



HAL
open science

Equipe ALIMENTATION

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une entité de recherche. Equipe ALIMENTATION. 2011, Université François-Rabelais de Tours. hceres-02035156

HAL Id: hceres-02035156

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02035156v1>

Submitted on 20 Feb 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Unités de recherche

Rapport de l'AERES sur
l'unité :

Alimentation

sous tutelle des
établissements et organismes :

Université François-Rabelais Tours

Décembre 2010



agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Unités de recherche

Rapport de l'AERES sur l'unité :

Alimentation

sous tutelle des
établissements et organismes :

Université François-Rabelais Tours

Le Président de l'AERES

Didier Houssin

Section des unités
de recherche

Le Directeur

Pierre Glorieux

Décembre 2010



Unité

Nom de l'unité : Alimentation

Label demandé : EA

N° si renouvellement :

Nom du directeur : M. Jean-Pierre WILLIOT

Membres du comité d'experts

Président :

M. Jacques-Olivier BOUDON, Université Paris-Sorbonne – Paris 4

Experts :

Mme Annie ANTOINE, Université Rennes 2

M. Michel PROVOST, Université d'Avignon

Sollicitée, la section 22 du CNU (section majoritaire au sein de l'unité de recherche) n'a pas délégué de représentant.

Représentants présents lors de la visite

Délégué scientifique représentant de l'AERES :

M. Charles GIRY-DELOISON

Représentant(s) des établissements et organismes tutelles de l'unité :

M. Michel ISINGRINI, vice-président du conseil scientifique



Rapport

1 • Introduction

- Date et déroulement de la visite :

La visite s'est déroulée le mercredi 15 janvier à partir de 15h, en présence de la plupart des membres de l'équipe. Le directeur pressenti a proposé une présentation claire du bilan d'activité des historiens engagés jusqu'alors dans le CERMAHVA (Centre de Recherche Monde Anciens et Histoire des Villes qui, par ailleurs, demande à changer de dénomination pour devenir le Centre Tourangeau d'Histoire et d'Étude des Sources CETHIS), avant d'indiquer les raisons justifiant la création d'une équipe d'accueil dédiée à l'alimentation, et d'en présenter les principaux axes. La visite s'est achevée par une rencontre avec la tutelle. Elle s'est déroulée dans une ambiance de travail marquée par des échanges francs entre le comité d'experts et l'équipe en voie de constitution.

La visite s'est déroulée selon le planning suivant :

- 9h30-10h00 : Réunion du comité d'experts à huis clos.
- 10h00-12h00 : Rencontre avec le directeur de l'unité de recherche (EA 4247), les responsables des équipes ou des axes (selon la terminologie propre de l'UR) et les membres de l'unité. Cette rencontre est ouverte aux représentants de l'université (Président, VP CS et, éventuellement, le correspondant AERES de l'université) ainsi qu'aux délégués des doctorants.
- 12h00-12h30 : Rencontre avec les seuls doctorants de l'EA 4247 et de l'Équipe Alimentation.
- 12h30-13h00 : Rencontre avec le Directeur de l'EA 4247.
- 13h00-14h00 : Déjeuner du comité d'experts à huis clos.
- 14h00-15h00 : Réunion du comité d'experts à huis clos.
- 15h00-16h30 : Rencontre avec le directeur de l'Équipe Alimentation et les membres de l'Équipe.
- 16h30-17h00 : Rencontre avec les représentants des tutelles en présence du directeur de l'EA et du directeur de l'Équipe Alimentation.

- Historique et localisation géographique de l'unité et description synthétique de son domaine et de ses activités :

L'équipe Alimentation émane de l'une des trois équipes constituant le CERMAHVA dans le précédent quadriennal. Elle est donc localisée dans les mêmes locaux de la rue des Tanneurs, et devrait bénéficier de la mutualisation des bureaux et du secrétariat du CERMAHVA. Sa spécificité repose sur l'étude de l'alimentation, domaine de recherche dont l'université de Tours a fait une de ses priorités dans le domaine des SHS, en relation avec l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire des Cultures de l'Alimentation) créée en 2002.

- Equipe de Direction :

- Directeur : M. Jean-Pierre WILLIOT, Histoire contemporaine
- Directrice adjointe : Mme Isabelle BIANQUIS, Anthropologie



- Effectifs de l'unité (sur la base du dossier déposé à l'AERES) :

	Dans le bilan	Dans le projet
N1 : Nombre d'enseignants-chercheurs (cf. Formulaire 2.1 du dossier de l'unité)	4	9
N2 : Nombre de chercheurs des EPST ou EPIC (cf. Formulaire 2.3 du dossier de l'unité)	0	0
N3 : Nombre d'autres enseignants-chercheurs et chercheurs y compris chercheurs post-doctorants (cf. Formulaire 2.2, 2.4 et 2.7 du dossier de l'unité)	2	4
N4 : Nombre d'ingénieurs, techniciens et de personnels administratifs titulaires (cf. Formulaire 2.5 du dossier de l'unité)	0,3	0,3
N5 : Nombre d'ingénieurs, techniciens et de personnels administratifs non titulaires (cf. Formulaire 2.6 du dossier de l'unité)	0	
N6 : Nombre de doctorants (cf. Formulaire 2.8 du dossier de l'unité)	12	
N7 : Nombre de personnes habilitées à diriger des recherches ou assimilées	3	4

2 • Appréciation sur l'unité

- Avis global sur l'unité :

L'équipe constituée se caractérise par un dynamisme réel qui lui a déjà permis de développer plusieurs programmes de recherche dans le cadre d'appel d'offres nationaux ou européens. Elle dispose dans sa démarche du soutien indénié de l'Université qui entend faire du thème de l'alimentation un des axes majeurs de sa recherche en SHS. Elle bénéficie aussi d'un contexte régional porteur, avec la présence de l'IHECA, mais aussi le soutien des entreprises locales engagées dans le secteur, ce qui s'est déjà traduit par la signature de contrats CIFRE en faveur de doctorants travaillant sur cette thématique. Il est incontestable en outre qu'avec l'alimentation, l'équipe dispose d'une thématique porteuse, certains de ses membres ayant du reste accepté d'orienter dans cette direction leurs recherches, plus généralement tournées vers l'histoire économique à l'origine, ce qui renforce la cohérence de l'ensemble. Le périmètre de l'équipe ainsi constitué est encore toutefois un peu étroit et mériterait de s'élargir, surtout si l'on compte que 4 chercheurs sur 13 appartiennent à d'autres universités, ce qui est un point positif en terme de synergie entre chercheurs travaillant sur la même thématique, mais démontre qu'à Tours même le nombre de chercheurs intéressés par la question est inférieur à 10. Finalement l'équipe a plus l'allure d'un réseau de chercheurs que d'un laboratoire stricto sensu. En outre, la jeunesse de l'équipe fait qu'elle s'appuie sur un bilan modeste, surtout en terme de publications scientifiques sur les questions de l'alimentation (les chercheurs pouvant naturellement avoir publié sur d'autres sujets), la dimension de valorisation de la recherche étant davantage présente, ce qui est sans doute lié à la demande sociale évoquée plus haut. Les programmes européens ou nationaux lancés récemment n'ont pas encore donné tous leurs fruits, mais ils sont prometteurs, en particulier dans le domaine du conditionnement et des produits alimentaires. Enfin les trois axes définis, aussi intéressants soient-ils, ne sont pas exactement de la même nature. Les deux premiers reprennent en fait les thématiques faisant déjà l'objet de programmes engagés, le troisième, plus anthropologique, réunit davantage des chercheurs individuels, sans que l'effort pour penser cette réunion ait été suffisant. Mais au total l'avis est globalement favorable.



- **Points forts et opportunités :**

L'équipe peut s'appuyer sur des chercheurs motivés, entreprenants et dynamiques, comme l'atteste leur capacité à décrocher des programmes européens ou des contrats ANR. C'est une équipe pluridisciplinaire dont les membres souhaitent véritablement construire une réflexion sur l'objet de l'alimentation. Ce dynamisme se retrouve aussi dans la capacité à trouver des financements de thèses, ce qui donne un taux de financement élevé pour les doctorants relevant de cette équipe.

Un autre point fort tient au soutien des tutelles qui ont clairement affirmé leur souhait de voir se créer une EA Alimentation et l'ont encouragée, notamment en favorisant la création d'une chaire CNRS, occupée par un historien de l'alimentation.

Le troisième point fort tient à l'environnement favorable. On peut y ajouter la dynamique autour de la question de l'alimentation à la suite du classement de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'Unesco.

Ces éléments peuvent permettre d'attirer de nouveaux chercheurs vers cette équipe, ainsi que des doctorants porteurs d'un projet professionnel lié aux métiers de l'alimentation.

- **Points à améliorer et risques :**

Le principal point à améliorer est la qualité et la quantité de la production scientifique. Encore que l'on juge là sur les seules productions des membres de l'ancien équipe au sein du CERMAHVA, ce qui explique la faiblesse des données chiffrées globales. Le principal risque est contenu dans le caractère attractif de la thématique qui peut conduire à privilégier la production d'ouvrages « grand public », au détriment d'ouvrages scientifiques ou d'articles dans des revues à comité de lecture. Il y a de ce point de vue un effort à faire. Les colloques récemment organisés et en cours de publication ne peuvent seuls tenir lieu de production scientifique, même s'ils jouent un rôle important dans la structuration des chercheurs de ce champ.

L'autre risque tient à la taille de l'équipe et à la relative dispersion de ses membres entre périodes, ce qui se retrouve dans l'énoncé des différents axes reprenant finalement la liste des recherches individuelles des personnels concernés.

- **Recommandations:**

Il est nécessaire de réfléchir à des coopérations avec les autres historiens de l'université de Tours travaillant sur la question de l'alimentation, notamment les historiens de l'Antiquité qui, au sein du CERMAHVA, préparent un Dictionnaire de l'alimentation dans l'Antiquité, voire avec des chercheurs d'autres disciplines, afin que l'équipe puisse être aussi une tête de réseau plus large et joue d'une certaine manière le rôle qu'avait pu jouer le PPF « Alimentation » dans le précédent quadriennal.

Les pistes formulées dans les différents axes devraient être précisées, avec une programmation des actions concrètes envisagées et un budget pour chacune d'entre elles.

- **Données de production :**

(cf. http://www.aeres-evaluation.fr/IMG/pdf/Criteres_Identification_Ensgts-Chercheurs.pdf)

A1 : Nombre de producteurs parmi les chercheurs et enseignants chercheurs référencés en N1 et N2 dans la colonne projet	9
A2 : Nombre de producteurs parmi les autres personnels référencés en N3, N4 et N5 dans la colonne projet	0
A3 : Taux de producteurs de l'unité $[A1/(N1+N2)]$	1
A4 : Nombre d'HDR soutenues (cf. Formulaire 2.10 du dossier de l'unité)	4*
A5 : Nombre de thèses soutenues (cf. Formulaire 2.9 du dossier de l'unité)	4*

*Dans le cadre de l'EA 4247 CERMAVHA



3 • Appréciations détaillées :

- **Appréciation sur la qualité scientifique et la production :**

Les données fournies concernent les seuls membres de l'ancien axe Alimentation au sein du CERMAHVA. Les publications collectives comme individuelles ne permettent pas toujours de différencier ce qui relève de l'histoire de l'alimentation et ce qui relève de l'histoire économique. La présentation du bilan scientifique est à ce niveau-là à revoir. La plupart des actes de colloque sont en cours de publication, seul celui consacré à « Chemin de fer et alimentation » a été publié dans la *Revue de l'Histoire des Chemins de fer*. C'est donc un bilan en devenir, mais qui sera tout à fait estimable, une fois parus les textes annoncés. Il en est de même au plan individuel, l'essentiel de la production scientifique ayant été publié dans des revues sans comité de lecture ou à comité de lecture non répertoriés, ou dans des actes de colloques. Un seul article annoncé dans une revue internationale.

Si l'équipe veut renforcer sa visibilité au plan international, elle doit impérativement favoriser la publication de ses chercheurs, y compris les doctorants, dans des revues à comité de lecture nationales ou internationales.

- **Appréciation sur le rayonnement, l'attractivité, et l'intégration de l'unité de recherche dans son environnement**

L'équipe est encore jeune pour faire état de nombreuses distinctions décernées à ses chercheurs. En revanche elle peut s'appuyer sur la reconnaissance internationale et nationale que constitue l'obtention de subventions pour des programmes de recherches sur l'alimentation. Elle a ainsi démontré sa capacité à obtenir des financements extérieurs.

Elle collabore aussi fortement avec des universités étrangères, s'inscrivant ainsi dans un réseau européen et américain sur l'alimentation.

Sa bonne intégration dans l'environnement économique et social de la région est aussi un atout en termes de valorisation de la recherche.

- **Appréciation sur la stratégie, la gouvernance et la vie de l'unité :**

Il est difficile de se prononcer sur la question de la gouvernance, dans la mesure où il s'agit d'une équipe qui demande sa création. Toutefois le fait que le directeur de l'axe Alimentation au sein du CERMAHVA soit pressenti pour être le directeur de l'équipe démontre une volonté de continuité et est un gage de succès, d'autant qu'il s'associera une sous-directrice anthropologue qui rendra effectif le caractère pluridisciplinaire de l'équipe.

L'implication dans des programmes européens, nationaux ou régionaux révèle une grande capacité d'initiative et d'animation scientifique.

L'équipe organise depuis 2009 un séminaire « Droit et alimentation » et propose également depuis 2009 des cours sur les espaces de l'alimentation et sur les produits dans le cadre du master. Depuis septembre 2010, a été créé un diplôme universitaire « Fromage et Patrimoine »

- **Appréciation sur le projet :**

Le projet tel qu'il se développe selon trois axes conserve une forte orientation économique, notamment les axes 1 et 2 sur les produits alimentaires, le vin et la pomme de terre, et sur le conditionnement et le transport des aliments. Ces deux pistes sont innovantes et prometteuses. On peut cependant regretter qu'un programme plus précis ne soit pas présenté. Quant à l'axe 3, à caractère plus anthropologique et sociologique sur l'alimentation comme marqueur identitaire, il relève d'une problématique intéressante, mais peut-être moins neuve, qui mériterait également d'être davantage argumentée (sans omettre la dimension religieuse de la question), en oubliant pas les travaux passés : on songe par exemple au colloque naguère organisé par le GRHIS à Rouen sur la sociabilité de la table. Dans l'ensemble, les axes définis relèvent plutôt de la déclaration d'intention que d'une programmation pour le prochain contrat, avec des actions collectives et un budget s'y rapportant. L'absence de données précises sur ces deux points rend difficile un jugement global sur la faisabilité du projet.



4 • Analyse équipe par équipe

Axe 1 : Produits alimentaires, innovations, consommations

- Responsable(s) : Nom du directeur non spécifié.
- Effectifs de l'équipe ou affectés au projet (sur la base du dossier déposé à l'AERES) : Non précisé.
- Appréciation sur la qualité scientifique et la production :

Cet axe s'appuie sur des recherches lancées récemment ayant déjà donné lieu à un colloque sur la pomme de terre publié en 2009 et un autre colloque sur la viticulture et le vin qui a eu lieu en 2010.

- Appréciation sur le rayonnement, l'attractivité, et l'intégration de l'unité de recherche dans son environnement :

L'équipe annonce un programme de recherche sur la viticulture en Val de Loire, très prometteur, dans la mesure où le sujet est neuf, mais sans que le programme de recherche soit détaillé.

- Appréciation sur le projet :

Le projet tel qu'il est formulé (26 lignes), est centré d'une part sur l'histoire de la pomme de terre, d'autre part sur le vin, ce qui est trop peu précis pour juger de sa faisabilité. Mais dans la mesure où il s'appuie sur des programmes de recherche nationaux (ANR) ou régionaux, on peut envisager qu'il débouche sur des résultats concrets dans les années à venir.

- Conclusion :

L'avis général sur l'équipe est difficile à formuler faute de précisions sur sa composition. Mais les chercheurs mentionnés dans cet axe offrent toute assurance de succès.

Axe 2 : Conditionnements, système d'information et circulation des marchandises alimentaires

- Responsable(s) : Nom du directeur non spécifié.
- Effectifs de l'équipe ou affectés au projet (sur la base du dossier déposé à l'AERES) : Non précisé.
- Appréciation sur la qualité scientifique et la production :

Cet axe reprend une thématique développée dans le cadre du programme européen EUWOL, sur les emballages alimentaires, qui a donné lieu à plusieurs rencontres.



- **Appréciation sur le rayonnement, l'attractivité, et l'intégration de l'unité de recherche dans son environnement :**

L'implication de cet axe dans l'environnement régional et international est réelle. C'est l'un de ses principaux atouts. Pour le reste, les projets envisagés sont disparates, car ils correspondent au champ de recherche des chercheurs concernés par cette thématique. Aucun programme commun n'est envisagé au-delà du programme européen sus-mentionné.

- **Appréciation sur le projet :**

La double thématique du conditionnement des marchandises et de leur acheminement est originale et croise les recherches déjà conduites par exemple sur le chemin de fer. Le projet est cependant trop peu développé pour conclure sur sa faisabilité. Il s'agit plutôt pour l'heure d'une déclaration d'intentions plus que d'un programme de recherche clairement défini avec actions et budget.

- **Conclusion :**

L'avis général sur l'équipe est difficile à formuler faute de précisions sur sa composition. Mais les chercheurs mentionnés dans cet axe offrent toute assurance de succès. L'implication du groupe dans un programme européen est de nature à le dynamiser et à lui offrir des possibilités de travail collectif fructueux.

Il est toutefois recommandé de préciser la nature des actions à venir et des résultats envisagés.

Axe 3 : Les pratiques alimentaires de soi aux autres, hospitalité, sociabilité, identités

- **Responsable(s) :** Nom du directeur non spécifié.
- **Effectifs de l'équipe ou affectés au projet (sur la base du dossier déposé à l'AERES) :** Non précisé.
- **Appréciation sur la qualité scientifique et la production :**

Sans objet, cet axe étant neuf et ne reprenant pas de thématique déjà formulée dans le précédent quadriennal.

- **Appréciation sur le rayonnement, l'attractivité, et l'intégration de l'unité de recherche dans son environnement :**

Les renseignements fournis ne permettent pas de répondre à cette rubrique.

- **Appréciation sur le projet :**

Le projet est original dans la mesure où il associe des chercheurs d'horizons divers, et manifeste donc son orientation pluridisciplinaire. Alors que les deux autres axes ont une forte emprise dans le domaine de l'histoire économique, celui-ci penche davantage vers l'anthropologie et la sociologie, en cherchant à comprendre les identités communautaires à travers les pratiques alimentaires. Le projet est stimulant, et peut s'appuyer sur l'IEHCA, mais manque de précision. Curieusement, il n'envisage pas la dimension religieuse de la question, qui est pourtant fondamentale.

- **Conclusion :**

L'avis général sur l'équipe est difficile à formuler faute de précisions sur sa composition. Mais les chercheurs mentionnés dans cet axe offrent toute assurance de succès.



Il faudrait néanmoins préciser les actions concrètes qui seront conduites et le budget nécessaire à leur réalisation. Pour l'heure le sentiment demeure d'une collection de recherches individuelles insuffisamment mises en commun.

Intitulé UR / équipe	C1	C2	C3	C4	Note globale
Equipe ALIMENTATION	Non noté	Non noté	Non noté	A	B

C1 - Qualité scientifique et production

C2 - Rayonnement et attractivité, intégration dans l'environnement

C3 - Gouvernance et vie du laboratoire

C4 - Stratégie et projet scientifique

Statistiques de notes globales par domaines scientifiques

(État au 06/05/2011)

Sciences Humaines et Sociales

Note globale	SHS1	SHS2	SHS3	SHS4	SHS5	SHS6	Total
A+	2	8	2	11	5	6	34
A	12	33	12	13	32	18	120
B	11	37	6	22	19	5	100
C	8	4	2	6	1		21
Non noté	1						1
Total	34	82	22	52	57	29	276
A+	5,9%	9,8%	9,1%	21,2%	8,8%	20,7%	12,3%
A	35,3%	40,2%	54,5%	25,0%	56,1%	62,1%	43,5%
B	32,4%	45,1%	27,3%	42,3%	33,3%	17,2%	36,2%
C	23,5%	4,9%	9,1%	11,5%	1,8%		7,6%
Non noté	2,9%						0,4%
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Intitulés des domaines scientifiques

Sciences Humaines et Sociales

SHS1 - Marchés et organisations

SHS2 - Normes, institutions et comportements sociaux

SHS3 - Espace, environnement et sociétés

SHS4 - Esprit humain, langage, éducation

SHS5 - Langues, textes, arts et cultures

SHS6 - Mondes anciens et contemporains

REPONSE DE L'UNITE : ALIMENTATION S2UR120001568

Observations sur le rapport de l'AERES concernant l'unité Alimentation de l'Université François Rabelais Tours, dont la reconnaissance en EA est demandée au titre du quadriennal débutant en 2012, sous l'acronyme LEA.

Le directeur de l'équipe, au nom de l'ensemble des membres de l'équipe, rencontre l'avis émis par le comité d'experts de l'AERES sur plusieurs aspects :

1-L'effectif encore réduit du nombre de membres constituant l'EA demandée. Il est en effet impératif pour aller dans le sens de l'évaluation de l'AERES d'inviter les ECTP de l'Université François Rabelais qui affichent la volonté scientifique d'engager des travaux sur l'alimentation à s'insérer dans le dispositif pour rejoindre l'équipe

2-L'attention portée à la production scientifique individuelle et à la mise en forme collective de cette production est une observation capitale. Elle sous-tend la nature même du fonctionnement d'équipe qui ne saurait être réduite à des additions de travaux individuels ou à la conduite isolée de recherches. Nous abondons d'autant plus à cette invitation que la valeur scientifique de l'équipe en dépendra au premier chef en faisant converger l'effort de recherche sur les axes définis dans le périmètre de l'équipe. De plus, et cela va dans le même sens, les travaux de jeunes chercheurs ont toute vocation à être présentés dans les revues scientifiques répertoriées en classement A qui ne manqueront pas d'ouvrir leurs colonnes à la thématique de l'alimentation qui prend place désormais dans les champs scientifiques appelés à se développer.

3-La nécessité de rendre plus explicite les contenus de recherche ne peut en effet qu'améliorer la pertinence des axes choisis, déterminés en fonction des chercheurs présents dans l'équipe, de leurs propres programmes de recherche, de leur ouverture à des collaborations –et non évidemment en fonction de toutes les thématiques qui soulèvent des intérêts, en général connues grâce à la recension de la bibliothèque de référence de l'IEHCA y compris pour repérer les travaux déjà anciens.

En revanche, plusieurs remarques paraissent utiles à porter pour faciliter une compréhension exacte de la demande de constitution d'équipe.

1-Il aurait été plus lisible en termes de bilan et de projet d'équipe d'avoir dissocié plus nettement dans les commentaires ce qui relève chronologiquement de plusieurs étapes : le bilan imputable à la sous-équipe alimentation du Cermahva constituée de 3 membres (2 PR historiens 1 PR sociologue en 2007-2010), puis de 4 membres (2 PR historiens, 1 MCF historien, 1 MCF sociologue en lieu et place du PR de sociologie en retraite en

2010-2011), puis de ce que sera l'équipe à partir de 2012, dans son objectif premier, c'est à dire une équipe interdisciplinaire, composée de 9 ECTP et 4 chercheurs associés, soit 4 historiens (plus un recrutement à venir en 2011 d'un MCF), 2 sociologues, 1 anthropologue, 1 économiste, 1 géographe pour s'en tenir aux seuls ECTP.

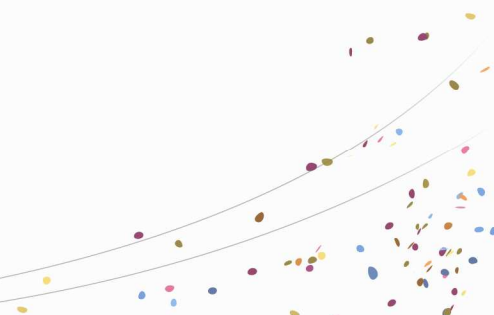
Dissociation qui aurait permis notamment d'évaluer distinctement les productions scientifiques et d'apprécier les éventuels déséquilibres observés non pas par période mais par thématiques de recherche.

De fait, c'est un truisme, le bilan et surtout l'appréciation de l'effort collectif de cette équipe ne peuvent être engagés tant que celle-ci n'a pas encore reçu l'autorisation administrative de sa formation et n'existe que par des liens conceptuels déjà fortement tissés ! Les initiatives lancées depuis 2007 (programme international ESF-EUWOL, ANR ECA, publications de colloques) ne verront leur plein effet en terme de bilan que dans les publications annoncées en 2011 et 2012. Surtout, l'homogénéité des mécanismes interdisciplinaires qui n'a pas été perçue ne saurait être analysée dans sa matérialité alors que l'équipe doit fonctionner, notamment et tout simplement sur des critères budgétaires préalables à l'engagement d'actions, à partir de 2012. Le temps de la production scientifique n'est donc pas arrêté mais plutôt en perspective, suite logique d'un travail d'édification de la recherche sur l'alimentation. Il en va de même du financement des axes de recherche que l'on ne saurait pondérer avant que l'équipe ne soit effectivement autorisée à se constituer. L'intention n'est donc pas déclarative, elle est plutôt prospective.

2-Il aurait découlé de cette prise en compte la conséquence logique d'une analyse de la situation resituant à égalité les disciplines concernées. Cela éviterait une approche par trop exclusivement historique des thématiques abordées. Il va de soi que l'entrée « religion » est consubstantielle aux approches anthropologiques et sociologiques, sans être d'ailleurs absente des problématiques des historiens de l'équipe, en particulier en histoire moderne. De même qu'une thématique ne saurait résumer le panorama scientifique que les membres de l'équipe souhaitent embrasser, il convient d'ajouter que la religion sera bien entendu l'une des entrées scientifiques, mais au même titre que la technique, la communication et les médias, le genre ou le politique.

3-On peut relier à ces considérations l'appréciation de la valorisation de la recherche qui ne se résume pas à une simple démarche de vulgarisation qui serait moins noble qu'une production scientifique estampillée. D'une part, cette diffusion de la recherche vers le public le plus large reste de notre point de vue une dynamique essentielle au cœur de la fonction de l'universitaire s'il veut peser un tant soit peu sur le débat sociétal. D'autre part, les multiples liens noués auprès de partenaires économiques et institutionnels ont permis non seulement de renforcer l'offre auprès de jeunes doctorants (4 thèse cifre) mais également de doter de budgets spécifiques les actions classiques d'organisation de colloques et d'aides à publication, diminuant ainsi de manière conséquente l'appel aux financements internes (libérés dans le même temps pour d'autres collègues). Enfin, l'une des missions que s'assigne prioritairement l'équipe alimentation est de se trouver en mesure de répondre à la demande sociale, justement rappelée comme très forte dans le domaine de l'alimentation, par une capacité d'analyse portant sur des terrains pluridisciplinaires, le plus souvent appréciée par les acteurs économiques et institutionnels qui sont autant de partenaires d'une Université autonome, à toutes les échelles spatiales, qui invite elle-même à porter cette attractivité externe.

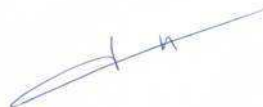
4-Il nous paraît opportun de rappeler qu'une équipe n'a pas vocation – au contraire par exemple d'une MSH ou d'un PPF- à jouer le rôle de tête de réseau de recherche. Quelle en serait la justification à Tours où existent deux institutions fédératives de taille internationale, l'IEHCA avec son réseau de plusieurs centaines de chercheurs en Europe et la Chaire UNESCO appuyée sur un partenariat avec six universités au Brésil, en Inde, en Chine, au Maroc, au Niger et au Liban ? Le fonctionnement de l'équipe prévoit toutes formes de collaborations avec des partenaires en dehors de l'Université François Rabelais (exposition et colloque international sur la « table du roi à la Renaissance » en partenariat avec le château de Blois en 2012 ou sur la vigne avec AgroParisTech, l'INRA et Sup Agro à Montpellier par exemple) notamment dans l'organisation de programmes de recherche internationaux,



mais il ne saurait développer un maillage réticulaire pour abriter tous les travaux sous couvert d'une mention « alimentation » en dehors de l'intégration effective des chercheurs au sein de l'équipe, ce qui prend sens aussi au regard des dotations budgétaires et de l'imputation des travaux collectifs dans les futurs bilans scientifiques.

Jean-Pierre WILLIOT
Directeur de l'équipe Alimentation

Le Vice-Président,
Chargé de la Recherche



Michel ISINGRINI