

APPEL À COMMUNICATIONS

XVI^e CONGRÈS INTERNATIONAL NUESTRO PATRIMONIO COMÚN

« *Entre savoirs et saveurs : manger, boire, vivre dans le monde hispanique* »

Du mercredi 17 au samedi 20 juin 2026

Campus de l'Université Paris Nanterre – Bât. Max WEBER

Contexte

La *Asociación de Historia Actual (AHA)*, le Centre de Recherches Ibériques et Ibéro-Américaines (CRIIA, UR Études romanes) de l'Université Paris Nanterre et le *Grupo de Estudios de Historia Actual (GEHA)* de l'Université de Cadix organisent le XVI^e Congrès international « Nuestro Patrimonio Común » sur le campus de l'Université Paris Nanterre du 17 au 20 juin 2026.

Les Congrès internationaux « Nuestro Patrimonio Común » (NPC) ont été lancés en 2001 comme un outil fondamental dans la stratégie de la *Asociación de Historia Actual* visant à construire un espace transnational de recherche historique et sociale. Depuis lors et jusqu'en 2014, ils sont devenus un espace de socialisation scientifique de référence pour stimuler la réflexion et le débat sur les liens historiques, politiques et culturels existant entre les grandes régions qui composent le monde hispanique. En 2024, ce forum scientifique a été relancé afin de continuer à faire progresser la connaissance des sociétés hispaniques et de leurs relations avec les acteurs qui composent le système mondial actuel.

Dans le cadre du projet quinquennal du CRIIA pour 2024-2028, intitulé « Les nourritures terrestres dans les mondes hispaniques du Moyen Âge à nos jours », le XVI^e Congrès international NPC se concentrera sur le thème suivant : *Entre savoirs et saveurs : manger, boire, vivre dans le monde hispanique*.

Argumentaire

Les études alimentaires ou *Food Studies* couvrent de vastes domaines de recherche et soulèvent un large éventail de questions liées à la croissance démographique, au changement climatique, à la transition écologique, à la durabilité et à l'éthique humaine. Elles fournissent des informations sur les débats qui traversent les sociétés du monde hispanique, qu'elles soient ibériques, américaines, asiatiques ou africaines. Elles interrogent l'impact social et culturel du développement de l'agriculture intensive, de l'industrialisation des processus de production alimentaire et des changements dans les pratiques alimentaires des sociétés mondialisées. Elles proposent également un autre regard sur les relations sociales qui sous-tendent la définition des modèles culturels, des traditions et des discours identitaires. En ce sens, elles éclairent les politiques culturelles et de protection du patrimoine. Selon Michaela Desoucey, le terme « gastronationalisme »¹ sert à souligner le lien intime entre cuisine et identité nationale, ainsi qu'à mettre en lumière les controverses, parfois violentes, qui surgissent lorsque plusieurs pays, régions ou villes revendiquent la paternité d'un plat ou d'une pratique culinaire.

¹ M. DESOUCHEY, « Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union », *American Sociological Review*, n° 75, 2020, p. 432-455; Nicklas Neuman & Jonatan Leer, « Nordic Cuisine but National Identities », *Anthropology of Food*, n° 13, 2018, DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.8723>

Dans une approche socio-anthropologique, Jean-Pierre Poulain conçoit le « fait alimentaire »² comme un moyen d'explorer la construction des imaginaires, des représentations, mais aussi d'ouvrir des réflexions épistémologiques sur de nouveaux thèmes d'étude, tels que le goût, le plaisir ou l'obésité. Selon lui, l'alimentation (en tant que processus général de consommation d'aliments pour se nourrir, qui englobe des aspects biologiques, culturels et sociaux) et les pratiques alimentaires (ensemble des coutumes, des modèles et des habitudes que suivent les personnes ou les groupes lorsqu'ils s'alimentent) sont devenues un domaine de recherche interdisciplinaire depuis la publication dans les années 1960 d'ouvrages fondamentaux, tels que l'essai de Roland Barthes « Psychosociologie de l'alimentation contemporaine »³ ou « Le triangle culinaire »⁴ de Claude Lévi-Strauss.

Aujourd'hui, ces approches se traduisent par ce que l'on appelle les *Food Studies*, avec une perspective plus large : ce n'est plus seulement l'acte de se nourrir qui intéresse, mais aussi la relation entre l'alimentation et la culture. Pensons à *Les Nourritures terrestres* d'André Gide, qui pose métaphoriquement la question de l'alimentation, en partant d'un postulat : l'alimentation dépasse la nourriture ingérée et la cuisine, car elle suscite des sensations et des sentiments, tels que l'appétit et le désir vital. À travers l'idée de « nourritures », Gide évoque l'éveil des sens dans une composition kaléidoscopique qui renvoie à de multiples expériences liées à un éros, une pulsion créatrice. Mais quel est le rapport entre les nourritures et l'expression de cette pulsion ? Pour répondre à cette question, il faut considérer l'alimentation tant au sens littéral (manger, boire) qu'au sens figuré (se nourrir, vivre).

Axes de réflexion

Les études alimentaires impliquent nécessairement une approche transdisciplinaire, propre aux Congrès « Nuestro Patrimonio Común », et exigent le croisement de perspectives linguistiques, artistiques, littéraires, culturelles, historiques, géographiques, sociologiques, économiques, politiques, communicationnelles... qui sont indispensables pour appréhender les divers aspects de la production, de la distribution, de la préparation et de la consommation des aliments sous toutes leurs latitudes. L'objectif du Congrès est d'interroger la signification des aliments, leur rôle dans la société et leur impact sur de multiples dimensions de la vie humaine, y compris psychiques et symboliques.

Dans une perspective diachronique, il convient également de mesurer et d'étudier les différences entre les pratiques passées et actuelles. Les transformations des coutumes alimentaires ont été si importantes que les codes et les pratiques propres aux périodes préindustrielles (Antiquité, Moyen Âge, Époque moderne) nous échappent. Bien qu'il ait déjà fait l'objet de nombreuses études, ce domaine de recherche n'est pas épuisé. Au contraire, il offre de nouvelles façons d'envisager les *Food Studies*.

En ce sens, les études alimentaires doivent tenir compte des questions identitaires. Le Congrès analysera en particulier les pratiques culinaires en tant que marqueur culturel, les hiérarchies sociales liées à l'acte de manger ou au pouvoir mémoriel et symbolique de la nourriture. Les propositions pourront porter sur l'Amérique latine, sur l'Espagne, sur les circulations existant entre ces deux régions ou avec d'autres (Asie, Afrique). Les perspectives transnationales et les liens en termes d'histoire culinaire, de pratiques alimentaires ou, plus globalement, de patrimoine culinaire, gastronomique et alimentaire commun retiendront tout particulièrement notre attention.

² Jean-Pierre POULAIN, « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou *food Studies*. Les deux chemins d'une thématisation scientifique », *L'année sociologique*, vol. 67, 2017, p. 23-46, <https://www.cairn.info/revue-l-annee-sociologique-2017-1-page-23.htm>

³ Roland BARTHES, « Psychosociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*, vol. 16, octobre 1961, p. 977 – 986, DOI : <https://doi.org/10.3406/ahess.1961.420772>

⁴ Claude LEVI-STRAUSS, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, n°26, 1965, p.19-29, <https://www.brepolsonline.net/doi/pdf/10.1484/J.FOOD.2.300271>

Les propositions pourront s'articuler autour des axes suivants, qui ne se veulent pas exhaustifs :

- 1. La dimension politique et économique des pratiques alimentaires dans un monde globalisé :** cet axe inclut des questions telles que les programmes alimentaires, la souveraineté et l'alimentation, ainsi que les mouvements sociaux liés à la faim, à la malnutrition, à la production alimentaire et à l'écologie. Il couvre également le rationnement et le marché noir, la circulation informelle, la sociabilité liée à l'alimentation et le rôle économique de l'alimentation dans les lieux touristiques. Enfin, il examine l'incidence de l'alimentation sur les relations internationales, etc.
- 2. La dimension identitaire des pratiques alimentaires :** la patrimonialisation, le gastrochauvinisme, les prescriptions et interdits alimentaires, les livres de recettes, les rituels de jeûne et d'abondance, la territorialisation de l'identité culturelle à travers l'alimentation, le tourisme gastronomique, les liens entre l'alimentation et les stéréotypes nationaux, etc.
- 3. Mémoire et pratiques alimentaires :** héritages, transferts mémoriels, hybridations culinaires issues des migrations familiales, habitudes liées aux diasporas, reconfigurations intergénérationnelles et transnationales, conservation des pratiques culinaires dans la sphère familiale, dans les lieux d'accueil des populations migrantes et, plus généralement, évolution des habitudes alimentaires du passé au présent, etc.
- 4. Genre et pratiques alimentaires :** importance des pratiques alimentaires dans la construction des identités de genre, discours sur la consommation alimentaire en fonction du genre, rôle attribué aux femmes dans la préparation des repas et ses reconfigurations, mandat esthétique, *care* alimentaire, processus de résistance et de transgression, impact de l'âge sur les habitudes alimentaires, etc.
- 5. Représentations des pratiques alimentaires :** représentations dans la langue, la littérature, les arts et les médias, dimension métaphorique ou symbolique de l'alimentation, imaginaire, réécritures, réception et perception de l'alimentation par le public, etc.

Modalités d'envoi

Les propositions de symposium (regroupant jusqu'à 5 communications sur un thème donné) ou de communication, rédigées en français ou en espagnol, sont acceptées.

Les propositions de symposium comprendront un bref argumentaire, le titre provisoire de chacune des communications, un résumé de 200 mots et une brève bibliographie. Elles doivent être envoyées avant le 15 novembre 2025 à l'adresse électronique nuestropatrimoniocomun2026@gmail.com

Les propositions de symposium peuvent porter sur le thème du congrès ainsi que sur l'actualité des thèmes d'étude de « Nuestro Patrimonio Común » (tels que les identités nationales, ethniques et culturelles ; les idéologies, les sociétés et les représentations ; le patrimoine naturel, l'environnement et le développement ; le dialogue des civilisations dans le monde actuel). Vous trouverez sur le site web de la [Asociación de Historia Actual](http://www.asociaciondehistoriaactual.org) des informations sur les dernières éditions.

Les propositions de communication sur le thème du congrès comprendront un titre provisoire, un résumé de 200 mots et une brève biobibliographie. Elles doivent être envoyées avant le 25 novembre 2025 à l'adresse électronique nuestropatrimoniocomun2026@gmail.com

La commission sélectionnera les communications qui correspondent aux thèmes du congrès et qui répondent aux critères de qualité avant la mi-février 2026, et les diffusera en mars 2026.

Calendrier	
Diffusion de l'appel à communications	À partir du 15 octobre 2025
Remise des propositions	15 novembre 2025 (symposiums) 25 novembre 2025 (communications)
Diffusion du programme	Mars 2026
Tenue du congrès	Du 17 au 20 juin 2026

Afin de développer notre réseau de chercheurs, l'inscription et la participation au congrès sont gratuites. Le financement de l'hébergement, des repas et des frais de déplacement sera à la charge des participants.

Comité organisateur

Zoraida Carandell (CRIIA - UR Études romanes, Université Paris Nanterre)

Dalila Chine Lehmann (CRIIA - UR Études romanes, Université Paris Nanterre)

David Manzano Cosano (GEHA, Université de Cadix)

Natalia Molinaro (CRIIA – UR Études romanes, Université Paris Nanterre)

José Antonio López Sánchez (HUM117, Université de Cadix)

Julio Pérez Serrano (GEHA, Université de Cadix)

Yann Seyeux (CRIIA – UR Études romanes, Université Paris Nanterre – ERIAC, Université de Rouen Normandie)

Allison Taillot (CRIIA - UR Études romanes, Université Paris Nanterre)

Comité scientifique

Héctor Javier Bendezú Jiménez, (Université nationale majeure de San Marcos, Lima).

Loïc Bienassis (Institut européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Université François Rabelais)

José Antonio Guevara Plaza (Université de Malaga)

Juan Carlos Grijalva (Assumption College, États-Unis)

Esther Katz (PALOC, Muséum d'Histoire Naturelle, Institut de Recherche pour le Développement)

Caroline Lepage (Université Paris Nanterre)

Manfredi Merluzzi (Université de Roma 3)

Maria Emilia Prado (Université d'État de Rio de Janeiro)

Emmanuelle Sinardet (IFEA, Institut Français d'Études Andines)

Alejandro Vázquez (UAQ, Université autonome de Querétaro)