

Institut Européen
d'Histoire et des Cultures
de l'Alimentation



iehca



EDITO

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation n'a cessé depuis sa création en 2001 de connaître de nouveaux développements. Il s'agit d'un domaine de recherche multidisciplinaire très prometteur si l'on songe à la richesse des sources disponibles et à la dimension du réseau européen de chercheurs concernés.

Les modes alimentaires appartiennent au patrimoine et à la culture, cette prise de conscience se renforce aujourd'hui des préoccupations environnementales, des questions de santé et d'une exigence renouvelée de qualité dont témoigne l'intérêt croissant du public pour les manifestations et publications qui concernent l'alimentation.

Recherche, formations, diffusion des savoirs et organisation d'événements culturels à destination du public concourent à faire de l'IEHCA un pôle de référence pour les sciences de l'alimentation en lien avec de grandes universités en Europe : Barcelone, Bologne et Bruxelles.

Il n'est pas neutre que le territoire qui porte cette belle ambition soit renommé pour son savoir-vivre : ses sites exceptionnels, ses traditions, ses produits et ses talents sont un contexte idéal pour l'essor de cet Institut unique en son projet qui est d'interroger l'acte social le plus élémentaire au cœur du vivre ensemble.

François Bonneau,
Président de la région Centre.



Depuis 2002, l'université François-Rabelais a choisi de mettre en place une politique de recherche et de formation ambitieuse dans le domaine de l'alimentation en partenariat étroit avec l'IEHCA.

Cette collaboration nous a non seulement conduit à investir un domaine original et novateur – l'étude des cultures alimentaires – il nous a aussi permis d'inscrire cette orientation dans la durée, condition sine qua non du succès. De nombreuses initiatives ont ainsi vu le jour, telle que la création d'un Plan Pluri-Formation (PPF) Alimentation Culture Santé Patrimoine, qui regroupe les très nombreux chercheurs concernés par les problématiques alimentaires au sein de notre établissement, le lancement de la collection Tables des Hommes par les PUF, l'organisation de nombreux colloques, la tenue des Rencontres François Rabelais, le déploiement d'une offre de formation renouvelée etc. Cet effort soutenu et diversifié a rendu possible l'émergence d'un pôle d'excellence. Nous continuerons à œuvrer tous ensemble à son développement futur.

Loïc Vaillant
Président de l'université François-Rabelais

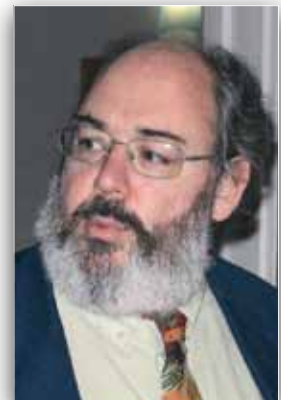


Il y a encore dix ans, l'étude des cultures alimentaires constituait un champ du savoir parfaitement marginal dans notre pays. Nous pouvons aujourd'hui regarder avec satisfaction le chemin parcouru. L'IEHCA a su travailler sans relâche pour qu'une approche pluridisciplinaire des dimensions sociales et culturelles du fait alimentaire s'impose.

Nous avons multiplié les actions – localement, nationalement et au-delà de nos frontières –, noué des partenariats variés, travaillé à fédérer les experts français et européens.

La réussite de cette entreprise s'est bâtie sur l'équilibre entre deux missions complémentaires qui fondent l'originalité et la raison d'être de notre institut : l'IEHCA se veut à la fois une instance où vit la recherche et un lieu de diffusion de la culture tourné vers le grand public. La synergie instituée avec l'université François-Rabelais constitue le socle sur lequel a pu s'édifier cette réussite ; nous ne doutons pas que ses plus belles heures sont encore à venir.

Marc de Ferrière le Yayer
Président de l'IEHCA
Professeur des universités



L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation est une Agence de développement scientifique au service d'une double ambition. Premièrement, il s'agit d'encourager la recherche et la formation universitaires relatives aux « cultures et patrimoines alimentaires » autrement dit à l'alimentation analysée et expliquée par les sciences humaines et sociales.

Il s'agit ensuite d'aider l'université François-Rabelais à se positionner comme un pôle d'excellence européen sur ce thème.

L'IEHCA est une Fondation abritée par l'Institut de France créée en 2001 à l'initiative du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Ce projet n'aurait cependant pas vu le jour sans l'inventivité et le dynamisme de la politique de soutien à la recherche menée par la région Centre qui a saisi immédiatement l'originalité et le caractère novateur de la démarche.

Aujourd'hui plus de 400 chercheurs affiliés à notre réseau participent de près ou de loin aux nombreuses activités que nous avons initiées et qui sont présentées au fil des pages de ce document.

Que soient sincèrement et chaleureusement remerciés tous ceux qui concourent au succès de notre entreprise.

Francis Chevrier
Créateur et directeur de l'IEHCA



PRINCIPE ET FONCTIONNEMENT

Principe

A partir de la fin des années 1970, l'histoire et les cultures de l'alimentation ont suscité un intérêt croissant parmi les chercheurs en sciences sociales, que ce soit en Europe ou en Amérique du Nord.

De nouveaux champs d'études sont apparus, fruits d'approches croisées entre toutes les disciplines : sociologie, anthropologie, histoire des sciences et des techniques, histoire sociale, géographie, etc.

Plus largement, au-delà des cercles universitaires, c'est une tendance de fond, propre à nos sociétés qui s'est faite jour au cours de la même période, une prise de conscience générale qui a amené les populations, notamment européennes, à réaliser que s'alimenter ne consiste pas simplement à se sustenter.

Il s'agit d'une articulation complexe de pratiques sociales contribuant à façonner le rapport de chacun à autrui ; un moment constitutif du vivre ensemble et du bien vivre est en jeu. Des savoirs, des savoir-être, des savoir-faire sont à l'œuvre et sont à préserver.

La naissance de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation en 2001 se situe à la confluence de ces deux phénomènes.

La raison d'être de l'IEHCA, qui est de servir de passerelle entre le monde de la recherche et le grand public, répond ainsi à cette double demande, scientifique et sociale.

En association avec l'université François-Rabelais de Tours, notre institut a en effet pour ambition de fédérer les spécialistes du fait alimentaire et de leur permettre, grâce à une collaboration avec les sciences dures et les professionnels, de se réunir autour d'initiatives multiples.

Contribuant à l'enrichissement du savoir, l'IEHCA œuvre ensuite à leur diffusion, soucieux d'apporter des éclairages originaux et novateurs aux mangeurs que nous sommes tous.

Un Conseil Scientifique Européen

La politique scientifique de l'IEHCA est définie par un conseil européen où siègent certains des plus grands spécialistes de l'histoire et des cultures de l'alimentation.

Trois priorités ont présidé à sa fondation : ouverture européenne, approches diachroniques et pluridisciplinarité.

Une Équipe de Permanents

L'IEHCA est animé par une équipe de six permanents. Il jouit d'un double statut d'association et de fondation.

En tant qu'association loi 1901, l'institut est dirigé par un conseil d'administration présidé par Marc de Ferrière le Vayer, Professeur d'histoire contemporaine à l'université François-Rabelais de Tours.

Ce conseil décide des orientations stratégiques de l'institut et assure le lien avec la Fondation pour l'IEHCA. Cette dernière, abritée par l'Institut de France, a été créée afin qu'entreprises et particuliers puissent soutenir les activités de l'IEHCA et que les fonds alloués soient gérés en toute transparence.



COMPOSITION DU CONSEIL SCIENTIFIQUE

Président : Pascal ORY,

Professeur d'histoire contemporaine à l'université Paris 1-Panthéon Sorbonne, France

Vice-Président : Bruno LAURIOUX,

Professeur d'histoire médiévale à l'université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines, France.

Martin BRUEGEL, Chargé de recherches, INRA CORELA, Histoire contemporaine, Ivry, France,

Alberto CAPATTI, Professeur, Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Italia,

Julia CSERGO, Maître de conférences, Histoire contemporaine, Université Lumière Lyon 2, France,

Olivier ETCHEVERRIA, Maître de conférences, Géographie, Université d'Angers, France,

Madeleine FERRIERES, Professeur émérite, Histoire moderne,

Claude FISCHLER, Directeur de recherches, Sociologie, CNRS, Paris, France,

Allen J.GRIECO, Chercheur associé, Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Firenze, Italia,

Marie-Pierre HORARD-HERBIN, Maître de conférences, Archéozoologie, Université François-Rabelais, Tours, France,

Mary HYMAN, Chercheuse indépendante, Historienne de l'alimentation, Paris, France,

Manuela MARIN, Directeur de recherches, Instituto de Filología, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, España,

Massimo MONTANARI, Professeur, Histoire médiévale, Università di Bologna, Italia,

Jean-Robert PITTE, Géographe, Président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires,

Antoni RIERA MELIS, Professeur, Histoire médiévale, Universitat de Barcelona, España,

Françoise SABBAN, Directrice d'études, Anthropologie, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, France

Martin SCHÄRER, Ancien Directeur du musée l'"Alimentarium", Vevey, Suisse,

Peter SCHOLLIERS, Professeur, Histoire contemporaine, Vrije Universiteit Brussel, België,

John WILKINS, Professeur, Histoire ancienne, University of Exeter, United Kingdom,

Jean-Pierre WILLIOT, Professeur, Histoire contemporaine, Université François-Rabelais, Tours, France.

MISSIONS DÉVELOPPER LA RECHERCHE

Colloques

L'IEHCA s'attache à soutenir les échanges entre les chercheurs et les institutions de recherche du vieux continent, à intensifier les collaborations scientifiques en France et hors de nos frontières.

A cette fin, l'institut, depuis sa création, organise ou co-organise de manière régulière des colloques aux thèmes variés réunissant les principaux spécialistes internationaux des cultures alimentaires.

Parmi les thèmes de nos précédents colloques, citons « Informations et pratiques alimentaires » (2008) ou « Le banquet du monarque dans le monde antique » (2010).

La programmation, passée et future, est disponible sur le site de l'institut.

Réseau

Cette même volonté de favoriser les collaborations internationales a conduit l'IEHCA à réunir tous les chercheurs concernés par l'histoire et les cultures de l'alimentation au sein d'un réseau européen et extra-européen.

Celui-ci se veut un vivier permettant la constitution des équipes qui animent les colloques et les formations de l'institut, le campus européen d'été ou encore des groupes de recherches - ponctuels ou inscrits dans la durée - structurés autour de projets spécifiques.

Enfin, les personnalités rattachées à cette vaste constellation de spécialistes sont régulièrement publiées au sein de Food & History et des Cahiers de la gastronomie.

Porte d'entrée au sein du réseau, l'IEHCA a créé un annuaire des chercheurs. Cette base de données, constamment enrichie, compte aujourd'hui plus de quatre cents chercheurs ; elle est disponible en ligne sur le site de l'institut.

Campus d'Été

Depuis 2003, se tient chaque année à Tours, une semaine durant, un campus d'été consacré à l'histoire et aux cultures de l'alimentation.

Il s'agit d'aider et d'encourager les étudiants et jeunes chercheurs à poursuivre dans la voie qu'ils ont choisie, en leur permettant de côtoyer des universitaires confirmés, des spécialistes renommés.

Cet événement a pour but de créer des liens entre chercheurs et étudiants venus de pays et d'horizons différents, en dehors de tout cloisonnement disciplinaire. L'enjeu est de favoriser la mobilité des étudiants et des enseignants afin de constituer un véritable espace universitaire européen autour des cultures alimentaires.

Ces différents outils s'articulent donc autour d'un objectif essentiel : favoriser la mise en relation des chercheurs, susciter synergies et partenariats, le tout au service d'une approche pluridisciplinaire des dimensions sociales et culturelles du fait alimentaire.

Les Aides à Projets

Afin de soutenir la recherche, l'IEHCA octroie, depuis sa création, des prix à la recherche et à la mobilité, des aides à l'organisation de manifestations, destinés aux doctorants, aux post doctorants et chercheurs indépendants, travaillant dans le domaine de l'histoire de l'alimentation.

Dans ce cadre, plusieurs colloques, tables rondes, éditions d'ouvrages, etc., ont pu être soutenus.

La recherche, pour être visible, doit être valorisée et diffusée auprès de la communauté scientifique et du grand public.



MISSIONS DÉVELOPPER LA RECHERCHE

Des outils : Bibliothèque et Bibliographie

L'IEHCA dispose de la première bibliothèque française de recherche consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation. Toutes les disciplines y sont représentées et, en dehors des ouvrages publiés et des périodiques scientifiques, elle comprend de nombreux mémoires et thèses inédits.

La bibliothèque a également pour vocation d'accueillir des fonds d'archives en rapport avec l'histoire et les cultures de l'alimentation (archives orales ou écrites de restaurants, de chercheurs, d'entreprises agro-alimentaires, etc.). Ouverte à tous, son catalogue est accessible en ligne.

D'autre part avec le soutien de la Bibliothèque nationale de France, de la Fondation Mellon et de la Villa I Tatti (University Center for Italian Studies), l'IEHCA constitue une bibliographie courante sur le thème des cultures alimentaires européennes. Cet outil de travail représente une source complète d'informations sans équivalent pour les chercheurs mais aussi pour le grand public. Elle peut être consultée librement sur le site de l'IEHCA.

Offres de Formations

Master européen

Le master européen Histoire et Cultures de l'alimentation, porté par les universités de Tours, Barcelone, Bruxelles et Bologne, permet aux étudiants d'approcher les champs d'investigations inédits que promeut l'IEHCA et de se familiariser avec une histoire largement pluridisciplinaire et européenne.

Les enseignements sont assurés par des spécialistes de renom, membres français, italiens, belges ou espagnols du conseil scientifique ou du réseau international de l'IEHCA. Cette formation repose sur les mobilités enseignantes et étudiantes entre les universités partenaires. Dans le cadre d'une convention entre l'université de Tours et le ministère de l'Éducation nationale, le master accueille également des enseignants en hôtellerie-restauration.

D.U. « Fromage et Patrimoine »

Animé par des professionnels (fromagers, affineurs, etc.) et des universitaires (historiens, anthropologues, etc.), ce diplôme ambitionne de former des "experts fromagers".

Totalement novateur, il a su rencontrer l'adhésion du monde professionnel en permettant non seulement l'acquisition d'une connaissance des techniques de fabrication et de commercialisation mais aussi une approche des denrées fromagères considérées non comme de simples produits mais comme des objets patrimoniaux et culturels.

Mettre en Place des Programmes de Recherche

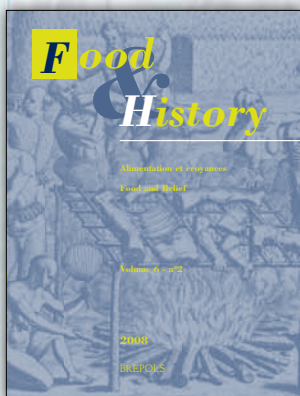
L'IEHCA a accompagné l'émergence, au sein de l'université François-Rabelais, d'une équipe d'historiens constituée autour de trois axes de recherches : les banquets, l'innovation alimentaire, le patrimoine alimentaire français.

L'IEHCA est en outre associé au Plan Pluri Formations Alimentation Culture-Santé-Patrimoine qui réunit tous les chercheurs de l'université François-Rabelais travaillant sur les thématiques liées à l'alimentation : nutrition, analyse sensorielle, sociologie, droit...

MISSIONS CONTRIBUER À LA DIFFUSION DES SAVOIRS

Les Publications

Les publications soutenues par l'IEHCA, à l'image de l'ensemble des activités de l'institut, s'adressent tout aussi bien à la communauté scientifique qu'à une audience plus large. Cette politique éditoriale s'est progressivement structurée autour de trois pôles.



Food & History

Diffusée par l'éditeur Brepols, la revue scientifique, *Food & History*, entend prendre une place originale dans le paysage de la connaissance scientifique en faisant reconnaître l'histoire de l'alimentation comme un domaine de recherche à part entière.

Cette revue cherche à répondre aux interrogations actuelles sur l'alimentation grâce à l'éclairage des sciences sociales.

Tables des Hommes

La collection *Tables des Hommes* est née de l'association entre l'IEHCA, les Presses Universitaires François-Rabelais (université de Tours) et les Presses Universitaires de Rennes.

Dédiée aux cultures de l'alimentation, cette série d'ouvrages vise à mieux comprendre les rapports qu'entretient l'homme avec son alimentation.

Elle a pour objectif de publier des travaux inédits de natures variées (monographies, actes de colloques, journées d'études, séminaires, thèses) mais également des traductions d'ouvrages étrangers ayant marqué durablement ce champ de recherches. Il s'agit de permettre la diffusion d'un savoir universitaire, souvent trop peu accessible alors que l'intérêt des pouvoirs publics et des citoyens vis-à-vis de ces problématiques ne cesse de croître.



Les Cahiers de la Gastronomie

Enfin, l'éditeur Menu Fretin et l'IEHCA proposent *Les Cahiers de la Gastronomie*, revue trimestrielle, lieu de réflexion où l'histoire et les sciences sociales sont convoquées afin de questionner les arts culinaires : la gastronomie est abordée comme un instantané culturel, reflet des cultures et des époques.

Cette revue s'adresse à un lectorat étendu, elle est ouverte aux chercheurs, aux enseignants, aux journalistes, aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche, aux consommateurs, aux écrivains et artistes, bref, à tous ceux qui portent un regard pertinent sur la cuisine et ceux qui la font.

MISSIONS CONTRIBUER À LA DIFFUSION DES SAVOIRS

Le Forum Alimentation et Culture

Le Forum Alimentation et Culture est un ensemble d'événements culturels et culinaires organisés par l'IEHCA en partenariat avec l'université François-Rabelais, la région Centre et la ville de Tours.

Ces manifestations diverses, qui se tiennent tout au long de l'année, se veulent un espace d'échanges et de rencontres visant à donner le plus large écho possible aux avancées de la culture scientifique.

Ainsi les Cafés gourmands donnent l'occasion à des auteurs, des universitaires ou des professionnels de partager leurs connaissances gastronomiques avec le public. Ces conférences consacrées à un produit, à son histoire, sont, en général, accompagnées d'une dégustation.

Les Mots et la Bouche mettent quant à eux à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande. Ecrivains, journalistes, cuisiniers, partageant la même passion pour l'univers culinaire, sont accueillis dans des librairies tourangelles, parlent de leurs œuvres et rencontrent leurs lecteurs.

Les DéTours de tables sont des soirées à thème. Au cours d'un dîner au restaurant, les clients sont invités à rencontrer un universitaire spécialiste des cultures de l'alimentation et à découvrir le menu concocté pour l'occasion avec la complicité du restaurateur.

Les Rencontres François Rabelais sont une manifestation annuelle organisée par l'IEHCA, en association avec l'Université de Tours, et placées sous le haut patronage du ministère de l'Éducation nationale.

Ces journées, composées de conférences et d'ateliers-débats, ont pour ambition de favoriser le dialogue entre tous ceux qui pensent et pratiquent la cuisine : les observateurs et producteurs du discours gastronomique d'une part, les acteurs de l'alimentation d'autre part.

Des chefs prestigieux tels que Pierre Troisgros (2005, Les nouvelles tendances culinaires), Alain Senderens (2006, Cuisine française, cuisines étrangères), Jacques Maximin (2007, Le bon produit existe-t-il ?), Régis Marcon (2008, Qu'est-ce qu'un « bon » restaurant ?) ou Marc Meneau (2009, La gastronomie vaut-elle le détour ?) ont été et sont régulièrement les présidents de ces Rencontres. Elles ont été intégrées à l'offre de formation continue des enseignants des lycées hôteliers français.

Véritable université ouverte, elles s'adressent à tous ceux qui sont persuadés que cuisine rime avec culture.

« Résidences de chefs » est une démarche artistique et culturelle qui, à l'image des résidences d'artistes, met à la disposition d'un chef un lieu de travail, un hébergement, une assistance technique et une aide financière.

Le principe des Résidences implique la mise en contact direct d'élèves des lycées hôteliers avec le travail du professionnel accueilli.

Cette opération est portée par le Conseil régional du Centre, avec le soutien de la Direction Régionale des Affaires Culturelles, ainsi que d'un regroupement de professionnels (Association Génération Cuisine et Cultures, les Meilleurs Ouvriers de France,...)



LA GASTRONOMIE FRANÇAISE INSCRITE PAR L'UNESCO PARMI LES CHEFS D'ŒUVRES DE L'HUMANITÉ !

L'IEHCA est à l'origine de la démarche visant à faire inscrire par l'UNESCO des éléments de notre gastronomie sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

C'est grâce à un travail mené sur plus de cinq années en collaboration avec la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) présidée par le grand géographe Jean-Robert Pitte, que nous avons fait inscrire « le Repas Gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Le « Repas gastronomique des Français » est l'espace d'expression où se mettent en scène les savoir-faire, les traditions, les rituels qui font la richesse et la diversité de la gastronomie française. C'est le vecteur d'une culture partagée par l'ensemble des Français qui leur procure un fort sentiment d'identité. Avec cette inscription, la cuisine fait pour la première fois son entrée dans le panthéon culturel de l'UNESCO et prend officiellement place aux côtés de la musique, du théâtre, de la danse, de la peinture et de tous les domaines où s'expriment le génie, l'esthétique et le raffinement de la création humaine.

Ce succès est évidemment celui de la région Centre et de l'université François-Rabelais qui ont créé l'IEHCA. C'est également le succès de l'équipe permanente et des membres du conseil scientifique qui ont travaillé à l'élaboration du dossier de candidature et à la préparation du contexte favorable à une heureuse issue.

Cet événement marquera indéniablement l'histoire de la gastronomie française, mettra à l'honneur ce monument de notre culture et ouvrira des perspectives formidables pour sa mise en valeur et sa transmission aux générations futures.

Il renforcera la légitimité de l'université François-Rabelais à se positionner comme un pôle d'excellence sur l'alimentation dans le registre des sciences humaines et sociales.

L'IEHCA entend travailler sans tarder à l'élaboration d'autres dossiers de candidature comme par exemple « la culture de la vigne et les techniques de vinification » qui, à n'en pas douter, font partie du patrimoine culturel des Français et de l'humanité.

L'IEHCA et l'université François-Rabelais entendent également prendre toutes leur part et leurs responsabilités dans la mise en oeuvre du plan de gestion destiné à mettre en valeur le Repas Gastronomique des Français et à faire prendre conscience aux Français de l'importance de leur culture culinaire face à la standardisation des modes de vie imposée par la mondialisation.

C'est dans ce cadre que l'IEHCA a également proposé la création d'une chaire UNESCO « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires » afin de réfléchir à ces questions sur un axe Nord-Sud. Il nous appartient en effet de contribuer à la préservation des cultures culinaires des peuples du Monde et des patrimoines qui leur sont attachés.



PROJETS EN COURS

Une Chaire UNESCO

Le caractère international des différentes démarches de l'IEHCA traduit avant tout leur dimension universelle : la nécessité de maintenir la richesse des patrimoines alimentaires ignore les frontières. C'est pour cette raison que l'IEHCA soutient la création d'une chaire Unesco « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires » au sein de l'université François-Rabelais.

Le principe d'une telle chaire est de mettre en réseau plusieurs universités afin de mettre en commun des connaissances et des compétences.

Ce programme a pour ambition de contribuer à la préservation d'un patrimoine en danger et à sa mise en valeur, en partenariat avec les acteurs de la société civile et professionnelle de tous les pays concernés.

L'université américaine de Beyrouth (Liban), la Chinese University de Hong Kong (République Démocratique de Chine), l'université Ibn Tofaïl de Kénitra (Maroc), l'université Abdou Moumouni de Niamey (Niger), l'université fédérale du Paraná (Brésil) et l'Institut Français de Pondichéry sont partenaires de l'université de Tours dans le cadre de ce projet, ce réseau étant amené à s'élargir au fil des ans.

L'inventaire des Patrimoines Alimentaires

Il est du reste indispensable de mener des actions concrètes. Le souci de valorisation et de préservation des patrimoines alimentaires, dans toute leur diversité, passe d'abord par la connaissance de ces richesses.

Là où les modes de transmission et d'apprentissage traditionnels semblent ne plus être à même de pleinement remplir leur rôle, une approche scientifique peut permettre d'empêcher que ne disparaisse quantité de savoirs et de savoir-faire. Pour cette raison, l'IEHCA a donc choisi de conduire des opérations de recensement des patrimoines culinaires.

Le premier inventaire coordonné par notre institut a été lancé en 2009 et concerne la région Centre ; il prolonge les enquêtes menées dans l'ensemble des régions françaises par le Conseil National des Arts Culinaires (CNAC) durant les années 1990. L'IEHCA compte désormais multiplier les initiatives de cette nature.

Le Réseau Thématique Pluridisciplinaire « Alimentation »

Le Réseau Thématique Pluridisciplinaire (RTP) « Alimentation », créé en 2010 sous l'égide du CNRS, se propose de constituer un réseau national d'experts partageant tous un intérêt scientifique pour l'histoire et les cultures de l'Alimentation.

L'université de Tours et l'IEHCA constituent la tête de ce dispositif qui ambitionne de susciter des liens nouveaux, d'institutionnaliser des collaborations préexistantes et de servir de base à des développements futurs tels que la formation d'un Groupement de Recherche Européen.



L'IEHCA UNE FONDATION ABRITÉE PAR L'INSTITUT DE FRANCE

A fin de gérer au mieux et en toute transparence les revenus et fonds alloués à l'IEHCA, une Fondation abritée par l'Institut de France a été créée. Fondé à Paris en 1795, l'Institut de France est un parlement du monde savant ; il abrite les cinq Académies françaises.

Il a, notamment, pour missions de perfectionner les arts et les sciences selon le principe de pluridisciplinarité ; de gérer le millier de dons, legs et fondations dont il est dépositaire pour satisfaire la première de ses missions. La fondation pour l'IEHCA est dirigée par un conseil d'administration composé des membres suivants :

1er collège :

Gabriel de BROGLIE, Chancelier de l'Institut de France

Marc FUMAROLI de l'Académie française, de l'Académie des Inscriptions et belles-lettres

André VAUCHEZ, Membre de l'Institut (Académie des Inscriptions et belles-lettres), Président de la fondation pour l'IEHCA

Yves COPPENS, Membre de l'Institut (Académie des Sciences)

Jean CLUZEL, Secrétaire perpétuel honoraire de l'Académie des Sciences morales et politiques

Emmanuel LE ROY LADURIE, Membre de l'Institut (Académie des Sciences morales et politiques)

2ème collège :

Marc de FERRIERE LE VAYER, Professeur à l'université François-Rabelais de Tours, Président de l'IEHCA

Francis CHEVRIER, Directeur de l'IEHCA

Antony ROWLEY, Professeur à l'Institut d'Etudes Politiques de Paris

Christophe DEGRUELLE, Président de la communauté d'agglomération de Blois-Agglopolys

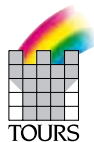
Laurent WIRTH, Inspecteur Général de l'Education nationale du groupe histoire et géographie

Loïc VAILLANT, Président de l'Université François-Rabelais de Tours

Pour les entreprises, le soutien apporté par un mécène aux activités de l'IEHCA en faveur de la recherche ou de l'inscription du patrimoine alimentaire français ouvre droit à des avantages fiscaux conséquents.

L'article 238 bis du code général des impôts prévoit une réduction d'impôt de 60% du montant des dons dans la limite de cinq pour mille du chiffre d'affaires avec possibilité de report sur cinq exercices en cas de situation déficitaire.

Les dons des particuliers bénéficient d'une réduction d'impôt sur le revenu égale à 66% de leur montant dans la limite de 20% du revenu net imposable, avec la possibilité d'étaler sur cinq ans lorsque le plafond est atteint, selon l'article 200 du code général des impôts.



Crédits Photos

Couverture p.1 :

© Purestockx

Couverture p.2 et p.14 :

© Alban UGUEN

Pages 5, 7 :

© Daniel BOURRY

Page 9 :

© Amélie DEBRAY

Page 12 :

© Institut de France

Page 11, 13 :

© Mimi OKA et Doug FITCH

Conception : 8et5 COMMUNICATION - 02 47 702 811



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

16 rue Briçonnet, 37000 TOURS - FRANCE

Tél. 00 33 (0)2 47 05 90 30

Fax 00 33 (0)2 47 60 90 75

contact@iehca.eu

www.iehca.eu