



Septembre-Décembre 2012

**« S’approvisionner et bien manger, XI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> s. »  
Activités de découverte et sensibilisation au bien manger,  
conférences et colloques**

## ***BIEN MANGER EN VILLE***

**Colloque, 6 et 7 décembre 2012**

Université Libre de Bruxelles  
(Faculté de Philosophie et Lettres, Unité de recherches Sociamm) –  
en partenariat avec l’Alma Mater Studiorum Università di Bologna  
et la Haute École Lucia de Brouckère (Bruxelles)

## PROGRAMME GÉNÉRAL

### Organisateurs

Université Libre de Bruxelles (Unité de recherche Sociamm) : Prof. Jean-Pierre DEVROEY, Dr. Christophe LOIR et Dr. Alexis WILKIN, Chercheurs Qualifiés du FRS-FNRS, Centre de recherche SociAMM (Sociétés antiques, médiévales et modernes), Université libre de Bruxelles, avec la collaboration du Dr. Arnaud KNAEPEN.

En partenariat avec la Haute École Lucia de Brouckère : CIRIHA (= Centre d'information et de recherche sur les intolérances et l'hygiène alimentaire).

### Résumé général

*L'objectif de cette série d'événements est d'étudier à la fois la question de l'approvisionnement des villes et de la qualité des aliments, du Moyen Âge à nos jours. Le programme comprend à la fois une conférence inaugurale, deux colloques auxquels sont associées des activités grand public de sensibilisations patrimoniales et d'éducation au « bien manger ».*

### Calendrier

#### vendredi 28 septembre 2012

**Conférence publique inaugurale** : Steven Laurence KAPLAN, CornellUniversity (Université libre de Bruxelles, Auditoire K).

#### jeudi 8 et vendredi 9 novembre 2012

**Colloque** : *Le ventre de Bruxelles. Se déplacer pour (se) nourrir : Circulation urbaine et marché alimentaire (X<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)*

#### samedi 20 octobre 2012 et vendredi 9 novembre 2012

**Activité grand public** : Dr. Christophe LOIR, *Sur les traces des marchés alimentaires : promenade dans Bruxelles*

#### novembre 2012

Activité pédagogique en collaboration avec les Athénées royales d'Etterbeek et de Jette

#### 6-7 décembre 2012

**Colloque** : *Bien manger en ville : Sûreté et qualité des aliments du Moyen Âge à nos jours*

#### 7 décembre 2012

**Conférence publique de clôture** : Alberto CAPATTI, introduction de Didier VIVIERS, Recteur de l'ULB, (Université libre de Bruxelles, Auditoire K).

**BIEN MANGER EN VILLE**  
**SÛRETÉ ET QUALITÉ DES ALIMENTS DU MOYEN ÂGE À NOS JOURS**

**Organisateurs :**

**Jean-Pierre Devroey**, Université libre de Bruxelles

**Massimo Montanari**, Alma Mater Studiorum, Università di Bologna

**Isabelle Parmentier**, Facultés universitaires Notre-Dame-de-la-Paix, Namur

**Comité scientifique :**

**Chloé Deligne**, Université libre de Bruxelles

**Alain Dierkens**, Université libre de Bruxelles

**Valérie Piette**, Université libre de Bruxelles

**Peter Scholliers**, Vrije Universiteit Brussel

**Caroline Stévigny**, Université libre de Bruxelles

**Résumé :**

*Le présent colloque et les activités associées mettent l'accent, en s'appuyant de manière exemplative sur l'histoire et la documentation bruxelloises, sur la question de la sûreté et de la qualité des aliments dans la ville. Ils illustreront la part prise par les autorités publiques et par les citoyens dans l'élaboration et la distribution d'une nourriture saine et équilibrée. Ces réflexions sont indispensables pour éclairer les aspects sociaux et culturels de la consommation et démontrer pourquoi et comment la "bonne alimentation" est devenue un enjeu important de la vie urbaine.*

- A. Depuis le Moyen Âge, la question de la sûreté et de la qualité des aliments est au cœur de la « police des vivres » : garantir que la nourriture soit « saine et loyale » apparaît comme une prérogative et un devoir du gouvernement de la ville, auquel incombe le contrôle de la qualité des aliments transformés et façonnés en ville (par les bouchers, les meuniers, les boulangers, etc.) et de ceux qui sont amenés de l'extérieur et vendus sur les marchés. Car, au-delà de la peur de manquer, celle de manger du corrompu ou de l'immonde est prégnante en Occident depuis le Moyen Âge. Au-delà de la disette, la peur alimentaire, face aux dangers d'intoxication, est au centre de la rumeur et des émotions populaires qui exigent des autorités publiques la mise sous surveillance de l'ensemble de la chaîne alimentaire et la garantie d'un « ordre alimentaire », illustré au début du XX<sup>e</sup> siècle par le Pure Food and Drug Act. La révolution pasteurienne, la fabrication de conserves et la mise en place de la filière frigorifique consolident cet ordre alimentaire en lui donnant des bases scientifiques et technologiques solides.

- B. Face aux défis de la croissance démographique et de l'urbanisation depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, la ville apparaît comme un milieu à assainir, et le citoyen comme un individu à encadrer au plan moral et physiologique. Une « bonne alimentation » apparaît comme un moteur essentiel de progrès social et humain. Paradoxalement, le début du XX<sup>e</sup> siècle a remis au premier plan les idées antiques de la diététique d'Hippocrate et a consacré le retour de l'aliment comme facteur de santé et comme indicateur d'un style de vie. Si le contrôle sanitaire s'institutionnalise à partir du XIX<sup>e</sup> siècle avec la création d'organes et d'agences chargées de la surveillance de l'alimentation, la vogue de l'hygiénisme conduit un nombre croissant d'acteurs privés et publics à se préoccuper de la promotion par l'éducation d'une alimentation saine (céréales, fruits, légumes, produits laitiers), de la lutte contre les mauvaises habitudes alimentaires (alcool, viande, sucre) et de l'offre d'une alimentation saine et suffisante aux classes défavorisées. Les nourrissons et les enfants ont été les publics-cibles de ces actions d'éducation alimentaire (tri entre boissons et aliments sains, céréales, fruits et légumes). Dans ce contexte, la question des repas en milieu préscolaire et scolaire a par exemple été jusqu'ici peu étudiée.
- C. Sur la base d'une étude des sources bruxelloises et d'une recherche comparée, le colloque proposera une approche pluridisciplinaire de ces questions, en associant dans une large perspective diachronique, les regards des historiens et des spécialistes de la santé publique et des industries de l'alimentation, pharmaciens, vétérinaires, chimistes, etc...

### Programme :

#### 1er jour ULB – Bibliothèque des Sciences humaines, 2 VIS

1 allocution et 8 communications

09h45 Accueil

10h00 Allocution de bienvenue, Jean-Pierre DEVROEY

10h15 Key Note Lecture, Massimo MONTANARI, Università di Bologna

#### ***1ère session : Une nourriture saine et loyale. Contrôle et sécurité alimentaire en milieu urbain***

11h00 Patrick RAMBOURG, Université Paris VII, Denis Diderot, *Bien manger dans le Paris de la fin du Moyen Âge : de la nécessaire nourriture à la bonne nourriture*

11h30 Antonella CAMPANINI, Università degli studi di scienze gastronomiche, Pollenzo, *Approvisionnement alimentaire et santé publique à Bologne (XIIIe-XVIe siècles)*

- Discussion 1 et 2

12h15 Walking Lunch – Bibliothèque des Sciences humaines, 5 PA

13h30 Loïc BIENNASSIS, Université François Rabelais, Tours, *Le fromage à la ville. Santé, représentations et consommation, un état des lieux (France – XVe-XVIIIe)*

14h00 François Olivier **TOUATI**, Université François Rabelais, Tours, *Un danger à chaque coin de rue ? Manger en ville au Moyen Âge : le regard des médecins (Orient-Occident)*

14h30 Caroline **STÉVIGNY**, Université libre de Bruxelles, *Alimentation et chimio-prévention.*

- Discussion 3, 4, 5

15h20 Pause

15h40 Nelleke **THEUGELS**, Vrije Universiteit Brussel, *Tackling nutrition, health and food safety concerns: promoting the industrialization of production at the world's fairs)*

16h10 Martin **BRUEGEL**, ALISS, INRA, *Congru? Incongru? Portions et repas pris hors domicile à Paris en 1900.*

16h.40 Jesus **CONTRERAS HERNANDEZ**, Universitat de Barcelona : *Vivre en ville, manger dans la rue*

- Discussion 6, 7, 8

## **2e jour CERIA - Haute Ecole Lucia de Brouckère, Institut Meurice, Auditoire Loncin (campus du CERIA)**

### ***2e session : Le bien-manger. Nutrition, éducation, santé à table en milieu urbain***

09h30 Allocution de bienvenue, Jean-Pierre **PÉQUEUX**, Haute École Lucia de Brouckère, Bruxelles

09h40 Alain **DIERKENS**, Université libre de Bruxelles, *Hippophagie : le cheval, bon à manger ?*

10h10 Peter **SCHOLLIERS**, Vrije Universiteit Brussel, *Le laboratoire chimique de la ville de Bruxelles, 1856.*

- Discussion 1, 2

10h45 Pause

11h00 Ghislaine **DUFOURNY** (Haute École Lucia de Brouckère), *Gastronomie, nutrition et santé..., incompatibles ? Enjeux actuels et perspectives.*

11h30 Faustine **RÉGNIER**, ALISS, INRA, *Bien manger face aux recommandations nutritionnelles : de quelques clivages sociaux en France*

- Discussion 3, 4

12h10 Conclusions, Isabelle **PARMENTIER**, Facultés universitaires Notre-Dame de la Paix, Namur.

12h30 Déjeuner au restaurant d'application du CERIA

14h30 Visite de la chaîne de production du chocolat ou de la brasserie

Conférence publique de clôture ULB, Auditoire K

20h00 Alberto **CAPATTI**, Università di Pavia, *Le meilleur restaurant est à la maison la cuisine italienne actuelle et ses racines familiales*