



COLLOQUE INTERNATIONAL

GASTRO-POLITIQUE & PATRIMOINE ALIMENTAIRE
RÉCITS, PRATIQUES, VALEURS

PROGRAMME

16-17 NOVEMBRE 2017

MNHN

Grand Auditorium de la Grande Galerie de l'Évolution - Paris 5e

AGENCE NATIONALE DE LA RECHERCHE
ANR

FOOD 
HERIT

Organisateurs

Charles-Édouard de Suremain
IRD, France
suremain@ird.fr

Raúl Matta
Université de Göttingen, Allemagne
matta_raul@yahoo.com

Comité organisateur

Sarah Bak-Geller
UNAM, Mexique
bakgeller@gmail.com

Esther Katz
IRD, France
esther.katz@ird.fr

Mélissa Cornuel
IRD-Paris Nanterre, France
melissa.cornuel@gmail.com



MUSÉUM
NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE



8.50-9.50 : café et pâtisseries orientales à la Grande Mosquée

10H00-10H15 - OUVERTURE DU COLLOQUE

Charles-Édouard de Suremain & Raúl Matta

IRD (France) & Université de Göttingen (Allemagne)

10H15-11H - CONFÉRENCE INAUGURALE

> **Manger les traces du « patrimoine » matériel, repenser le management conceptuel de la cuisine**

Michael Herzfeld

Harvard University (USA)

Notre conférence portera sur la distinction entre l'étymologie et les implications idéologiques du terme « patrimoine », pour une part, et la production des habitudes gastronomiques pour l'autre. À partir d'études de cas ethnographiques conduites en Thaïlande, en Italie et en Grèce (et dans une moindre mesure en Chine), nous nous proposons d'analyser la notion de patrimoine « immatériel » qui repose sur la prémisse selon laquelle la cuisine ne saurait être autrement que matérielle et immatérielle. Ces deux dimensions de la cuisine se traduiraient en véritable « mode de consommation idéologique » uniforme sous l'égide du management professionnel, lequel est fortement teinté de néolibéralisme. C'est ainsi que, en dépit des initiatives – pour la plupart remarquables – de l'Unesco visant à conserver les traditions gastronomiques les plus riches et les plus en phase avec les terroirs locaux, la production commerciale, de pair avec une rhétorique issue de la terminologie même de l'Unesco, participe de la disparition des significations sociales de l'alimentation. Elle va jusqu'à y substituer une structure conceptuelle, à connotation très « masculine » et « nationaliste », exempte de toute signification sociale – hormis celle de la séparation grossière entre deux sortes de classes imperméables. Notre analyse, critique, ambitionne de remplacer ce type de taxonomie « sèche », relative aux « cultures alimentaires », en retournant aux sources des règles gastronomiques, telles qu'elles sont édictées par les sociétés locales, et de promouvoir la reconnaissance du dynamisme culturel et singulier des cuisines locales.

> **11h15-11h45 De quelques dimensions patrimoniales de l'alimentation.**

Regard sociologique et mise en perspective touristique

Jacinthe Bessiére

Université de Toulouse (France)

La prise en compte des problématiques actuelles du tourisme semble cruciale pour l'avenir des territoires, tant celui-ci reste l'un des rares domaines embrassant une diversité de secteurs socio-économiques – dont l'agriculture et l'agro-alimentaire. Notre contribution s'interroge plus spécifiquement sur les processus de valorisation patrimoniale alimentaire dans leurs liens avec les pratiques touristiques territoriales, ces dernières jouant un rôle majeur dans la relance ou le réinvestissement de produits alimentaires sur certains bassins de production agricole. Dans un même temps, instituée comme une norme nationale, dont le « Repas » est aujourd'hui consacré par une inscription au patrimoine mondial de l'Humanité, la gastronomie française est perçue comme un fondement commun, un marqueur collectif fédérant une identité commune. Ce « bien manger » à la française semble être à la fois un code national qui qualifie, unit et identifie. Associée au tourisme, l'expérience gastronomique est le lieu de multiples aspirations et représentations, notamment dans l'espace rural, donnant lieu à de nouvelles pratiques, offres et filières situées parfois en marge d'un développement touristique plus institutionnalisé. Analysant les « vacances » comme une quête de sens et d'identité, nous nous proposons d'analyser les



patrimoines alimentaires non seulement comme des composantes de la quête touristique, mais également comme des vecteurs de développement pour les territoires. Après avoir cadré et défini les notions de « patrimoine alimentaire » et de « patrimonialisation », nous nous attacherons à interroger les interactions et/ou les articulations entre patrimoine alimentaire et tourisme.

> 11h45-12h15 Des patrimoines alimentaires... oui, mais pour qui ?

Laurence Tibère

Université de Toulouse (France)/Taylors University-Kuala Lumpur (Indonésie)

Les institutions en charge de la promotion touristique d'un pays ou d'une région présentent certaines composantes alimentaires comme autant d'emblèmes des identités collectives qui seraient unanimement perçues comme tels « par les locaux ». Dans cette contribution, nous explorons les perceptions locales – des populations générales et des professionnels du tourisme – sur ce qui, dans l'alimentation, les représentait le mieux en tant que collectivités humaines. Partant des discours, nous avons débusqué les représentations autour desquelles se construit ce que nous proposons d'appeler « l'en commun ». Pourquoi tel plat fait-il – ou non – l'unanimité ? Quelles sont les logiques sociales autour desquelles le consensus semble se créer ? Après avoir étudié la question dans deux sociétés multiculturelles (Réunion et Malaisie) pour saisir les enjeux identitaires autour de l'alimentation, nous nous sommes intéressée au Sud-Ouest de la France, sous l'angle de la patrimonialisation. Nous proposons ici de partager les résultats qui découlent de nos analyses en ouvrant la réflexion sur le rôle d'autres acteurs, dont le chercheur, dans ces dynamiques.

> 12h15-12h45 Patrimoine et migration.

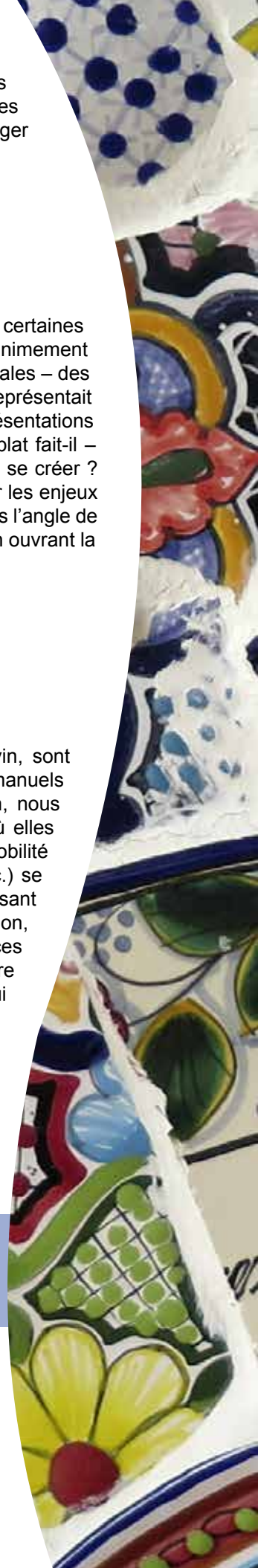
L'impensable patrimoine arabe des terroirs bordelais ?

Chantal Crenn

Université de Bordeaux Montaigne (France)

En France, particulièrement dans le Sud-Ouest, les discours gastronomiques, qui incluent le vin, sont depuis longtemps un enjeu de distinction (Thiesse 1997) pour les élites dans lequel les travailleurs manuels (particulièrement les « étrangers sociologiques ») n'ont pas leur place. Dans notre contribution, nous envisageons ces relations au vin et à la cuisine comme « gastropolitiques » dans la mesure où elles imposent un certain ordre symbolique et identitaire (Matta 2014). En effet, tout en faisant de la mobilité internationale une valeur distinctive pour eux-mêmes, les « établis » (vignerons, élus, chefs, etc.) se reposent sur « l'identité » alimentaire pour tracer les limites entre « eux » et « nous », établissant une hiérarchie et des frontières « nationales » inaliénables dans le contexte actuel de globalisation, lequel est considéré comme une menace pour l'intégrité du terroir et, au-delà, de la Nation. Dans ces territoires où le « patrimonialisme » blanc et chrétien est dominant, nous proposons de porter notre attention ethnographique sur les trajectoires de commerçantes restauratrices « marocaines » qui font de « l'origine » le fondement de leurs innovations économiques alimentaires, créant ainsi des ethnoscapés (Appadurai 2005) au sein même de winescapés (Crenn 2017). Que nous disent ces patrimoines alimentaires « marocains » des sociétés viticoles du Sud-Ouest de la France ? Quelles sont les répercussions de ces entreprises marchandes ethniques et patrimoniales sur l'idée de terroir et de Nation ? Que racontent-elles des singularités migrantes et minoritaires ? En quoi l'alimentation permet-elle d'éclairer sous un angle nouveau les liens qui unissent patrimoine et migration ?

13.00-14.30 Pause déjeuner,
restaurant « La Baleine »



**> 14h30-15h00 Reflets de France :
un chapitre du Roman gastro-national**

Jean-Pierre Hassoun

CNRS (France)

On s'interroge souvent sur les usages fédérateurs que font les acteurs politiques nationaux et locaux du patrimoine alimentaire. On se demande moins souvent comment certains acteurs économiques participent à l'élaboration d'un Récit qui contribue, à son niveau, à nourrir le Roman gastro-national. À partir d'une recherche ethnographique et historique sur la marque alimentaire Reflets de France distribuée par Carrefour, on se posera la question des valeurs patrimoniales qui sont utilisées pour écrire ce Roman : fétichisation du local, probité de l'entreprise familiale, beauté de l'authenticité et de la singularité, référence récurrente à un passé que l'on propose de reproduire ou de retrouver, valorisation extrême et catégorique d'un paysage érigé en icône esthétique. Ces valeurs sont l'envers de celles habituellement promues par la grande distribution et le marché de masse à l'heure de la mondialisation des échanges : valorisation du lointain qui nourrit des désirs proclamés de goûts nouveaux, puissance et rationalité de l'industrie agro-alimentaire qui permet de baisser les prix et de multiplier les choix, foi dans le futur associé à l'innovation et à la science qui réduisent les risques sanitaires. Cette inversion des valeurs qui peut être également lue comme une transgression est à la base d'une rhétorique qui nourrit un imaginaire et un narcissisme gastro-national eux-mêmes à la base de toute production patrimoniale. À l'instar des États, les grands groupes de distribution peuvent eux aussi « inventer des traditions » (de consommation) quitte à ponctuellement « oublier » leurs valeurs fondatrices qui par ailleurs restent dominantes.

**> 15h00-15h30 Alimentation, patrimoine et tourisme.
Réflexions sur les intersections entre alimentation
et perspectives culturelles et touristiques**

F. Xavier Medina

Universitat Oberta de Catalunya (Espagne)

Cette contribution se situe à l'intersection entre cultures alimentaires, patrimoine et tourisme. Le patrimoine culturel sera abordé comme un « pont » entre le passé et le présent, voire le futur, qui donne un sens (pratique) et une originalité aux différentes cultures. Les sélections (et exclusions) d'éléments culturels, inhérentes à toutes les constructions patrimoniales, font de celles-ci des objets vivants et politiques, contingents et d'intérêts divers. Les pratiques alimentaires sont parmi les plus récentes cultures dites « immatérielles » à être identifiées et reconnues comme patrimoniales, renforçant ainsi non seulement leur importance pour les identités individuelles et collectives, mais également leur potentiel de ressource pour l'action. Nous proposons ici de réfléchir, de façon critique, sur la mise en valeur des patrimoines alimentaires à travers le prisme du tourisme et ses éventuels effets (positifs et négatifs) sur le développement local.

**> 15h30-16h00 “La dieta mediterrània és un invent...
per amagar la catalanitat de la cuina!” Gastro-politique
et patrimoines alimentaire : au service de quelles valeurs ?**

António José Marques da Silva

Université d'Évora (Portugal)

Notre contribution se propose d'explorer la relation entre la « valeur patrimoniale » et la « gastro-politique » sur la base d'apports théoriques issus de différents domaines du savoir susceptibles de l'éclairer. L'objectif de l'approche, interdisciplinaire, est de formuler des hypothèses quant à la nature de cette relation, à partir de l'exemple de la diète méditerranéenne. De par sa spécificité et la pluralité d'agents impliqués, la diète méditerranéenne dévoile plusieurs pistes permettant d'apprécier les rapports complexes et labiles entre action politique, culture et science sous un jour nouveau. Nous confronterons nos hypothèses à l'analyse comparative, l'enjeu étant de mieux comprendre comment la valeur patrimoniale se crée et se transforme selon les agendas le plus souvent contradictoires des différents acteurs qui participent de l'existence des patrimoines



alimentaires. Notre contribution envisage de mettre à l'épreuve la prémisse selon laquelle la main mise de la gastro-politique sur la culture doit avant tout favoriser la promotion de valeurs humanistes.

> **15h30-16h00** Débat général

> **18h** Cocktail, restaurant « La Baleine »

Vendredi 17 novembre 2017

8.50-9.50 : café et pâtisseries orientales à la Grande Mosquée

10h00-10h45 - CONFÉRENCE PLÉNIÈRE

> **Patrimonialisation & « gastronomisation » : les gagnants et les perdants**

Jean-Pierre Poulain

Université de Toulouse (France)/Taylors Toulouse University Center (Indonésie)

La mise en mémoire de l'alimentation est un processus qui s'inscrit dans l'histoire longue de l'humanité. Dans une espèce où les enfants naissent largement immatures et où le contrôle par l'instinct des conduites est rudimentaire, la mémorisation de ce qui est mangeable et non mangeable, des techniques de maîtrise du feu et des pratiques culinaires sont une partie décisive du processus d'homínisation. Au point que certains ont même suggéré d'y voir le point de départ de la culture et même de la démarche scientifique. La mise en mémoire des savoir-faire associés à l'alimentation n'est donc pas nouvelle et pourrait être une caractéristique de l'espèce humaine. Ce qui semble nouveau dans un monde modernisé, c'est la « conscience patrimoniale » relative à des choses du quotidien et le sentiment qu'elles témoignent, d'une manière de vivre disparu, ou qui pourrait disparaître. Ce qui est nouveau, c'est de voir dans des pratiques populaires des formes esthétisées d'un art de vivre. Les acteurs du développement de ces processus ont été identifiés et leurs logiques cartographiées. Reste que le regard porté sur ces phénomènes est principalement positif. Il semble que ces processus soient unanimement appréciés et leurs conséquences espérées par des acteurs aussi divers que les agriculteurs, restaurateurs et professionnels des métiers des bouches, des filières touristique, viticole ou agro-alimentaire... ainsi que ceux du monde du patrimoine et les politiques. Au point que, lorsqu'un territoire échappe à la dynamique patrimoniale, l'on s'étonne de cette « anormalité ». Un tel consensus surprend et invite à s'interroger sur les « gagnants » réels ou potentiels du processus, dont la liste tend à la fois à s'étirer et à s'exhiber, mais aussi sur « les perdants », ceux que cette expérience tient dans l'ombre ou délégitime. La conférence sera l'occasion de repérer les conséquences des définitions contemporaines de la patrimonialisation alimentaire et d'engager l'identification des produits, objets et acteurs qui restent dans l'ombre portée de cet engouement pour ce qui « fait » patrimoine et gastronomie.

> **10h45-11h15** De l'héritage au patrimoine alimentaire.

Un instrument de gouvernance des crises sectorielles (France 1980-2016) ?

Julia Csergo

Université ESG-UQAM (Canada)

Autour des notions d'héritage et de patrimonialisation, c'est-à-dire, pour ce qui concerne l'exemple français, de perception et d'institutionnalisation, de récits et d'actions, mais aussi de légitimité et d'illégitimité, plusieurs processus visant à patrimonialiser l'alimentation ont vu le jour depuis les années 1980. Dans notre contribution, nous nous interrogerons sur les contextes politiques dans lesquelles s'inscrivent ces décisions, sur les acteurs qui les portent, sur les valeurs qu'elles promeuvent, sur les liens qu'elles expriment entre les pouvoirs institutionnels et



les communautés d'acteurs sectoriels. Notre lecture se fera à travers le prisme de la gestion de « crise » (économique, sociale, culturelle) pour exposer les raisons pour lesquelles le patrimoine alimentaire est une construction qui constitue un instrument de gouvernance en termes de politiques intérieures comme extérieures de l'État français.

> 11h30-12h00 Le patrimoine alimentaire est-il « utile » aux politiques publiques ?

Quelques réflexions critiques depuis l'Équateur

Nasser Rebai

UMR PRODIG/IRD (Équateur, France)

Depuis plusieurs années, la rénovation du discours politique, avec l'avènement de la « Révolution Citoyenne » et l'importance accordée au Buen Vivir, a donné lieu en Équateur à une remise au goût du jour de la question alimentaire. De nombreux travaux scientifiques, ainsi que d'innombrables projets de développement menés par les pouvoirs publics et les ONG, se sont focalisés sur la sécurité alimentaire tandis qu'une part importante de la société civile s'est mobilisée au nom du droit à une alimentation saine et en faveur d'une meilleure valorisation de la diversité des productions locales. L'usage de la notion de « patrimoine alimentaire » s'est ainsi généralisé, tant chez les acteurs publics que dans les cercles associatifs et universitaires. Notre contribution se propose d'interroger la signification et la portée de cette montée en puissance du patrimoine alimentaire en Équateur. Loin de considérer celui-ci comme un mot fourre-tout, teinté de romantisme, nous nous demanderons si le patrimoine peut constituer le ferment de politiques publiques inédites qui répondent à la fois aux aspirations du plus grand nombre pour une véritable valorisation de l'agriculture paysanne et une plus grande couverture des « besoins » alimentaires nationaux.

> 12h00-12h30 Échanges autour des patrimoines alimentaires amazoniens.

Ateliers au Brésil et en Guyane

Esther Katz, Pascale de Robert, Marie Fleury

IRD & MNHN (France)

Si l'État français reconnaît les mêmes droits à l'ensemble de ses citoyens, Amérindiens et descendants de Noirs Marron bénéficient, au Brésil, de droits spécifiques, notamment territoriaux. Très minoritaires au Brésil et en Guyane, la visibilité de ces populations est moindre dans le premier pays. Pourtant, même si elles vivent très loin des centres urbains, elles ont récemment été confrontées à d'importants changements alimentaires. Au cours des dernières années, des initiatives de patrimonialisation, institutionnelles comme spontanées, ainsi que des expériences de valorisation culinaire ont vu le jour. Alliant débats et pratiques culinaires, des ateliers participatifs, dont deux binationaux, ont réuni, dans le cadre de différents projets, des Amazoniens originaires de régions très diverses. Ces ateliers ont permis : (i) de comparer les systèmes alimentaires ; (ii) d'appréhender l'impact des politiques publiques et du marché ; (iii) de mettre en perspective plusieurs expériences de valorisation ; (iv) d'établir des liens entre l'alimentation et la santé ; (v) de partager des expériences de restauration scolaire ou touristiques. La diffusion de ces expériences est susceptible d'inspirer de nouvelles formes locales de valorisation dans un contexte de standardisation alimentaire mondialisée.

13.00-14.30 Pause déjeuner,

restaurant « La Baleine »



> 14h30-15h00 « Régimes d'ethnicité ». Cuisine, corps et citoyenneté au Mexique

Sarah Bak-Geller Corona

UNAM (Mexique)

La nourriture est apparue ces dernières années comme une ressource efficace pour revendiquer des identités ethniques au Mexique. Cette situation doit être comprise à la lumière d'un contexte plus général : la proclamation de l'État pluriculturel au Mexique, à commencer par la réforme de l'article 4 de la Constitution fédérale, en 2001. Avec cette définition plus inclusive de la nation mexicaine, la figure du citoyen indigène est née, laquelle a généré contradictions et tensions face aux communautés qui doivent faire preuve de leur indianidad (« indianité »). Dans ce contexte, la cuisine s'impose, pour les communautés en quête de légitimation ethnique, comme l'une des preuves ultimes de l'autochtonie. Les acteurs sociaux mettent l'accent sur l'origine locale des ingrédients, l'histoire ancestrale des savoir-faire culinaires, les systèmes traditionnels de transmission, le symbolisme de leurs préparations ou tout autre aspect qui révèle l'unité, la cohérence et la spécificité culturelle de la communauté. Notre contribution ambitionne d'analyser, d'un point de vue historique et anthropologique, la façon dont la création des livres de cuisine dans deux localités du Mexique – la coca de Mezcala (Jalisco) et la mixteca de Cosoltepec (Oaxaca) – permet de « fabriquer » une identité ethnique et de négocier la place des habitants dans l'histoire nationale. L'élaboration de répertoires culinaires indigènes implique la création de nouveaux « sujets nationaux » dont l'identité ethnique est étroitement liée à l'ingestion, réelle et métaphorique, de certains aliments.

> 15h00-15h30 Les valeurs du patrimoine. Politiques du cacao en Amazonie équatorienne

Anne-Gaël Bilhaut

IFEA (Équateur)

Des recherches archéologiques récentes ont montré que le cacao trouve son origine dans le Nord Ouest de l'Amazonie, en Équateur lequel produit, aujourd'hui, plus de 60 % du cacao « fin d'arôme » au monde, qui apporte un revenu à plus de 100 000 familles. Récemment, en mai 2017, le pays a mis « les usages et les savoirs traditionnels associés à la production du cacao national fin d'arôme » sur la liste représentative du patrimoine national de l'Équateur, dans l'objectif de contribuer à la transmission de ces savoirs. Parmi les familles de petits producteurs, de plus en plus nombreuses, sont celles d'Amazonie, notamment les communautés indigènes kichwa et shuar, qui ont tardivement commencé à produire du cacao, à se constituer en associations de producteurs, à construire leurs propres coopératives et aujourd'hui des circuits touristiques parfois incluses dans la toute nouvelle « route ancestrale du cacao ». Notre contribution vise à présenter les différentes « valeurs » du cacao provenant d'Amazonie équatorienne : valeur commerciale, dans son articulation au tourisme, mais aussi patrimoniale et également écologique, à partir d'une étude comparative entre le Napo et le Zamora-Chinchipec, deux régions de production contrastées. Les dimensions politiques, culturelles, économiques, environnementales et sociales de la patrimonialisation du cacao en Équateur seront plus largement interrogées.

> 15h30-16h00 Immatériel, mais pas intouchable ! Ce que les pratiques alimentaires « font » au patrimoine

Chiara Bortolotto

IAC/Lahic (France)

En dépit des réticences de l'Unesco à l'égard des premières tentatives visant à faire reconnaître les pratiques alimentaires comme relevant du domaine du « patrimoine culturel immatériel » (PCI), ces dernières constituent aujourd'hui une part importante, et croissante, des éléments inscrits sur les Listes du Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Exemple paradigmatique des usages de la culture comme ressource, l'institution de cette typologie de patrimoine met au jour des enjeux fondamentaux comme le rôle du patrimoine dans le développement durable ; les relations entre le patrimoine et le marché ; l'essor de l'entrepreneuriat patrimonial ; la revendication de droits de propriété intellectuelle. Notre contribution explore les diverses controverses suscitées par cette nouvelle « catégorie » patrimoniale, à partir de l'observation



des débats qui ont eu lieu au sein du Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Il s'agit, pour nous, de tenter de comprendre comment l'entrée de l'alimentation dans la sphère du patrimoine contribue à perturber, à renouveler ou à repenser la notion telle qu'elle avait été définie à partir du XIX^e siècle.

> **16h00-16h30** Débat général

16h30-16h45 - FERMETURE DU COLLOQUE

Raúl Matta & Charles-Édouard de Suremain

Université de Göttingen (Allemagne) & IRD (France)

Affiliations complètes et contacts

• *Charles-Édouard de Suremain*

UMR 208 PALOC « Patrimoines Locaux & Gouvernance » (IRD-MNHN, France)

suremain@ird.fr

• *Raúl Matta*

Département d'anthropologie culturelle, Université de Göttingen (Allemagne) & CIESAS (Mexique)

matta_raul@yahoo.com

• *Jean-Pierre Poulain*

Chair of Food Studies "Food, Cultures and Health", Taylors Toulouse University Center (Indonésie)

Jean-Pierre.Poulain@taylors.edu.my

• *Jacinthe Bessière*

Université de Toulouse, ISTHIA/CERTOP, UMR CNRS 5044 (France)

bessiere@univ-tlse2.fr

• *Laurence Tibère*

Université de Toulouse, ISTHIA/CERTOP, UMR - CNRS 5044,
Chair of Food Studies (Taylors University-Kuala Lumpur, Indonésie)

laurencemaryse1968@gmail.com

• *Chantal Crenn*

Université de Bordeaux Montaigne, CNRS-UMR 5115 « Les Afriques dans le monde » (IEP Bordeaux, France)

crenn.girerd@wanadoo.fr

• *Jean-Pierre Hassoun*

Directeur de recherche CNRS (IRIS-EHESS, France)

jp.hassoun@gmail.com

• *F. Xavier Medina*

Directeur Chaire UNESCO « Alimentation, Culture et Développement »,
Universitat Oberta de Catalunya (UOC), Barcelona

fxmedina@gmail.com



• *António José Marques da Silva*

Chaire UNESCO en Patrimoine immatériel et savoir-faire traditionnel: lier patrimoines - Université d'Évora (Portugal)

amsarqueologia@sapo.pt

• *Michael Herzfeld*

Department of Anthropology, Harvard University

herzfeld@fas.harvard.edu

• *Julia Csergo*

Département d'études urbaines et touristiques (ESG-UQAM), Chaire du Canada en patrimoine urbain de l'ESG-UQAM (Canada)

csergo.julia@uqam.ca

• *Nasser Rebaï*

UMR PRODIG/IRD (Équateur, France)

nass.reb@hotmail.fr

• *Esther Katz*

UMR 208 PALOC « Patrimoines Locaux & Gouvernance » (IRD-MNHN, France)

esther.katz@ird.fr

• *Pascale de Robert*

UMR 208 PALOC « Patrimoines Locaux & Gouvernance » (IRD-MNHN, France)

pascale.derobert@ird.fr

• *Marie Fleury*

UMR 208 PALOC « Patrimoines Locaux & Gouvernance » (IRD-MNHN, France)

fleury@mnhn.fr

• *Sarah Bak-Geller Corona*

Instituto de investigaciones (UNAM, Mexique)

bakgeller@gmail.com

• *Anne-Gaël Bilhaut*

Institut Français d'Études Andines,

Projet SENAC « Socio-ecological Network Adaptations in a Changing World » (Équateur)

Anne-Gael.BILHAUT@cnrs.fr

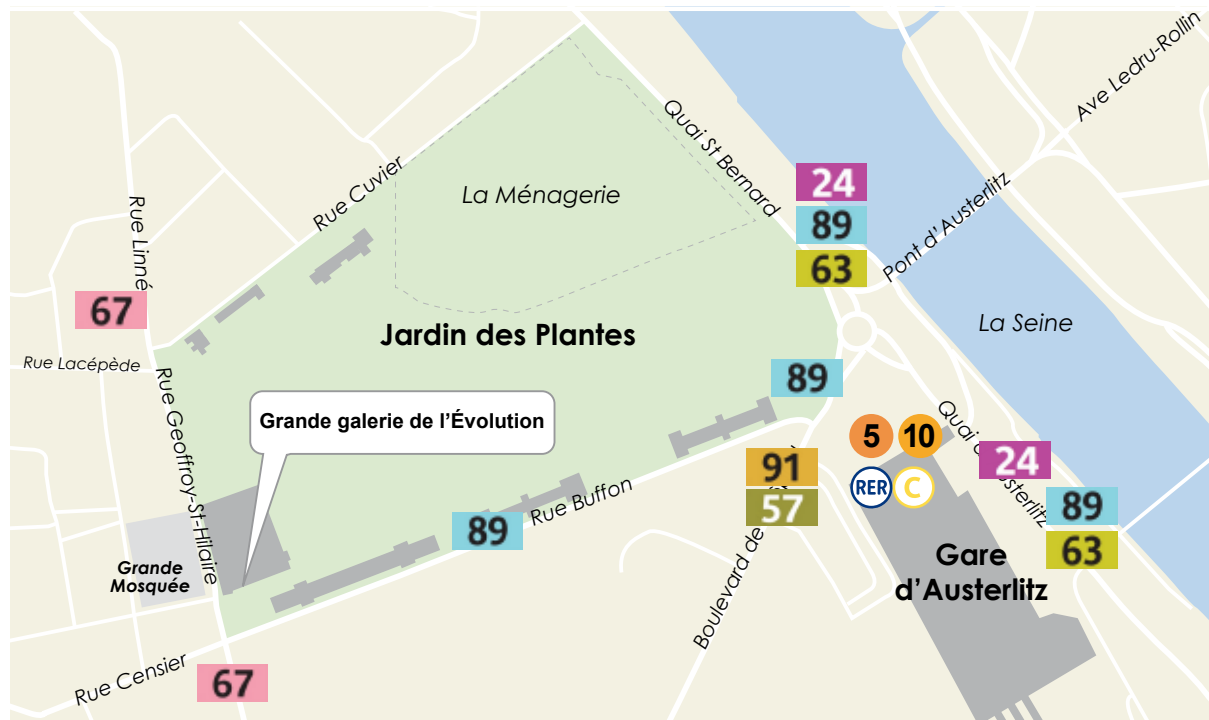
• *Chiara Bortolotto*

IIAC/Lahic, chercheure principale du projet Unesco Frictions (EHESS, France)

chiara.bortolotto@ehess.fr



Plan



TRANSPORTS EN COMMUN AUX ALENTOURS

Metro



RER C



Bus

