

INTERMÉDIALITÉS SENSIBLES

*Alimentation, goût et sensorialité : entre
recherche et création*

Modératrice :

Hilda Inderwildi (TIL, Image & Critique)

Invitées :

Louise Atkinson (CECILLE, Université de Lille)

Clémentine Hugo-Gential (CIMEOS, Université Bourgogne Europe)

Emmanuelle Ricaud-Oneto (CSGA, Université Bourgogne Europe)

Delphine Talbot (LLA-Créatis, Université Toulouse Jean Jaurès)



Crédit photographique : Delphine Talbot

VENDREDI

9

OCTOBRE
2026

9h30-12h

Séance TEAMS



UNIVERSITÉ
BOURGOGNE
EUROPE



CENTRE
INTERLANGUES
TEXTE, IMAGE, LANGAGE



Crédit photographique : Delphine Talbot

Louise Atkinson

Études germaniques, Sciences
de l'Information et de la
Communication
Université de Lille

Keep Calm und koch was! – Recommandations et représentations alimentaires de la bulle végane/ végétarienne germanophone sur Instagram durant le premier confinement (mars 2020)

Clémentine Hugol- Gential

Sciences de l'Information et de
la Communication
Université Bourgogne Europe

Corps sous contrôle, sensorialités empêchées ? Réseaux sociaux et troubles des conduites alimentaires

Emmanuelle Ricaud- Oneto

Anthropologie alimentaire
Université Bourgogne Europe

Explorer les perceptions du sucré et de l'amertume pour saisir la réception de l'alimentation scolaire chez deux peuples autochtones en Amazonie péruvienne

Delphine Talbot

Arts plastiques, Design
Université Toulouse Jean
Jaurès

Traductions sensorielles, matériologies sensibles et expériences immersives : performer le design culinaire

Keep Calm und koch was! – Recommandations et représentations alimentaires de la bulle végane/végétarienne germanophone sur Instagram durant le premier confinement (mars 2020)

En mars 2020, la pandémie liée au coronavirus est un sujet incontournable pour toute personne active sur les réseaux sociaux numériques. Or, les influenceurs et influenceuses véganes détiennent des compétences qui s'avèrent fort utiles dans le contexte du confinement : la capacité à télétravailler, à cuisiner à partir de produits bruts, à s'alimenter sans dépendre de la grande distribution dominante.

Ces comptes deviennent donc pourvoyeurs de recommandation de santé dès le début de la pandémie : santé physique, mais aussi santé mentale. Nous nous intéresserons particulièrement aux conseils prodigués vis-à-vis de l'alimentation quotidienne : à quels produits furent prêtées des vertus particulières ? Lesquels furent stigmatisés ? Plus généralement, quelles bonnes pratiques du repas en temps de pandémie (seul ou partagé, à base de produits frais ou de conserves, simple ou élaboré ...) se dessinent à la lecture de ces contenus ?

Enfin, face à une maladie dont l'origine supposée est la consommation de viande, quelle posture adopte la défenseuse ou le défenseur du mode de vie végan ? À l'heure où la simple publication d'une recette de cuisine donne lieu à des réflexions profondes sur l'état du monde, l'alimentation alternative demeure un marqueur de différenciation. Mais cette dernière exclut-elle la solidarité avec ses contemporains ?

Ces questions seront explorées à partir d'un corpus collecté entre mars 2020 et avril 2021 sur 22 comptes Instagram germanophones ou tenus par des Allemandes, et également constitués de billets de blogs et de podcasts. Nous les remettrons en perspective en les replaçant dans l'histoire des mouvements anti-mesures hygiénistes du long XX^e siècle dans l'espace germanophone.

Louise Atkinson est maîtresse de conférences en études germaniques (culture et sociétés) à l'Université de Lille depuis 2025. Sa thèse soutenue en 2024 à l'Université Paris Nanterre sous la direction d'Anne-Marie Pailhès et d'Isabelle Garcin-Marrou et intitulée « Réformer sa Vie. Les apôtres du naturel en Allemagne : une étude comparative de documents autobiographiques entre 1900 et aujourd'hui » explore les héritages contemporains de la Lebensreform. Ses recherches récentes portent sur l'histoire du végétarisme en Allemagne, le New Age et plus particulièrement sur les récits de soi en « personne saine », l'influence et le Vorleben (compris comme la performance exemplaire d'un mode de vie).

[à paraître] « Mitgefühl ou Toxic Empathy? L'empathie dans l'influence végane/végétarienne germanophone sur Instagram : une micro-analyse qualitative », dans *Germanica* (2026).

« Tropentaumel: Debatten um lebensreformerische ‚Tropen‘-Siedlungen in der Vegetarischen Warte (1898-1928) », *Recherches Germaniques* [en ligne], „Räume der Lebensreform“, 54 | 2024, mis en ligne le 13 décembre 2024, DOI : <https://doi.org/10.4000/12x5b>.

Avec Claire Milon et Max Thomé, « Y a-t-il un plaisir sans limites ? – Genießen ohne Grenzen? », *Revue d'Allemagne et des pays de langue allemande* [En ligne], 55-2 | 2023, « Plaisir ou Subsistance », p. 373-378, mis en ligne le 12 décembre 2023. DOI : <https://doi.org/10.4000/allemanne.3724>

« Le corps sauvé : la conversion au végétarisme autour de 1900 et aujourd'hui », *Allemagne d'aujourd'hui*, vol. 245, no. 3, 2023, pp. 92-102. DOI : <https://doi.org/10.3917/all.245.0092>

Corps sous contrôle, sensorialités empêchées ? Réseaux sociaux et troubles des conduites alimentaires

Les réseaux socionumériques occupent aujourd'hui une place centrale dans les représentations du corps, de l'alimentation et de la santé. À travers des formats tels que les « What I eat in a day », les contenus de transformation corporelle ou les discours nutritionnels prescriptifs, ils participent à la diffusion de normes valorisant la maîtrise de soi, le contrôle alimentaire et la performance corporelle. Mais que deviennent le goût, les sensations et l'expérience vécue du manger lorsque l'alimentation est constamment observée et comparée ?

À partir de travaux menés auprès de jeunes femmes prises en charge pour des troubles des conduites alimentaires, cette conférence explorera la manière dont les environnements numériques reconfigurent les rapports au corps et à l'alimentation. Elle montrera comment les réseaux sociaux peuvent à la fois renforcer certaines formes de contrôle et constituer des espaces de soutien, tout en interrogeant les possibilités de réintroduire le sensible dans les pratiques de médiation autour de l'alimentation. Plus largement, les troubles des conduites alimentaires seront envisagés comme un révélateur des tensions contemporaines.

Clémentine Hugol-Gential est professeure des universités en Sciences de l'Information et de la Communication à l'Université Bourgogne Europe et directrice adjointe du laboratoire CIMEOS. Spécialiste des questions alimentaires, ses travaux portent sur les discours, les médiations et les normes entourant l'alimentation, le corps et la santé, en particulier dans les environnements numériques. Elle s'intéresse aux liens entre pratiques alimentaires, représentations corporelles, réseaux socionumériques et enjeux de santé publique. Ses recherches articulent approches info-communicationnelles, médiation scientifique et participation des publics, notamment dans le cadre de projets menés auprès d'adolescents, de patients et de professionnels. Lauréate d'une chaire de médiation scientifique de l'Institut Universitaire de France (IUF) pour la période 2025-2030, elle dirige le programme *Manger connecté*, consacré aux discours alimentaires numériques et à leurs appropriations. Elle est entre autres l'autrice de *Corps, alimentation et réseaux sociaux* (Le Murmure, 2024) et de plusieurs travaux consacrés aux normes alimentaires et aux transformations contemporaines du rapport au corps et au manger.

Hugol-Gential, C. (2026). « Renewal of dietary and nutritional norms in the age of social media and educational challenges », dans Visalli M. & Galmarini M.-V. (dir.), *Applications of Open-Ended Questions and Text Data in Sensory and Consumer Science*. Springer Nature.

Hugol-Gential, C. (2025). « Ce qu'apportent les Sciences de l'Information et de la Communication à l'étude de l'alimentation », dans Darcel N. & Maurice A. (dir.), *Étudier les changements des comportements alimentaires*. Quae.

Hugol-Gential, C. (2024). *Corps, alimentation et réseaux sociaux*. Le Murmure.

Explorer les perceptions du sucré et de l'amertume pour saisir la réception de l'alimentation scolaire chez deux peuples autochtones en Amazonie péruvienne

Depuis 2012, le gouvernement péruvien fournit gratuitement des repas scolaires à l'ensemble des enfants des écoles publiques du pays. À partir d'une enquête ethnographique de douze mois menée auprès de deux peuples autochtones voisins, Maijuna et Napuruna, en Amazonie péruvienne, cette communication examine leurs différences en termes de perceptions sensorielles, en particulier du sucré et de l'amertume, afin de comprendre leurs modalités de réception de l'alimentation scolaire.

La comparaison du vocabulaire employé pour décrire le sucré et l'amertume, ainsi que les représentations culturelles qui leur sont associées, révèle que les deux groupes acceptent la bouillie sucrée au lait, dans la mesure où elle correspond au goût, à la texture et à la couleur qu'ils associent à leur boisson quotidienne : la bière de manioc.

Cependant, les Napuruna limitent la consommation d'aliments sucrés par leurs enfants, car ils considèrent le sucré comme un facteur de paresse, tandis qu'il est pour les Maijuna un indice de comestibilité des aliments qui s'oppose à la toxicité des substances amères.

Emmanuelle Ricaud-Oneto est maîtresse de conférences en anthropologie à l'Institut Agro Dijon, et chercheuse au Centre des sciences du goût et de l'alimentation (CSGA). Elle est également chercheuse associée au Laboratoire d'anthropologie politique (LAP, CNRS-EHESS), à Paris. Elle a obtenu son doctorat en anthropologie en 2022 à l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS), à Paris. Sa thèse traite de la réception complexe d'un programme national d'alimentation scolaire au Pérou auprès de deux peuples autochtones amazoniens, les Maijuna et les Napuruna. Depuis 2026, elle est porteuse du projet de recherche AMAZ-LIFE qui s'intéresse aux pratiques de préparation de la bière de manioc en Amazonie, en croisant anthropologie et microbiologie. Ce projet est financé par le programme HARMi, lauréat du projet ANR Excellence(s).

Son travail se focalise sur les dynamiques sociales et culturelles de l'Amazonie des basses terres, avec une attention particulière portée sur les interactions entre humains et environnement, au prisme des systèmes alimentaires et des perceptions sensorielles. Elle mobilise ainsi l'ethnobiologie, l'anthropologie de l'alimentation et l'anthropologie politique, en s'intéressant notamment aux rapports politiques entre l'État et les peuples autochtones.

Ses publications comprennent notamment le chapitre « School Food Politics, Identity, and Indigeneity in the Peruvian Amazon », publié dans l'ouvrage *Transforming School Food Politics Around the World*, dirigé par Robert S. et Gaddis J. et paru en 2024 aux MIT Press, ouvrage récompensé par l'Association for the Study of Food and Society (ASFS); ainsi que l'article paru en 2026 « L'alimentation scolaire au nom de la pauvreté : confronter les problématiques alimentaires en contexte autochtone », dans *Anthropology of Food*.

Traductions sensorielles, matériologies sensibles et expériences immersives : performer le design culinaire

En s'appuyant sur deux créations de performances de design culinaire menées au Japon (Okinawa, 2019 ; Kyoto, 2025), l'auteure propose de relever les espaces de traduction opératoires, leurs formes et ce qu'ils prédisposent à l'activation de relations sensorielles entre les publics et les milieux conçus par les graphies scéniques proposées. L'espace de la performance, installation immersive, devient le nouveau milieu à traverser, explorer, ingérer (faire devenir soi). Une fois le site exploré – depuis les observations, relevés, collectes, rencontres ; jusqu'aux expériences collectives et expérimentations en cuisine –, la pratique du design culinaire devient le terrain de mise en relations sensibles et sensorielles : interactions avec la matière, re-découvertes gustatives et mémorielles intimes, mises en récit renouvelées par les habitants-publics sur leurs pratiques et environnement quotidiens. La notion de traduction sera donc (re)définie en regard de pratiques de création telles que ces performances, impliquant ce qu'une telle opération engage dans le cadre d'un processus de conception. Seront aussi nommés les enjeux sous-jacents aux études de terrain premières, au travail collaboratif avec les communautés locales -habitantes, institutionnelles, politiques, associatives- impliquées à différents niveaux dans de telles créations, jusqu'à l'observation de ce qui est mis en œuvre par l'objet-performance "agissant" lui-même pour l'ensemble des parties prenantes.

Delphine Talbot est maîtresse de conférences en arts plastiques, design à l'Université de Toulouse 2, membre du Laboratoire de recherche LLA-Créatis, et secrétaire du conseil d'administration de la Francophone JSPS Alumni Association. Ses recherches s'inscrivent dans deux thématiques : "pratiques et théories de la couleur", investissant des études de terrains et la connaissance de techniques tinctoriales végétales situées, et "matériaux et matérialités", impliquant l'exploration et la conceptualisation d'une dimension polysensorielle relative aux effets et aux usages. Elle est à l'initiative du programme de recherche interdisciplinaire sur le végétal colorant et soignant intitulé « Color & Care ». Celui-ci intègre la dimension olfactive au sein de l'axe « Color, Odor & Care », projet de recherche-crédation collaboré sur les plantes tinctoriales et à parfums, à potentiel soignant. La méthode ethno-poétique sous-tend bon nombre de ses recherches et créations : elle interroge notamment la complémentarité opérationnelle entre la poétique et l'ethnographie pour le design de projet. La création d'installations situées, impliquant des données relevées sur le terrain des résidences artistiques concernées, fonde le cœur de sa pratique artistique. La création de performances de design culinaire (France, Espagne, Turquie, Japon, Venezuela) et d'expériences immersives, divers projets collaboratifs, ainsi que la dimension interculturelle, constituent les principaux défis de sa pratique de création actuelle.