

Paysages alimentaires conviviaux : pour aller au-delà de la durabilité alimentaire -Programme

Institut d'études avancées de Paris, France University of Göttigen, Germany IRD, France UMR 208 PALOC, France

TO CITE

Institut d'études avancées de Paris, University of Göttigen, IRD, & UMR 208 PALOC. (2023). Paysages alimentaires conviviaux : pour aller au-delà de la durabilité alimentaire - Programme. *Proceedings of the Paris Institute for Advanced Study*, *2*. https://paris.pias.science/article/ALIM 2022 01 Programme

PUBLICATION DATE 20/06/2022

ABSTRACT

Paysages alimentaires conviviaux : pour aller au-delà de la durabilité alimentaire, IEA de Paris, 20-21 juin 2022 - Programme

20 juin 2022

10:00 Raúl Matta (Université de Göttingen et IEA Paris), Charles-Édouard de Suremain (UMR 208 PALOC - IRD/MNHN) : Mots de bienvenue et introduction

10:15 Nicolas Bricas (CIRAD), Luna Kyung (artiste et cuisinière), Christophe Lavelle (CNRS), Raquel Rojero (Centquatre-Paris) et **Noémie Sauve** (TALM-Le Mans) : Table ronde 1. Alimentations et rapports au vivant: spontanéité, instabilité, temporisations, domestications.

14:00 Samuel Chabré (La Nouvelle Société), **Elise Demeulenaere** (CNRS), **Julie Lou Dubreuilh** (bergère urbaine et activiste environnementale), **Doriane Guennec** (Terralim) et **Julie Lequin** (Saluterre): Table ronde 2. Collaborations, engagements et micropolitiques.

16:15 Joanna Wong (collectif Enoki): Performance « The Tang Yuan experience »

21 juin 2022

10:00-12:00 Carmen Bouyer (artiste, designer et curatrice), Damien Conaré (Chaire Unesco Alimentations du Monde), Jenny Herman (KU Leuven), Samah Hijawi (Académie Royale de Beaux-Arts de Bruxelles), Joanna Wong (collectif Enoki): Table ronde 3. Commensalités : récits d'interdépendances et subsistance

12:15 Samah Hijawi (Académie Royale de Beaux-Arts de Bruxelles): Déjeuner et performance « Kitchen. Table. »