les recherches sur les migrations, sur le fait religieux et la laïcité, sur la souffrance, sur le sensible et le goût.

## **Alimentation et recherches en communication**

Le discipline scientifique, le pluridiscinaire ou  
le *bricolage* assumé ?

# ... Et la formation ?



Summer University - Food  
& Drink Studies

[Accueil](#)

[Édition 2022](#)

[Infos pratiques](#)

[Editions précédentes](#)

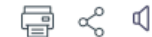
[Réseau Alumni](#)

[Témoignages](#)



— UNIVERSITÉ D'ÉTÉ —  
**Food and Drink Studies**  
— SUMMER UNIVERSITY —

PARTAGER



## Université d'été dédiée à l'histoire et aux cultures alimentaires

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et l'université de Tours s'associent depuis 2003 pour organiser durant une semaine une université d'été consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation.

Organisation

**iehca**

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



FERRANDI  
PARIS

  
CITÉ  
NATIONALE DE LA  
GASTRONOMIE  
ET DU VIN  
 

LA GASTRONOMIE & DU VIN



Diplôme  
Universitaire

DU

## CHARGÉ.E DE PROJET EN INFORMATION, COMMUNICATION, ÉDUCATION À L'ALIMENTATION

Formation continue hybride  
(cours à distance et ateliers en présentiel)



 Université  
de Lille

Département  
Sciences de l'Information  
et du Document



## *Pour une information générale*

*Alimentation, gastronomie, santé, environnement, bio, débats, polémiques, ...*

Retrouvez par mots-clés les archives de la liste chcsc-gastronomie depuis sa création, en février 2012.

<https://sympa.uvsq.fr/sympa/arc/chcsc-gastronomie>

Depuis octobre 2013, séminaire

« Médias et médiations de la gastronomie (XVII-XXI siècles) »

Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (UVSQ)

*Pour le travail en réseau :*

# AGAP

(Alimentation, Gastronomie et Analyse des Pratiques en communication)

Alimentation et recherches en communication

## **Atouts, défis et enjeux**

- l'épistémè (discipline.s et théories)
- les concepts
- les méthodes
- les espaces critiques
- les espaces de formation
- les espaces de recherche
- les espaces d'expertise et valorisation

Alimentation et recherches en communication  
L'histoire commence à peine...

« Dans l'histoire de l'alimentation mille années n'apportent guère de changement » (Maurizio). Ne disons pas pour conclure : *ce qu'il fallait démontrer*. Nos recherches ne sont pas sous le signe des certitudes faciles des démonstrations de la géométrie scolaire, ou du moins, elles n'y sont pas encore ».

Braudel Fernand (1961), *Alimentation et catégories de l'histoire*,  
In: *Annales, Economies, sociétés, civilisations*, n°4, p. 728