École d'été interdisciplinaire :

L'approvisionnement alimentaire des grandes métropoles

28 JUIN > 2 JUILLET 2027
PARIS

Initiative Alimentation
ALLIANCE SORBONNE UNIVERSITÉ

Cette première édition de l'Ecole d'été de l'Initiative Alimentation aura lieu à Paris en 2027 et aura pour thème « L'approvisionnement alimentaire des grandes métropoles ».

Elle a pour but de réunir pendant une semaine 25 étudiants travaillant sur l'alimentation dans différentes disciplines, dont une moitié proviendrait des établissements partenaires (l'Université Nationale Autonome du Mexique (UNAM), l'Université Laval de Québec (ULaval), l'Université du Québec à Montréal (UQAM) et l'Université de Montréal (UDeM) ; l'autre moitié proviendrait de nos deux masters « Alimentation et Cultures Alimentaires » et « Nutrition Qualité Santé » de Sorbonne Université. Les participants seront encadrés par des enseignants-chercheurs et des chercheurs provenant des 3 facultés de Sorbonne Université et des Universités partenaires.

Le programme, résolument pluridisciplinaire, tout comme l'encadrement et le public ciblé, vise à étudier sous des angles très variés (politiques, économiques, urbanistiques, logistiques, éthiques, écologiques, de santé publique et de sécurité alimentaire…) la question de l'approvisionnement alimentaire des grandes métropoles ainsi que ses enjeux et ses représentations (littéraires, artistiques…), en les inscrivant dans la longue durée historique et dans une dimension géographique comparative, entre Europe occidentale, Amérique centrale et Amérique du Nord.

Initiative Alimentation
ALLIANCE SORBONNE UNIVERSITÉ

Jour 1 : Histoire comparée de l'approvisionnement des grandes métropoles

9h à 10h : « Ce que l'histoire nous enseigne: les défis de l'approvisionnement des grandes métropoles à l'époque préindustrielle » (Fabien Faugeron, Sorbonne Université)

10h à 11h : « Du ravitaillement à la chaîne d'approvisionnement : histoire lexicale, idéologie de l'abondance et crise écologique du Moyen Âge à nos jours » (Corinne Mencé-Caster, Sorbonne Université)

11h à 12h : «Ingénierie agraire et réseaux d'échanges pour l'approvisionnement des villes mésoaméricaines. De la période archaïque à la Conquête espagnole » (Annick Daneels, UNAM)

12h à 13h : «L'approvisionnement alimentaire des villes d'Amérique du Nord, 1750-1950) » (Sébastien Rioux (UDeM))

14h30 à 18h30 : Visite de terrain « Des berges de la Seine au « ventre de Paris » : à la découverte des circuits, des espaces et des acteurs du ravitaillement alimentaire dans la capitale française du Moyen Âge à nos jours » (Fabien Faugeron et Vincent Moriniaux, Sorbonne Université)

Jour 2 :
La filière du vin
Sécurité alimentaire et santé dans les grandes métropoles (1)

9h à 11h : « Des fruits et légumes pour tous? Politiques publiques et autres initiatives de lutte contre l'insécurité alimentaire à Montréal et à Québec » (Marie-Ève Gaboury-Bonhomme, ULaval)

11h à 12h : « L'approvisionnement en vin de Paris aux XIXe-XXe siècle » (Sylvaine Boulanger, Sorbonne Université)

13h30 à 15h : Visite de terrain dans le quartier de Bercy-Cour Saint Émilion (Sylvaine Boulanger, Sorbonne Université)

16h30 à 17h30 : Visite guidée avec dégustation de vin premium des Caves du Louvre (Sylvaine Boulanger, Sorbonne Université)

Jour 3 : Sécurité alimentaire et santé dans les grandes métropoles (2)

9h à 10h : « Comprendre les déterminants urbains de la santé » (Patricia Serradas, Sorbonne Université)

10h à 11h : « Urbanisme, activité physique et lutte contre la sédentarité » (Khadija Zegouagh, Sorbonne Université)

11h00 à 12h : « Urbanisme, modes de vie et industrie agro-alimentaire » (Mirian Kubo, Université Technologique de Compiègne)

13h30 à 16h30 : Atelier sur les : « Contaminants, intelligence artificielle et qualité des aliments » (Julien Parinet et Lucie Beaulieu, ULaval et SCAI)

17h à 19h : Visite de terrain « Belleville, paysage alimentaire cosmopolite : diversité, complexité, inégalités » sous la coordination (Hadrien Dubucs, Sorbonne Université)

Jour 4 : Produire, consommer, recycler dans les grandes métropoles

9h30 à 10h : Intervention institutionnelle autour des programmes de production alimentaire en ville et de lutte contre le gaspillage

10h à 11h30 : « Gastronomie et gaspillage alimentaire – exemple du projet GastronomiQc Lab » (Sergey Mikhaylin, ULaval)

11h30 à 13h : Masterclass avec un chef

13h30 à 14h30 : présentation du modèle économique de la ferme urbaine du Palais des Congrès de Montréal (Éric Duchemin, UQAM / Laboratoire sur l'agriculture urbaine)

15h à 18h : Atelier pratique autour de l'agriculture urbaine (Khadija Zegouagh et Christophe Bailly, Sorbonne Université) et visite de fermes urbaines à Paris (Éric Duchemin, UQAM / Laboratoire sur l'agriculture urbaine)

Jour 5 : Enjeux urbanistiques : ceinture maraîchère, marchés de gros et logistique de l'approvisionnement

3h à 6h : Visite de terrain du Marché d'Intérêt National de Rungis et petit-déjeuner rungissois (Vincent Moriniaux, Sorbonne Université)

***

14h30 à 16h : « Xochimilco : cinq siècles d'histoire du bastion alimentaire de Mexico. Enjeux locaux, perspectives globales pour l'approvisionnement des grandes villes » (Sarah Bak-Geller, UNAM)

16h à 16h30 : Présentation des apports de l'Intelligence Artificielle pour l'optimisation de la distribution alimentaire et de sa logistique (SCAI)

16h30 à 18h : « L'organisation et la logistique de la distribution alimentaire des grandes villes d'Amérique du Nord, 1950 à aujourd'hui » (Sébastien Rioux, UDeM)

En partenariat avec :