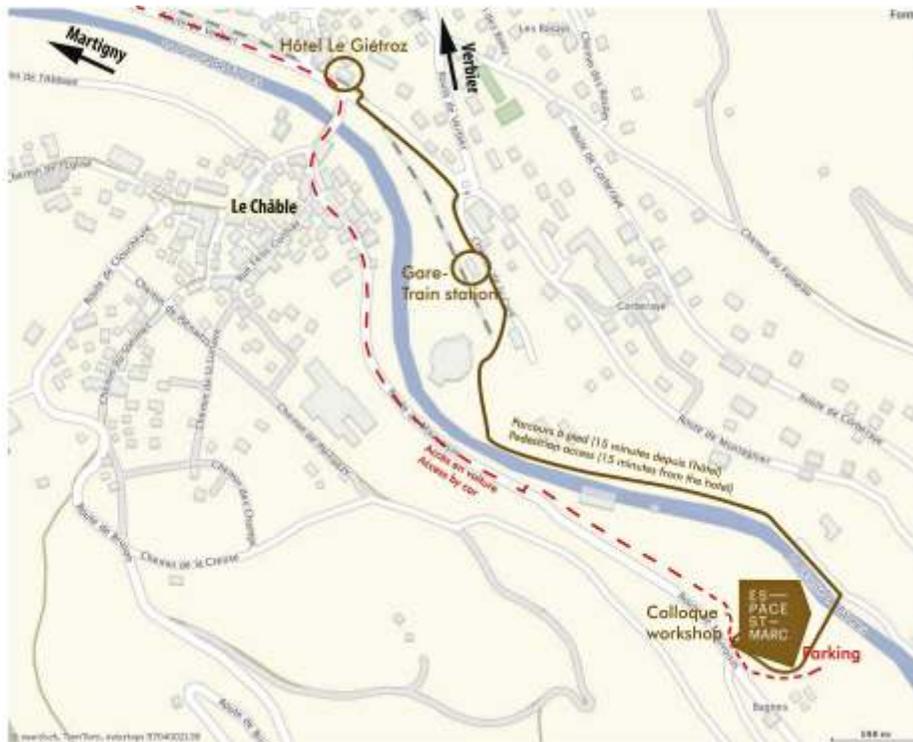


Le colloque est gratuitement accessible au public. Pour des questions organisationnelles, prière de vous inscrire au préalable auprès du CREPA.
Téléphone : +41 27 785 22 20
Email : contact@crepa.ch

Pour les personnes souhaitant **prendre part au repas de midi**, le prix est de 35 CHF, à payer au préalable par virement bancaire auprès du CREPA (mention colloque Goût).
Banque Raiffeisen Entremont, Rte de Verbier 19, 1934 Le Châble
IBAN : CH43 8058 1000 0111 6897 8

Carte d'accès Espace Saint-Marc
Le Châble, Commune de Bagnes



En train : le Châble est accessible depuis Martigny. Les correspondances sont assurées toutes les heures, jusqu'en début de soirée, avec les trains venant de Genève ou Viège. Pour les horaires, se référer au site internet des Chemins de fer fédéraux : <http://www.cff.ch>
De la gare à l'Espace Saint-Marc, compter 5-10 minutes à pieds.

En voiture : parking gratuit à l'Espace Saint-Marc.

Colloque
13-14 septembre 2018
Le Châble - Espace Saint-Marc



Goût des montagnes

- Conférences
- Table ronde - 13.09 à 19h
- Dégustation de produits du PDR Grand Entremont

Goût des plaines

Circulation et consommation des produits alimentaires

Le Musée de Bagnes
& ses Maisons du Patrimoine



Entrée libre, inscription recommandée :
contact@crepa.ch ou
027 785 22 20

Jeudi 13 septembre

9h30 Accueil

9h45 – 10h Introduction

Eloi Rossier (Président de la commune de Bagnes)
Cassiano Luminati (Directeur du projet AlpFoodway)
Yann Decorzant (CREPA)

10h – 11h Keynote

Gérard Dayer (Service de l'agriculture, Etat du Valais)
Le goût, produit touristique des montagnes.

11h30 – 13h Les scènes du goût

Présidence: Michaël Meyer (CREPA-UNIL)
Marianne Cailloux (MCF SIC – Univ. de Lille – GERIICO)
Une histoire visuelle du goût : représentations des produits alimentaires alpins au XVe siècle.
Alessandra Roversi (Consultante en culture et communication de l'alimentation)
Gastrodiplomatie : la mise en scène internationale du goût.
Marie-Anne Guérin (Musée Savoisien) & **Christiane Dunoyer** (CEFP, Saint-Nicolas)
Les changements dans les pratiques alimentaires et culinaires en Tarentaise (Savoie) au XXe et XXIe siècle.

13h – 14h30 Repas de midi

14h30 – 16h Les marchés du goût entre plaines et montagnes

Présidence: Jean Rochat (CREPA-UNIGE)
Réane Ahmad (Journaliste RP, Diplômée de l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo, I)
Comment stimuler le bouche à oreille pour une petite entreprise agroalimentaire : le cas du Chocolat Artisanal Mashpi en Équateur.
Valentina Pitardi (Kedge Business School, Marseille)
La valorisation commerciale du patrimoine culturel alimentaire alpin : réflexions à partir du projet européen AlpFoodway.
Julien Vuilleumier (Université de Neuchâtel)
Agriculture contractuelle de proximité : les contrats, les contraintes et les goûts dans des réseaux alimentaires alternatifs.

18h – 19h Dégustation de produits du terroir

Produits du PDR Grand Entremont et vins offerts par l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais

19h – 20h Table ronde - Le goût des montagnes : un modèle pour l'avenir

Modération : Réane Ahmad (Journaliste RP)
Participants : Irma Dütsch (cheffe étoilée), **Eddy Baillifard** (fromager et restaurateur), **Cassiano Luminati** (Directeur du projet AlpFoodway)

*20h30 Repas du soir au restaurant
Raclett House, Chez Eddy, Bruson
(Conférencier-ère-s seulement)*

Vendredi 14 septembre

9h – 11h Les goûts du terroir - produits et labels

Présidence : Yann Decorzant (CREPA)
Luca Mocarelli et **Paolo Tedeschi** (Università degli Studi di Milano-Bicocca)
De l'oubli à la conquête des marchés de la plaine : les produits alimentaires de la montagne lombarde du XIXe siècle à l'aube du nouveau millénaire.
Claire Delfosse (Université de Lyon II) *Titre à venir*
Daniel Ricard (UMR Territoires, Université Clermont-Auvergne)
La géographie à la recherche du goût des montagnes...
Jean-Pierre Hassoun (Iris-EHESS)
Reflets de France. Le dernier chapitre du grand Récit patrimonial.

11h15 – 12h Synthèse et conclusion

Serge Wolikow (Université de Bourgogne, Maison des Sciences de l'Homme de Dijon) *Les appellations et la question du goût.*

12h Clôture du colloque