##### Anne-Elène Delavigne

##### Publications ayant trait à l’alimentation

**Articles dans des revues scientifiques nationales et internationales à comité de lecture**

(2013) Delavigne A.-E., Boudier V. Animaux écorchés et carcasses dans l’art : quels rapports à la viande ? Poli - Politique de l’image. Imaginaires comestibles. Janvier. n° 7.

(2012) Logique du local et pratiques territoriales dans une action d’aide humanitaire C. Delfosse, X. Guiomar, J. Pluvinage, J.-F. Ayats (dir.). Alimentation et territoire. Revue Pour. Novembre n°215-216.

(2011). La "bonne" viande aujourd’hui à Bamako. Le marché de la viande entre deux conceptions de la "qualité". Journal des Africanistes. 81-1 : 97-117.

(2010). Ch. Crenn, Delavigne A.-E., I. Téchoueyres. Migrants’ food habits when returning home (in Bamako, Mali and Dakar, Senegal. In C. Crenn, J.-P. Hassoun, X. Medina (dir.). Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux. Anthropology of Food n° 7. Décembre [En ligne 7 janvier 2011].

(2009). Delavigne A.-E., Boudier V. La representación de la Cabeza de Cerdo como - trofeo. Miradas cruzadas entre historia del arte y antropología visual. Studium. Revista de humanides. Universidad de Zaragoza n° 15 :141-163.

(2008). De la honte d’avoir faim dans un pays riche. In A.-E. Delavigne, K. Montagne (dir.) avec la participation d’H. Courau. Introduction au numéro spécial Eating to live, Food under precarious living conditions in rich countries. Anthropology of Food, n° 6. Septembre. <http://aof.revues.org/index4243.html>

(2008). Le savoir-faire des bouchers et des chevillards en matière de choix des animaux et des carcasses. Viandes et produits carnés, Revue des instituts de recherches et des centres techniques des filières viandes et produits carnés. (12èmes journées Sciences du Muscle et Technologies des viandes de Tours). Hors-série : 29-30.

(2008). Entre éleveurs et mangeurs : où est la viande ? La viande en vente directe : une filière alternative ? Carnet de bord en sciences humaines. Gouverner par la viande n° 15 (automne) : 42-52 [http://www.unige.ch/ses/socio/carne...](http://www.unige.ch/ses/socio/carnets-de-bord/revue/sommaire.php?num=15)

(2006). L’abattoir d’Arles, un lieu de rencontre autour des animaux. Ruralia. Revue de l’Association des Ruralistes Français. n° 18-19 : 173-186. [http://ruralia.revues.org/document1...](http://ruralia.revues.org/document1231.html)

(2005). Delavigne A.-E., Boudier V. Het motiv van de varkenskop als trofee een spiegelbeeld van de daad. Gekruiste blikken in kunstgeschiedenis en visuele antropologie. Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen. Periodiek voor voedingsgeschiedenis en -cultur, gastrogeografie, streekgatsronomie en toerisme. Academie voor de streekgebonden gastronomie. 21ste Jaargang. N° 4. Januari-februari-maart : 44-69.

(2004). Aliments purs, aliments sain(t)s, la dimension identitaire : des peurs alimentaires au Danemark. Etudes rurales. Janvier-juin : 169-170.

(2004). Les nouvelles figures mythiques de la peur : la représentation des salmonelles au Danemark. C. Boujot (dir.). Nature ambiguë, poisons d’origine biologique et expériences toxiques. Ethnologie Française. XXXIV. 3 : 471-479.

(2003). La viande verte : un écologisme à la danoise. In F. Dubost, B. Lizet (dir.), Bienfaisante nature, de l’hygiénisme au développement durable. Communications, n° spécial, Mars : 201-216.

(2002). Le système des viandes au Danemark : goûts et dégoûts pour la viande en fonction de l’espèce animale. Anthropozoologica. Publications scientifiques du Museum National d’Histoire Naturelle. n° 35 : 29-37.

(2000). Delavigne A.-E., Martin A.-M., Maury C., Muller S. Images d’abattoir : la réalité crue ? Quelques pistes de réflexion sur le discours de l’image ayant trait à la mise à mort des animaux. Ruralia. Revue de l’Association des Ruralistes Français. N° 6 : 190-194. [http://ruralia.revues.org/document1...](http://ruralia.revues.org/document145.html)

(2000). Delavigne A.-E., Martin A.-M., Maury C. Images d’abattage : champ et hors champ de l’abattoir. Journal des anthropologues. AFA. n° 82-83, décembre : 391-400.

(1999). Nous, on mange de la chair. Approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark. Chronique. Ruralia. Revue de l’Association des Ruralistes Français n° 5 : 163-168

**Actes de colloques nationaux et internationaux**

(2012) Place et représentation des aliments "sauvages" dans les classes moyennes maliennes à Bamako et en migration. In G. Boëtsch, A. Guerci, M. Gueye, A. Guisse (dir.). Les plantes du Sahel. Paris. CRNS : 148-162.

(2010). Crenn C., Delavigne A.-E. Les méthodes de l’anthropologie sociale dans les études sur l’alimentation. In A.-M. Guihard-Costa, G. Boëtsch, N. Chapuis-Lucciani (dir.) L’anthropologie du vivant : objets et méthodes, (Actes du colloque de Carry-le-Rouet, 1- 4 octobre 2008). Paris. Editions du CNRS GDR 3267 L’homme et sa diversité : dynamiques évolutives des populations actuelles. <http://www.evolhum.cnrs.fr/> ou [http://www.evolhum.cnrs.fr/methodes...](http://www.evolhum.cnrs.fr/methodes-anthropobio)

(2010). La viande ordinaire et l’extra : le goût contre les normes. In A.-M. Brisebarre, A.-E. Delavigne, B. Lizet (dir.). Viandes et sociétés : les consommations ordinaires et extra-ordinaires. (Actes des journées d’étude). Anthropozoologica. Publications scientifiques du Museum National d’Histoire Naturelle. n° 45 (1) : 173-184.

(2009). La carte régionaliste d’un abattoir industriel en Provence. In D. Huck, R. Kahn (dir.). Langues régionales, cultures et développement ; études de cas en Alsace, Bretagne et Provence. Paris. L’Harmattan. coll. Espaces discursifs : 133-148.

(2007). Le dégoût du poisson au Danemark. In E. Ridel, E. Barré et A. Zysberg (dir.). Les nourritures de la mer, de la criée à l’assiette. (Acte du colloque interdisciplinaire. Musée maritime de Tatihou, 3-4 octobre 2003). Centre de Recherche d’Histoire quantitative. Caen. Histoire maritime n° 4 : 289-298.

(2007). Spécialités culinaires, innovations techniques et cuisine danoise traditionnelle. In A. Drouard, J.-P. Williot (dir.). Histoire des innovations alimentaires 19 et 20èmes siècles. (Actes du colloque Histoire de l’innovation alimentaire de la seconde moitié du XIXe siècle à nos jours CRHI, Paris IV Sorbonne, 3-4 décembre 2002). Paris. L’Harmattan. Collection : Histoire de l’innovation et entreprise : 283-294.

(2006). El miedo a las salmonelosis en Dinamarca, entre racionalidad e irracionalidad. Percepción y mediatización de los riesgos debidos a las salmonelosis en Dinamarca. In A. Millan Fuertes (dir.). Arbitrario cultural, Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal, Homenaje a Igor de Garine. Huesca, La Val de Onsera (EIMAH-ICAF- IUAES) 2006 : 249-262.

(2005). Delavigne A.-E., Martin A.-M. Les machines et les hommes. Transformation des techniques, pratiques et représentations du travail en abattoir : un regard anthropologique sur des images et des lieux d’abattage. In P. Marcilloux (dir.). Le travail en représentations. (Actes du colloque du CTHS, 2002, Nancy) : 223-243.

(2005). We want to eat happy pigs. In A. Hubert, R. Avila (dir.). Man and Meat. Estudios de l’Hombre. n° 19 (Meat consumption, Changing trends & concerns anthropological approaches Proceedings of the symposium ICAF / SEH, 05/2001, Bordeaux). University of Guadalajara.

(2002). A la recherche de la culture culinaire danoise au sein de l’Europe des patrimoines. In P. Marcilloux (dir.). Les hommes en Europe. Paris. CTHS : 323-335.

(2002). Pas de cochon, pas de Danois : viande de porc et identité danoise, perspective anthropologique. In M. Bruegel, B. Laurioux (dir.). Histoire et identités alimentaires en Europe. (Actes du colloque fondateur de l’Institut Européen de l’Histoire de l’Alimentation). Strasbourg. Hachette. Coll. Littératures : 53-62.

**Chapitre d’ouvrages**

(2010). Crenn Ch., Delavigne A.-E., I. Téchoueyres. (2010). Faire bouillir la marmite. In R. Avila (dir.). Anthropology in a Feminine Key. Essays and Thoughts in honour of Annie Hubert. Universidad de Guadalajara, Prensas Universitarias de la Universidad de Guadalajara : 189-202.

(2010). La tradition du pain au Danemark. In J.-Ph. de Tonnac (dir.). Dictionnaire universel du pain. Paris. R. Laffont. coll. Bouquins : 291-295.

(2010). La tradition du pain au Mali. In J.-Ph. de Tonnac (dir.). Dictionnaire universel du pain. Paris. R. Laffont. coll. Bouquins : 646-649.

(2003). Alazard & Roux, le choix du bon goût depuis 1934 ; l’enjeu patrimonial pour un abattoir provençal. Catalogue de l’exposition Bergers de Crau, au-delà de l’image. Museon Arlaten : 65-71.

(2001). Une autre façon de manger la viande : le Danemark. In M. Percot (dir.). De la vache à la viande : regards croisés sur l’élevage bovin et sa filière. Laval. Siloë : 87-98.

(2001). Delavigne A.-E., Martin A.-M. Une sacrée vacherie : entre peur et nécessité, la parole se libère. De la vache à la viande : regards croisés sur l’élevage bovin et sa filière. Laval. Siloë : 95-104.

**Direction d’ouvrages et de numéros de revues**

(2010). Brisebarre A.-M., Delavigne A.-E., Lizet B. (dir.). Viandes et sociétés : les consommations ordinaires et extra-ordinaires. (Actes des journées d’étude). Anthropozoologica. Publications scientifiques du Museum National d’Histoire Naturelle. n° 45 (1).

(2008). Delavigne A.-E., Montagne K. (dir.). Eating to live, Food under precarious living conditions in rich countries / Manger pour vivre : l’alimentation en condition de précarité dans les pays riches. Anthropology of Food. n° 6. Septembre. (Avec la participation d’H. Courau). <http://aof.revues.org/index4243.html>

(2003). Delavigne A.-E., Amilien V. (dir.). Crispy, Crunchy : a dream of consistency ... / Croquant, croustillant, un rêve de consistance. Anthropology of Food. n° 1. September. <http://aof.revues.org/index1101.html>

**Ouvrages**

Delavigne A.-E., C. Lecouteux. (2000). Viegoleis, le chevalier à la roue. Paris. Presse Universitaire de Paris-Sorbonne. 128 pp.

**Rapports scientifiques**

(2010). Crenn Ch., Delavigne A.-E., Duboys de Labarre M., Montagne K., Précigout F., Teschouères I. Parcours de vie, messages nutritionnels et pratiques alimentaires. Rapport pour l’Institut National de Prévention et d’Education pour la santé (INPES). Université de Tours VST/Citeres/ IEHCA. Décembre. 177 pp. (Sous la direction de J.-P. Corbeau)

(2007). Le commerce de la viande : le marché aux bestiaux de Chemillé. Rapport d’étude ethnologique pour la structure muséographique [théâtre-foirail] de la communauté de communes de Chemillé. Août. 52 pp.

(2007). Les métiers de la viande dans les Mauges. Bouchers et boucherie : le traitement de la viande. Rapport d’étude ethnologique pour la structure muséographique [théâtre-foirail] de la communauté de Communes de Chemillé. Avril. 147 pp.

(2007). Delavigne A.-E., Crenn Ch., Duboys de Labarre M., Montagne K., Précigout F., Teschouères I. Impact des discours nutritionnels sur les comportements alimentaires : une approche socioanthropologique qualitative auprès de groupes ciblés. Rapport réalisé pour l’Institut National de Prévention et d’Education pour la santé (INPES). Université de Tours VST/Citeres/ IEHCA. Février. 171 pp. (Sous la direction de J.-P. Corbeau) [http://citeres.univ-tours.fr/p\_vst/...](http://citeres.univ-tours.fr/p_vst/textes_en_ligne/rapport_inpes.pdf)

(2007). Cultures alimentaires et cultures de la viande dans les Mauges [Maine-et-Loire] du début du siècle à nos jours. Rapport d’étude ethnologique pour la structure muséographique [théâtrefoirail] de la Communauté de communes de Chemillé. Avril. 94 pp.

(2007). L’abattoir de Chemillé : un abattoir situé en région d’élevage. Rapport d’étude ethnologique pour la structure muséographique [théâtre-foirail] de la Communauté de communes de Chemillé. Août. 74 pp.

(2006). La notion de grain de viande. Rapport d’étude ethnologique pour l’Etablissement National d’Enseignement supérieur Agronomique de Dijon. Novembre. 78 pp.

(2005). Les abattoirs de la ville d’Arles après la seconde guerre mondiale. Etude à partir des archives municipales complétée d’entretiens auprès d’anciens usagers. Rapport ethnologique au Museon Arlaten / Conseil général des Bouches du Rhône.135 pp. + annexes 61 pp.

(2002). Les abattoirs de Vaugirard. Étude pour le Projet pour une maison du cheval à Paris de J.-L. Gouraud. 3 pp.

(2002). Le rôle d’un abattoir dans la perpétuation d’une activité artisanale pour la fabrication de la “vraie sonnaille”. A propos de l’exploitation d’un sous-produit animal, les os, dans la fabrication des battants des sonnailles. Rapport ethnologique au Museon Arlaten / Conseil Général des Bouches-du-Rhône. Décembre. 66 pp. + annexes.

(2000). Delavigne A.-E., Martin A.-M., Maury C., Muller S. L’abattage des animaux : pourquoi et comment montrer “ l’in-montrable ”. Synthèse des Rencontres cinématographiques et interdisciplinaires autour de l’abattage des animaux. Avril.

**Articles dans des revues sans comité de lecture**

(2013). Marchés aux bestiaux et abattoirs dans les Mauges au XXe siècle : regard ethnologique sur la transformation de la filière de production de viande. Archives d’Anjou. Mélanges d’Histoire et d’archéologie angevines. N°16. Numéro spécial : L’Anjou à table. Juin : 193-204.

(2010). Epelboin A., Delavigne A.-E. Pica et saturnisme infantiles : l’apport de l’anthropologie. Les troubles du comportement alimentaire du jeune enfant : faut-il en faire tout un plat ? 6ème journée du groupe de pédiatrie générale de la SFP, juin : 266-270.

(2008). C. Crenn, Delavigne A.-E., Duboys de Labarre M., Montagne K., Précigout F., Téchoueyres I. Les mangeurs face aux discours nutritionnels. La Santé de l’Homme, n ° 395, mai-juin.

(2008). Delavigne A.-E., Boudier V. La carcasse comme œuvre d’art. Viande magazine. Le trimestriel des acteurs de la filière. N° 22. Juin : 12-17.

(2008). Usage de la notion de "grain de viande". A propos d’un savoir-faire propre aux professionnels de la viande. Ethnozootechnie. N° 81 : 67-77.

(2003). Viande de porc et identité alimentaire danoise. Le journal de Nervure, supplément à Nervure, Journal de psychiatrie. N° 1. Tome XVIII. Février : 15-17.

(2001). Delavigne A.-E., Martin A.-M. Une sacrée vacherie, Regard sur un reportage télévisé à l’heure de la vache folle. Le courrier de l’Environnement de l’INRA. N° 43. Mai : 124-127. [http://www.inra.fr/dpenv/biblic43.h...](http://www.inra.fr/dpenv/biblic43.htm#vacherie)

(2001). Approche anthropologique de l’alimentation. Alimentation et précarité : interroger le sens, renouer le lien. Rapport de synthèse des 12èmes journées techniques d’éducation pour la santé de l’Oise, 26-28 septembre 2001). SESO : 12-18.

(2000). La stigmatisation de l’abattage halal au Danemark. In A.-M. Brisebarre (dir.) n° spécial. La Médina. Octobre : 52-53.

**Recensions critiques**

(2012). « Elever et tuer des animaux » (S. Mouret. Coll. Partage du savoir. Le Monde/PUF. 2012), Ocha, Observatoire CNIEL des habitudes alimentaires. [http://www.lemangeur-ocha.com/compt...](http://www.lemangeur-ocha.com/compte-rendu/elever-et-tuer-des-animaux-compte-rendu-par-anneelene-) delavigne-de-louvrage-de-sebastien-mouret/

(2010). Abattoirs et industrialisation de la production de la viande (Séverin Muller. A l’abattoir. Travail et relations professionnelles face au risque sanitaire. Préface de Jean-Michel Chapoulie. Quae : Cemagref / Cirad / Ifremer / INRA. 2008). Anthropology of food. URL : <http://aof.revues.org/index6427.htm>

(2011). La diversité des pratiques et des espèces laitières face à l’organisation mondialisée des systèmes de production. Compte rendu du colloque international Cultures des laits du monde 6-7 mai 2010 MNHN Paris OCHA/ CNIEL, Natures Sciences Sociétés, n° 2.

(2009). L’homme, le mangeur, l’animal. Qui nourrit l’autre ? (J.-P. Poulain (dir.). Les cahiers de l’OCHA, Observatoire CIDILl des habitudes alimentaires, n° 12). Anthropology of food, URL : <http://aof.revues.org/index5863.html>

(2006). Delavigne A.-E., Crenn C.L’exotisme culinaire, Essai sur les saveurs de l’Autre (F. Régnier. Paris. PUF. 4 annexes. Bibliographie, index des auteurs, table des illustrations. 2004, 264 pp.). Les cahiers d’économie et de sociologie rurales. Mai.

**Valorisation de la recherche**

(2012). La filière viande en France depuis l’après-guerre : vers un idéal de viande sans animaux ? Animaux en recherche et éthique : questions et débats. Comptes rendus et textes issus des rencontres entre 2007 et 2011 mis en forme par Evelyne Lhoste. Mars. INRA. Centre de Jouy-en-Josas : 13-15.

(2005). Delavigne A.-E., Roy F. Le produit de notre travail, c’est pas du folklore ! Des producteurs locaux à la rencontre de leurs consommateurs. Livret publié dans le cadre du festival Les Suds- 2005, Museon Arlaten/CG13, Arles, 7 pp.

(2001). Delavigne A.-E., Martin A.-M. Une sacrée vacherie. Livret d’accompagnement du film documentaire “Une sacrée vacherie”. Lyon. Arimage. 36 pp.

(1996). Sparegris (vitrine danoise). Exposition. Du lard et du cochon. Écomusée de la Bresse bourguignonne. 15 juin- 22 décembre. Pierre-de-Bresse.