

# **DU GLOCAL DANS NOS ASSIETTES**

*Journées d'études transfrontalières organisées par l'ACTI*

**11 et 12 Avril 2008**

**Bayonne – San Sebastián**

Ces journées d'études organisées avec le soutien de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour (Bayonne) et la fondation Sukal Leku (San Sebastián) souhaitent constituer un espace de réflexion réunissant des chercheurs en sciences humaines et des professionnels de l'alimentation. Interventions, débats et pauses-dégustations se succéderont et tenteront d'apporter un éclairage novateur sur les effets de la mondialisation dans les cultures alimentaires.

**11 Avril 2008**

**Bayonne, Brasserie de l'Aviron Bayonnais, 1 Rue Harry Owen Roë**

**17 h 15, acte inaugural**

Michel Casteigts, professeur associé à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour

**17 h 30, table ronde 1: Comment concilier identité locale et globalisation: le glocal?**

*La glocalisation, condition nécessaire mais pas suffisante pour l'élaboration de produits « bons, propres et justes »*

Jean Roland, Slow food – Bizi Ona

*Regard anthropologique sur la glocalisation des pratiques alimentaires dans le Sud-Ouest*

Isabelle Techoueyres, Université de Bordeaux II

*La glocalimentation émergente*

Amado Millán Fuertes, Universidad de Zaragoza

**19 h, pause autour des chocolats Antton (Espelette)**

**19 h 30, table ronde 2: Qu'est-ce qui fait la particularité de la cuisine basque?**

*Cuisine(s) basque(s) et globalité*

Frédéric Duhart, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales / Paris

*Des produits à la table. Trois regards professionnels sur la cuisine basque*

Jean Michel Berho, Président d'Idoki (Association des producteurs fermiers du Pays Basque)

Firmin Arambide, chef cuisinier à l'Hôtel des Pyrénées de Saint-Jean-Pied-de-Port

Scott Serrato, chef cuisinier au centre de thalassothérapie Hélianthal (Saint-Jean-de Luz)

**21 h, verre du dialogue autour des bières de la brasserie Bob's beer (Hasparren)**

**12 Avril 2008**

**San Sebastián, fundación Sukal Leku, Villa Yeyette, Paseo de Zubiaurre, 84**

**15 h 45, Introduction**

**16 h, mesa redonda 1: Comer en el mundo, las desigualdades Norte/Sur**

*Desigualdad y acceso a la alimentación en el Mediterráneo*

Paula Durán, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona

*De la obesidad al hambre: un viaje por los desequilibrios alimentarios de nuestro planeta*

Ignacio Forcada Barona, Universidad de Castilla La Mancha, Toledo

*La seguridad alimentaria en la edad de la mundialización*

Jean-Marc Montaud, Université de Pau et des Pays de l'Adour

Eric Barraud, Asociación Terroirs et Cultures (Montpellier)

Nicolas Lebeurier, Afrique verte (Paris)

Fanny Brechart, CSDPTT (Francia)

**18 h, pausa con degustación de bombones Antton (Espelette)**

**18 h 30, mesa redonda 2: Evoluciones de las prácticas alimentarias: la diversidad a prueba de la uniformización?**

*La mirada de...*

Juan Mari Arzak (San Sebastián)

*Big Beñat. Alimentación, identidad y globalidad en Iparralde*

Frédéric Duhart, EHESS/Paris

*Perspective anthropologique sur les facteurs de résistance et de changement dans les habitudes alimentaires : exemples dans le sud-ouest*

Isabelle Techoueyres, Université de Bordeaux II

*Tendencias alimentarias: algunas observaciones*

Amado Millán Fuertes, Universidad de Zaragoza

**21 h, cata de cervezas Bob's beer (Hasparren)**

Les interventions en espagnol feront si nécessaire l'objet d'une synthèse en français et les débats qui les suivront d'une traduction / Si fuera necesario se sintetizarían en castellano las intervenciones en francés y se traducirían los debates.

**Contacts/Contactos:**

**Association pour la Coopération Transfrontalière et Inter régionale**

29-31 Cours de Cabarrus

64 115 BAYONNE Cedex

[acti24@yahoo.fr](mailto:acti24@yahoo.fr)