

Appel à Communication :

Gastronomie & Développement Local

Université d'Angers, 25 Octobre 2012

Organisée par le **Groupe de Recherche ANgevin en Economie et Management (GRANEM)** et le laboratoire **Espaces et Sociétés (ESO) – Angers**, cette première journée de recherche pluridisciplinaire se déroulera à l'**UFR Ingénierie du Tourisme, du Bâtiment et des Services (ITBS, campus Saint Serge)**.

L'inscription par l'Unesco en novembre 2010 du « Repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité atteste d'une véritable patrimonialisation de la gastronomie. La cuisine, les « bons produits », les recettes, les grands cuisiniers, la critique gastronomique participent depuis longtemps à la renommée d'un territoire ; et il apparaît aujourd'hui qu'ils offrent un potentiel important en termes de développement économique local.

Le choix délibéré et motivé de plusieurs cuisiniers (Michel Bras, Régis Marcon, Michel Trama...) d'installer leurs restaurants dans des espaces isolés et considérés comme peu propices à l'offre d'une restauration de renommée internationale conduisant à l'activation-réactivation de leur vitalité pose en effet la question des effets géographiques, socioculturels et économiques de la gastronomie. Les stratégies de ces chefs montrent que le restaurant valorise-revalorise des espaces (ruraux en particulier) et participe à une dynamique de développement économique local fondée sur le tourisme et les mobilités de loisir.

La réputation de grandes régions françaises (Périgord, Bordelais, Pays Basque, ...), leur rayonnement et, corrélativement, leur attractivité ont été bâties en particulier sur l'offre de produits localisés, de cuisines et/ou de vins d'exception. Ces territoires sont animés par des réseaux d'acteurs très divers, depuis les producteurs, les transformateurs, les négociants jusqu'aux restaurateurs, aux hôteliers, aux clients et, bien sûr, aux habitants – permanents et temporaires (touristes)-, qui tous contribuent au développement du territoire. Cependant, l'analyse des pratiques touristiques montre que la plupart des touristes mettent en œuvre des combinaisons variées autour d'intentions principales (repos, jeu, découverte, sociabilité). La place de la gastronomie au sein de ces pratiques mérite d'être mieux cernée afin de dépasser les notions peu opératoires d'oenotourisme, de tourisme vitivinicole, de tourisme gastronomique et autres appellations centrées sur l'offre.

Peut-on parler alors de systèmes productifs localisés organisés autour de la gastronomie, ou d'intégration de la gastronomie au sein de SPL touristiques ? Par quels mécanismes et à quelles conditions les réseaux d'acteurs de la « filière gastronomique » peut-il contribuer, voire insuffler, une dynamique de développement local ? Quelles sont les forces en présence ? Quelles sont les mécanismes de proximité et de confiance ? Quelles sont les intermédiations ? De quelles manières la gastronomie joue-t-elle dans le contexte socio-économique local ?

Les enjeux sont, semble-t-il, importants : l'encouragement d'une agriculture à objectifs qualitatifs et de circuits économiques courts, la dynamisation du marché du travail, la vitalité touristique, la valeur du lieu et la sensibilisation à une identité culturelle locale fondée sur le goût et l'aliment mis en bouche... Dans le même temps, ces grands cuisiniers, leurs restaurants et/ou leurs discours gastronomiques constituent progressivement des « labels de qualité », des « marques » pour les territoires d'appartenance. Quel est l'impact de ces « marques » dans la dynamique de développement local et quelles sont leurs places dans les supports et contenus de communication ? Dans les guides gastronomiques tels que le Guide Michelin ?

Publications :

Les actes de la journée feront l'objet d'une publication et une sélection des recherches sera proposée pour publication dans la revue Mondes du Tourisme.

Dates à retenir :

Date limite d'envoi des intentions de communication : 24 février 2012

Retour des propositions aux auteurs : 16 mars 2012

Envoi des communications complètes : 22 juin 2012

Retour des communications aux auteurs : 20 juillet 2012

Envoi des communications révisées : 12 octobre 2012

Dates de la journée de recherche : 25 octobre 2012

Procédure de soumission

Les propositions de résumé de communication doivent être adressées sous forme électronique à l'adresse suivante : gdl@contact.univ-angers.fr jusqu'au 24 février 2012.

Les auteurs doivent indiquer leur(s) nom(s), prénom(s), institution(s), adresse(s) complète(s), téléphone, adresse électronique, et présenter sur une à deux pages le projet de communication. Dans le cas où un texte est soumis par plusieurs auteurs, il est souhaitable d'indiquer la personne à qui il convient d'adresser la correspondance.

Le comité scientifique procédera à une évaluation de ces propositions et informera les auteurs le 16 mars 2012 au plus tard.

Les propositions de communication (texte intégral) doivent être adressées sous format électronique au plus tard le 22 juin 2012. Elles sont envoyées à l'adresse : gdl@contact.univ-angers.fr Il est demandé aux auteurs de veiller à préserver l'anonymat de leur proposition de communication.

Le comité scientifique procédera à une évaluation des papiers et informera les auteurs au plus tard le 20 juillet.

Les communications révisées et finalisées devront être envoyées au plus tard le 12 octobre 2012. (voir consignes pour la publication ci-après).

Contacts :

Cécile Clergeau

UFR Ingénierie du Tourisme, du Bâtiment et des Services
7 allée François Mitterrand- BP 40455
49004 Angers Cedex 1- France
33(0) 6 11 82 31 72
cecile.clergeau@univ-angers.fr

Olivier Etcheverria

UFR Ingénierie du Tourisme, du Bâtiment et des Services
7 allée François Mitterrand- BP 40455
49004 Angers Cedex 1- France
olivier.etccheverria@univ-angers.fr

Comité local d'organisation :

Cécile Clergeau, Granem, Université d'Angers
Olivier Etcheverria, ESO-Angers, Université d'Angers
Sandra Camus, Granem, Université d'Angers
Gwenaëlle Grefe-Moreau, Granem, Université d'Angers.
Isabelle Leroux, Granem, Université d'Angers
Jean Michel Monnier, Œnologue.
Dominique Sagot-Duvauroux, Granem, Université d'Angers
Philippe Violier, ESO-Angers, Université d'Angers
Monique Bernier, Granem, Université d'Angers
Laurence Lépicier, UFR ITBS, Université d'Angers

Comité scientifique :

Paul Arsenault, Université du Québec à Montréal.
Rolande Bonnain-Dulon, EHESS, Paris.
Aline Brochot, CNRS, Paris.
Julia Csergo, Université de Lyon et Université du Québec à Montréal.
Sandra Camus, Université d'Angers.
Cécile Clergeau, Université d'Angers.
Olivier Etcheverria, Université d'Angers.
Gilles Fumey, Université de Paris IV.
Gwenaëlle Grefe – Moreau, Université d'Angers.
Sylvie Guichard-Anguis, CNRS, Paris.
Yves Jean, Université de Poitiers.
Isabelle Leroux, Université d'Angers.
Frederic Leroy, HEC, Paris.
Nicole Mathieu, CNRS, Paris.
Christine Margetic, Université de Nantes.
Raquel Moreira, Etudes Supérieures de Tourisme et d'Hôtellerie d'Estoril.
Thomas Paris, Ecole Polytechnique, Paris.
Anne Laure Saives, Université du Québec à Montréal.
Dominique Sagot-Duvauroux, Université d'Angers.
Shiwei Shen, Université de Ningbo, Chine.
Jacques Thévenot, Université de Nancy.
André Torre, AgroParisTech.
Philippe Violier, Université d'Angers.

Consignes pour la publication :

Pour la publication, il est demandé aux auteurs de respecter les consignes suivantes :

Les textes comprennent entre 40 000 et 60 000 signes (ou caractères, espaces compris), bibliographie incluse.

L'article est précédé d'une page de garde fournissant les informations suivantes

- pour chaque auteur : nom et prénom ; fonction, institution ; discipline ; adresse postale complète ; adresse électronique ; éventuellement adresse de page d'accueil personnelle ou professionnelle sur internet ;
- le nom du (de la) correspondant(e)
- le titre, et le résumé de l'article.
- cinq mots clés

Les tableaux, graphiques, illustrations (en noir et blanc) et annexes éventuelles sont regroupés en fin d'article, numérotés séquentiellement en chiffres décimaux. Ils doivent être appelés dans le texte à l'endroit où ils doivent être insérés (ex : cf. tableau 1). La légende des graphiques et illustrations, les titres des tableaux doivent être clairement indiqués à l'aide de motifs distinctifs (hachures, points, etc.). Les tableaux sont présentés en tant que tableau et non en tant qu'image.

Toutes les notes sont ramenées en bas de page et numérotées en continu sur l'ensemble de l'article. Elles ne doivent comporter ni tableau, ni graphique, être le plus succinctes possible et ne pas dépasser 4 lignes.

Les citations et expressions sont à mettre entre guillemets typographiques (" ") en italiques. Les citations de textes étrangers doivent apparaître en français. L'usage du gras est proscrit.

Les sigles doivent être développés à leur première occurrence, avec le sigle entre parenthèses, puis peuvent apparaître tels quels ensuite.

Les références bibliographiques sont appelées dans le texte en citant : le nom de famille de l'auteur, l'année de publication de l'ouvrage, ainsi que la page de référence à la suite de la citation (Nom, 2004, p. 142). Les publications écrites par différents auteurs sont séparées à l'aide de points-virgules (Nom, 2002 ; Name, 1994). Les différentes publications d'un même auteur sont séparées à l'aide d'une virgule (Nom, 1999, 2002). Lorsque deux ou plusieurs ouvrages ont été écrits par un auteur dans la même année, on les différencie en utilisant des lettres alphabétiques (ex : Nom, 2000a, 2000b).

Les références bibliographiques sont présentées en fin de texte, par ordre alphabétique des noms d'auteur, sans numérotation. Toute référence bibliographique citée dans la bibliographie doit avoir été citée dans l'article, et inversement. En cas d'ouvrage (ou d'article...) collectif, tous les noms doivent être cités.

Exemples :

Article de revue

Prénom Nom et Prénom2 Nom2, "Titre de l'article", Titre de la revue, numéro, année, x pages.

Ouvrage

Prénom Nom, Titre du livre, collection, éditeur, année, x pages.

Chapitre dans un ouvrage collectif

Prénom Nom, "Titre du chapitre", in Prénom Nom (dir.), Titre du livre, collection, éditeur, année, x pages.

Article de journal ou de revue

Prénom Nom, "Titre de l'article", Titre du journal, jour mois, p. x.

Document internet

Prénom Nom, Titre du document, année [en ligne]. Source. À partir de URL [Consulté le jour mois année].

Thèse

Prénom Nom, Titre de la thèse, Type de thèse (diplôme), Nom de l'université, année.