

**Nom :**

Prof. Dr. Jean Pierre Poulain

Prénom :

Jean-Pierre

Tél/Phone :

+33 6 16 73 17 42

Bureau :**Courriel/Email :**

jean-pierre.poulain@univ-tlse2.fr

Adresse (Site) :

<http://certop.cnrs.fr/poulain-jean-pierre>

Titre (Fonction) :

Professeur des universités

CERTOP UMR-CNRS 5044, University of Toulouse (France)

ISTHIA, Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'alimentation, University of Toulouse (France)

Chair of "Food Studies: Food, Cultures and Health", Faculty of Social Sciences and Leisure Management, Taylor's
Toulouse University Center, Kuala Lumpur (Malaysia)

IdHAL : Jean-pierre-poulain

Présentation de l'Auteur.e, Bio :

Socio-anthropologist, Prof. Jean Pierre Poulain holds a PhD in 1985, at University of Paris VII and a HDR in 2004, at University of Paris IV-Sorbonne. After 15 years at the Toulouse Hotel school, he move to an academic carrier in University of Toulouse focusing on "Sociology of Food" and "Food studies". He became associate professor in 1997 and full professor in 2007. He conducts researches on the links between Food, Cultures and Health in the frame of CERTOP UMR-CNRS 5044, and leads, since 2012, the chair of "Food Studies" conjointly set up by university of Toulouse (France) and Taylor's university (Kuala Lumpur, Malaysia).

Jean-Pierre Poulain est professeur de sociologie à l'Université de Toulouse. Il a contribué à la création et dirigé l'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA) pendant 19 ans. Membre du CERTOP UMR-CNRS 5044, ses travaux de recherche portent sur les liens entre l'alimentation les cultures et la santé. Depuis 2012, il est titulaire de la chaire « Food Studies » conjointement créée par l'université de Toulouse et la Taylor's University de Kuala Lumpur (Malaysia).

Thèmes de recherche/Research Topics/Keywords :***Les dimensions sociales et culturelles de l'alimentation humaine***

Sociologie et anthropologie de l'alimentation et des cultures alimentaires
Evolution des pratiques alimentaires

Sociologie de l'obésité et des troubles du comportement alimentaire
La gestion des crises alimentaires
Evaluation des politiques publiques en matière d'alimentation
Liens alimentation santé

Les dimensions sociales et culturelles du phénomène touristique

Sociologie du tourisme
Ingénierie des systèmes touristiques, hôteliers et de restauration
Valorisation des patrimoines gastronomiques dans le Tourisme
Evolution des pratiques touristiques

Programmes de recherche/Research Activities :

Interaction Biology-Culture on the empirical field of food habits and nutrition. Transformation of food cultures and food habits, Sociology of transition. Gastronomy and wine cultures.

Publications :

Ouvrages/Books et Rapports/Reports :

1. Poulain J.P. *Sociologias de la Alimentacion. Los commensales y el espacio social alimentario*, Prefacio Medina X., Editorial UOC, 2019.
2. Augustin-Jean L. & Poulain J.P. *Risk and Food in Asia: Perspectives from China and Japan*, Routledge, 2018.
3. Poulain J.P. and Neirinck E., 2017, *のフランス料理の歴史 (Histoire de la cuisine française)*, Kadokawa, Tokyo, Japan.
4. Poulain J.P., 2017, *The Sociology of Food. Eating and the Place of Food in Society*, Bloomsbury, ISBN 9781472586223
5. Poulain J.P., 2017, *Sociologies de l'alimentation*, nouvelle edition augmentée, PUF, 2017, Quadrige.
6. Poulain J.P., C. Laporte, L. Tibère, E. Mognard, 2014, *Malaysian Food Barometer*, Taylor's University Press.
7. Poulain J.P., *Sociologie de l'obésité*, 2009, PUF, collection « Sciences sociales et sociétés », ISBN 978-2 13 055313-7, 360 pages. translated to Portuguese.
8. Poulain J.P., *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, collection « Sciences sociales et sociétés », ISBN 2 13 050643 7, 2002, 286 pages, 2nd édition 2003 and edition in the collection *Quadrige* PUF in 2005, 2011, 2016
9. Translation in portuguese Editoria da UFSC (Brésil), by R. Pacheco da Costa Proença (nutritioniste) and Carmen Silvia Rial (anthropologue), 2004, preface from R. Pacheco da Costa Proença. Second Portuguese Translation in 2006. Italian translation in 2008.
10. Poulain J.P., *Penser l'alimentation*, Entre imaginaire et rationalités, in collaboration with J.-P. Corbeau, Privat, ISBN 2-7089-4201-8, 2002, 210 pages, second edition 2008.
11. Poulain J.P., *Manger aujourd'hui*, Attitudes, normes et pratiques, Privat, ISBN 2-70 89 4200 X, 2001, 246 pages, second edition 2008.
12. Poulain J.P., *Le corps Mangeant*, with Annie Hubert, edition of a special issue of the interdisciplinary journal *Le corps*, 2008.
13. Poulain J.P., *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Culinary technics and table manners in France, from middle age until today, in collaboration with E. Neirinck, Paris Lanore, ISBN, 286 268 122 9, 196 pages. 1st edition 1988, 2nd edition 1991, 3rd edition 1997, 4th edition 2000, 5th édition extended, 2004, 6th editidion 2009, 7th edition 2011.
 - Japanese translation, Dohosha editions, 1993, 1998 and 2005.
 - Spanish translation, Colares editions (2001), with a preface by Ferran Adria, new edition 2007, second 2013.
 - Portuguese translation, Zendera Zariquiey editions (2000).
 - Chinese translation, Asif Publishing (2012, 2019)

14. Poulain J.P., *L'homme, le mangeur et l'animal*, OCHA conference acts. This book gathers historians, geographers, nutritionists, sociologists and anthropologists' contributions of whom J.-P. Corbeau, J.-P. Digard, C. Perles, A. Hubert, C. Fischler, J. R. Pitte, J. Contreras, A. Martin, J. D. Vigne, P. Bonte..., 2006.
15. Poulain J.P., *Le tourisme dans les départements et territoires d'outre-mer*, with Fontaine G., direction, Lanore, collection LT Sup., 2004, ISBN 2-206-031315-1, 288 pages.
This book gathers historians, economists, geographers, jurists and sociologists' contributions of whom J. Bessière, C. Gasharian, L. Tibère, D. Picard and J.-P. Poulain.
16. Poulain J.P. et Teychenné M., *La recherche en tourisme*, Lanore, collection LT Sup., ISBN, 2000, 2-86268 284 5, 2001, 175 pages.
17. Poulain J.P., Larrose G., *Abrégé d'ingénierie hôtelière et Touristique*, 2003, Lanore.
18. Poulain J.P., *Les jeunes seniors et leur alimentation*, 1998, OCHA, 110 pages.
19. Poulain J.P., *Traité d'ingénierie Hôtelière* Hotels, restaurants and collectivities conception and organisation, with G. Larrose, Paris, Lanore, ISBN: 286 268 0990, 1986, 296 pages, 2nd edition 1988, 3rd edition extended, 1995, 464 pages.
This work contains a hundred pages on history of organisation theories and analyses their relations with the engineering sciences.
20. Poulain J.P., Saint-Sevin B., *La restauration hospitalière*, Cristal, 1990.
21. Poulain J.P., 1984, *Le Limousin gourmand*, Toulouse, Privat, ISBN: 2 7089 9021 7, 198 pages.
22. Poulain J.P., Rouyer J.L., 1987, *Histoire et recettes de la Provence et du Comté de Nice*, Toulouse, Privat, ISBN: 2-7089-1550-9, 248 pages.
23. Poulain J.P., Drishel J.P. and Truchelut J.M., 1989, *Histoire et recettes de l'Alsace gourmande*, Toulouse, Privat, ISBN: 2-7089-1551-7, 252 pages.
Poulain J.P., 1988, « Les racines du « bien manger » en Languedoc », in *Vins et cuisine de terroir en Languedoc*, Toulouse Privat, 1989, 2nd edition 1990, ISBN : 2 7089 1554 1, p. 10-16

Direction d'ouvrages (ou n°revues)/Edited Books

Direction de revues

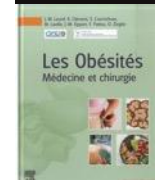
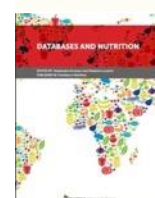
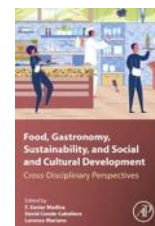
1. Poulain J.P. 2023, Guest editor of a special issue of the journal *Sustainability*. "Social and Cultural Capital in Food System: Implications for Health and Sustainability".
2. Poulain, J.P. and Mognard, E. 2022. Co-editors of a special issue of the journal *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism (APJIHT)*, « New Methods in the Study of Food Behaviour ».
3. Poulain J.P., 2021, Guest Editor of a special issue of the journal *Social Sciences*: "Food studies and sociology"
4. Poulain J-P. Hubert A., (eds) 2008, Direction d'un n° de la revue *Le corps*, « Le corps mangeant », février n°4.
5. Poulain J-P., 1997, Direction d'un n° double de la revue *Les études vietnamiennes* (français) et *Vietnamese Studies* (anglais). « Pratiques alimentaires et identités culturelles, Le patrimoine gastronomique du Viêt-Nam », édition The Goi, Hanoi, 3-4, 622 p. «Eating and Drinking habits and cultural identity, Gastronomic heritage of Vietnam», The Goi, Hanoi, 1998, tome 1, 190 p. et tome 2, 251 p.

Direction d'ouvrages

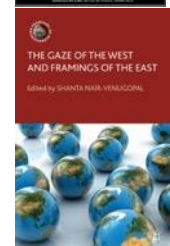
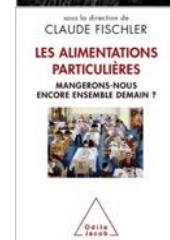
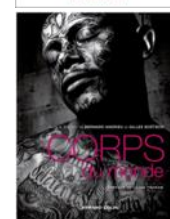
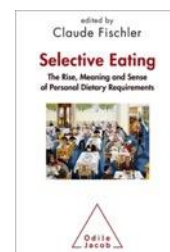
6. Poulain J.P., 2018, (ed.) *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Second édition augmentée, Paris, PUF.
7. Augustin-Jean L., Poulain J-P., (eds) 2018, *Risk and food safety in China and Japan : theoretical perspectives and empirical insights*. Routledge Studies in food, society and the environment, p. 232, ISBN 9781138897656.
8. Poulain J-P., 2012, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF, coll. Quadrige dicos poche, octobre, 1488 p. ISBN 978-2-13-055875-0, 2ème édition augmentée 978-2-13-078613-9, 1584 p.
9. Poulain J-P., Fontaine G., (eds), 2004, *Le tourisme dans les départements et territoires d'outre-mer*, Lanore, coll. LT Sup., ISBN 2-206-031315-1, 288 p.
10. Poulain J-P., Teychenne M., 2001, (eds), *La recherche en tourisme*, Lanore, coll. LT Sup., ISBN, 2-86268 284 5, 175 p. Ce livre rassemble des contributions d'historiens, d'économistes, de géographes, de juristes et de sociologues ou anthropologues dont R. Amirou, A. Rauch, L. Tibère, J.-P. Poulain.
11. Poulain J-P., (ed), 2007, *L'homme, le mangeur et l'animal*, n° spécial des Cahiers de l'OCHA. Ce livre rassemble des contributions d'historiens, de géographes, de nutritionnistes, de sociologues et d'anthropologues dont, Jean-

Chapitres d'ouvrages/Books sections :

1. Poulain J.P., Ismail S.R.B. and Cerchi F. (2023) Sustainability at the menu of malaysian, indonesian, and singaporean top chefs, in Conde D., Mariano L., Medina F. X., Food, Gastronomy, Sustainability, and Social and Cultural Development, Elsevier Science.
2. Poulain, J.-P. Mythes et réalités des effets du vin sur la santé. In *Un débat sans fin: le vin et la santé* ; Pérard, J.; Wolikow, Cl., Ed. ; Université de Bourgogne/Chaire UNESCO "Culture et tradition du vin : Bourgogne, France, 2022.
3. Poulain J.P., Tibère L., Mognard E., Laporte C., Fournier T., Ismail M.N., Dasgupta A., Alem Y., Naidoo K., Dupuy A., Rochedy A., Pradeep K. Nair, Neethianhantan A. Ragavan. (2022). "The Malaysian Food Barometer Open Database: An invitation to study the modernization of Malaysian food patterns and its economic and health consequences", in Durazzo A. and Lucarini M. (eds). "Databases and nutrition", Fontiers in Nutrition Ebooks serie.
4. Poulain J.P and Laporte C., (2021), Obesity and the proper meal at workplace. French and English at the table and (or beyond) the culturalist explanation, in Tenorio J., Gard M. and Powell D., Handbook of Critical Obesity Studies, Routledge publishers, 177-187.
5. Poulain, J. P. (2021). Sociologie de l'obésité: Une invitation à la prudence (Chapitre 6) in Jean-Michel Lecerf, Karine Clément, Sébastien Czernichow, Martine Laville, Jean-Michel Oppert, François Pattou, Olivier Ziegler, Ed. Les obésités. Elsevier Masson. Pages 27-33
6. Poulain JP, 2021, « Biodiversity, Ethno-diversity and Food Cultures: Towards More Sustainable Food Systems and Diet », in Jacob M., Albuquerque U. P. (Eds.), *Local Food Plants of Brazil*, Springer, 3-18.
7. Poulain JP, 2019, Concluding Remarks: Anxiety as Invariant of Human Relation to Food » in Judith Ehlert, Nora Katharina Faltnann, Eds., 2018, Food Anxiety in Globalising Vietnam » Palgrave Macmillan,
8. Bellemain V., Boquet K., Gouello K., Martin A., Nairaud D., Poulain J. P., 2017, *Une petite histoire de l'alimentation française*, Paris, Quae.

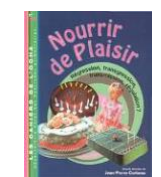
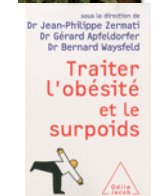


9. Poulain J.P., "Interaction gènes-environnement. L'exemple presque parfait des Indiens Pima". In Stéphane Blanc, Gilles Boëtsch, Martine Hossaert-McKey, François Renaud, Ed., 2017, *Écologie de la santé : pour une nouvelle lecture de nos maux*, Editions du Cherche Midi., ISBN: 2749154251
10. Poulain JP, « A gastronomização das cozinhas locais », in Ellen Woortmann Julie A. Cavignac, 2017, *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação Saberes, dinâmicas e patrimônios*, Editorial da UFRN.
11. Dupuy A., Poulain J.P., "Le plaisir de manger", in Esnouf C., Fioramonti J, Laurioux B., 2015, *L'alimentation à découvert*, 46-47; CNRS Editions.
12. Poulain J.P., "Alimentation et cycle de vie », in Esnouf C., Fioramonti J, Laurioux B., 2015, *L'alimentation à découvert*, 27-28; CNRS Editions.
13. Poulain J.P., Fischler C., "Le statut bio-culturel du mangeur", in Esnouf C., Fioramonti J, Laurioux B., 2015, *L'alimentation à découvert*, 21-22; CNRS Editions
14. Poulain JP, « The affirmation of personal dietary requirements and changes in eating models », in Fischler C., 2015, *Selective Eating. The Rise, Meaning and Sense of Personal Dietary Requirements*, 253-264, Odile Jacob
15. Poulain JP, « Les Indiens Pima ou l'exemple presque parfait de l'influence de l'environnement », in Boestch G et Andrieu B., 2013, *Le monde des corps*, 76-79, Colin
16. Poulain JP, "Affirmation des particularismes individuels et évolution des modèles alimentaires" in Fischler Claude, 2013, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Odile Jacob, 247-259.
17. Poulain JP, 2011, "L'obésité et le surpoids entre stigmatisation et discrimination", in Éric Pélisson, 2011, *L'apparence physique motif de discrimination. Entre norme, codes sociaux, esthétisation et rejet de la différence visible*, Sciences Po Lille, 86-95.
18. Poulain JP, 2012, "The sociology of gastronomic decolonisation", in Shanta Nair-Venugopal, *The Gaze of the West: Framings of the East*, Palgrave Macmillan

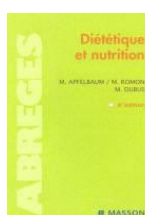
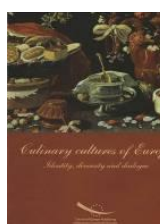
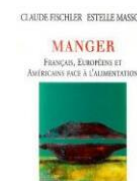


19. Poulain JP, 2011, "La gastronomisation des cuisines de terroir : sociologie d'un retournement de perspective", in Nicolas Adell , Yves Pourcher, *Transmettre, quel(s) patrimoine(s) ? - Autour du patrimoine culturel immatériel*, Michel Houdiard editor, 239-248.
20. Poulain JP, (2011), "Alimentation", in Gérard Azoulay et Dominique Pestre dir. *C'est l'espace ! 101 savoirs, histoires et curiosités*, work accomplished for the occasion of the 50th anniversary of the CNES, Gallimard, 24-27.
21. Poulain, J. P. (2011). "Sociologie de l'obésité : déterminants sociaux et construction sociale de l'obésité", in Basdevant A. Bouillot J-L, Clément K, Oppert J-M, Tounian P, *Traité de médecine et chirurgie de l'obésité*, 2011, Lavoisier, 31-46.
22. Poulain JP, « Les repas : distribution journalière, structure, lieux et convivialité », with Guignard R., Michaud C. et Escalon H., in Escalon H., Bossard C., Beck F., 2010, *Baromètre santé nutrition 2008*, INPES, 187-213.
23. Poulain JP, « Mode de recueil et catégorisation des aliments : constances et évolutions méthodologiques », with Bossard C., Escalon H., Julia C. et Beck F. in Escalon H., Bossard C., Beck F., 2010, *Baromètre santé nutrition 2008*, INPES, 65-78.
24. Poulain JP, "La lutte contre la stigmatisation des sujets en surpoids: une voie de prévention de l'obésité" in Jean-Philippe Zermati, Gérard Apfeldorfer, Bernard Waysfeld, 2010, *Traiter l'obésité et le surpoids*, 2010, Odile Jacob.
25. Poulain JP, « Les dimensions sociales et culturelles des enjeux de l'agriculture moderne », in Gleize J.-F., dir, 2009, *La fin des paysans n'est pas pour demain*, Éditions de l'Aube.

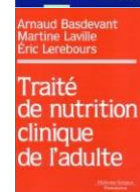
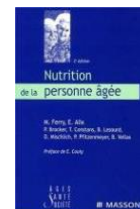
Translated in English
« The social and a cultural aspects of the issues at stake in modern farming », in Gleize JF, 2010, *Tomorrow's World Needs The Farmers*, Editions de l'Aube, p. 191-230.
26. Poulain JP, « Du goût au plaisir, le début d'un processus de thematisation", in Corbeau JP, 2008, *Nourrir de plaisir*, Paris, OCHA.
With contributions from F Cochoy, M Lalanne, L Tibère, A Dupuy, I. de la Ville, R Sirota, M. Guettat,



27. Poulain JP, « Le goût de la peau » in Andrieu B., Boëtsch G., Le Breton D., Pomarède N. and Vigarello G., 2008, *La peau, Enjeu de société*, CNRS editions.
28. Poulain JP, « Du bon beurre à la mauvaise graisse. Modernité et catégorisation alimentaire » in *Manger, Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, under the direction of Claude Fischler and Estelle Masson, Odile Jacob editions, p. 314-328
29. Poulain JP, « Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas », in Medina X. & Tresserras J., *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, IBERTUR, 13: 978-84-612-2429
30. Poulain JP, “Consumers’ views on animal welfare, national report France”, in collaboration with Laurence Tibère, Anne Dupuy, 2007, in Evans Adrian et Miele Mara, *Animal Welfare quality, science and society to improve animal welfare*, edited by Cardiff University.
31. Poulain JP, « French gastronomie, french gastronomies », in Goldstein D. et Merkle K., 2005, *Culinary cultures of Europe Identity, Diversity and dialogue*, Éditions du Conseil de l’Europe, p. 157-170.
This book is the result of a celebration project for the 50th anniversary of the convention of the European cultural cooperation (2004-2005) worn by the directorates of education, culture and council of Europe heritages. It gathers 40 contributions from authors of the Member States of the Council of Europe. Translated in French with the title *Cultures culinaires d’Europe. Identité, diversité et dialogue*, as well as in German and Spanish.
32. Poulain JP, « De la dieta mediterránea a los modelos alimentarios mediterráneos », in Contreras J., Riera A., Medina X., 2005, *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, IEMed, p. 198-220. With the contributions from F. Aubaille-Sallenave, I. Gonzalez Turmo, M. Montanari, D. Fournier, A. Capatti, C. Larrea, L. Berard, P. Marchenay, J. Contreras...
33. Poulain JP, « Les tendances actuelles du comportement alimentaire », in Appfelbaum M. and Romon M., *Abrégé de nutrition*, Masson, 2005.
34. Poulain JP, « Sociologie de l’obésité, facteurs sociaux et construction sociale de l’obésité » in Basdevant A. and Guy-Grand B., *Médecine de l’obésité*, Flammarion « Sciences Médicales », 2004, ISBN: 2-257-15061-9, p. 17-25.
35. Poulain JP, « De la sociologie du risque à l’étude des modèles alimentaires », in *Manger pour vivre*, Encyclopédie Diderot, PUF, 2002, ISBN, 2-13-053068-0, p. 85-116. With the contributions of M. H. Benkheira, B. Brusset, N. Chatelet...



36. Poulain JP, « L'alimentation des jeunes seniors », with L. Tibère, in M. Ferry, E Alix and al., *Nutrition de la personne âgée*, Masson, 2002, ISBN : 2-294-00733-6, p. 267-279.
37. Poulain JP, « Éléments de sociologie de l'alimentation et de la nutrition » in Basdevant A., Laville M. and Lerebours E., 2001, *Traité de nutrition clinique*, Flammarion « Sciences Médicales », ISBN : 2-257.13283-1, p. 97-106.
38. Poulain JP, « Les dimensions sociales de l'obésité », in *Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant*, INSERM editions, collection Expertise collective, 2000 Paris, ISBN: 2-85598-777-6, p. 59-96.
39. Poulain JP, « Les patrimoines gastronomiques et leurs valorisations touristiques », in Amirou R. et Bachimon P., 2000, *Le tourisme local, une culture de l'exotisme*, L'Harmattan, ISBN: 2-7384-9233-9, p. 157-183.
40. Poulain JP, « Nouvelles pratiques alimentaires; pathologie ou mutation sociale ? Entre commensalisme et vagabondage » in A. Guerci, 1999, *Il cibo culturale, Dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo. Cultural Food, From food to culture, from culture to food*, ISBN 88-8163-171-7, ERGA, p. 441-460.
With contributions from I. de Garine, P. Cohen, F. Lupu, J.V. de Monléon...
41. Poulain JP, « La problématique anthropo-sociologique de la consommation d'alcool », in *L'histoire du vin; une histoire de rites*, 1997, Office International de la Vigne et du Vin, pages 125-132. With contributions from J. Bottero, P. Sansot, J.-L. Flandrin, D. Fournier, V. Nahoum-Grappe, P. Marinval, V. Boidron...
42. In the *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012, second edition 2018



43. Fournier T., Poulain J.P., 2018, "Epigénétique", in dir. JP. Poulain, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF.
44. Poulain J.P., 2018, "Cycles de vie et alimentation", in Poulain JP, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF.
45. Poulain J.P., 2018, "Nourrir l'humanité (modélisation)", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 928-933.
46. Poulain J.P., 2018, "Alcool : Problématique anthropologique de la consommation d'alcool", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 34-39.

47. Poulain J.P., Corbeau J. P., 2018,"Thématisation de l'alimentation dans les sciences humaines sociales", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 1329-1336.
48. Poulain J.P., 2018,"Controverses scientifiques et principe de circonspection", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 305-316.
49. Poulain J.P., 2018,"Risques et crises alimentaires", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 1168-1185.
50. Poulain J.P., 2018,"Service à la française", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 1241-1253.
51. Poulain J.P., Tibère L., Bessière J., 2018,"Tourisme et alimentation", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 1337-1344.
52. Poulain J.P., 2018, "Audrey Richards" (biographie scientifique), in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 1167-1168.
53. Poulain J.P., 2018, "Catégories alimentaires" , in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 274-278.
54. Poulain J.P., Corbeau J. P., "Léo Moulin", (biographie scientifique), in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 893-889.
55. Poulain J.P., 2018, "Margaret Mead", (biographie scientifique), in Poulain Jean-Pierre (dir.), 2018,Dictionnaire des cultures alimentaires, PUF, 829-831.
56. Poulain J.P., 2018, "Homme-Animal" (relations), in Poulain J.-P. (dir.), 2018,Dictionnaire des cultures alimentaires, PUF, 733-739.
57. Poulain J.P., 2018, "Claude Lévi-Strauss", (biographie scientifique) , in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 788-794.
58. Poulain J.P., 2018, "Matty Chiva", (biographie scientifique) , in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 265-268.
59. Poulain J.P., 2018, "Jean Paul Aron" (Biographie scientifique, in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 119-121.
60. Poulain J.P., 2018, "Anthropo-sociologie / Socio-anthropologie de l'alimentation", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 86-92.
61. Poulain J.P., 2018, "Modèles alimentaires", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 942-949.
62. Poulain J.P., 2018, "Espace social alimentaire", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 521-528.
63. Poulain J.P., 2018, "Dimensions de l'espace social alimentaire", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 357-382.
64. Poulain J.P., 2018, "Etudier les phénomènes alimentaires", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 881-888.
65. Poulain J.P., 2018, "Transition alimentaire et obésité", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 1344-1354.
66. Poulain J.P., 2018, "Obésité", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 997-1015.
67. Poulain J.P., 2018, "Néophobie alimentaire", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 921-923
68. Poulain J.P., 2018, "Bréjaude", in Poulain J.-P. (dir.), 2018,Dictionnaire des cultures alimentaires, PUF, 215-218.
69. Poulain J.P., 2018, "Cassoulet", in Poulain J.-P. (dir.), 2018,Dictionnaire des cultures alimentaires, PUF, 269-271.
70. Poulain J.P., 2018, "Catégories alimentaires", in Poulain J.-P. (dir.), 2018,Dictionnaire des cultures alimentaires, PUF, 274-27.
71. Poulain J.P., 2018, "Gastronomisation des cuisines de terroir", in Poulain J.-P. (dir.), 2018, Dictionnaire des cultures alimentaires, PUF, 656-662.
72. Poulain J.P., 2018, "Dérives gastronomiques", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 704-7010.
73. Poulain J.P., 2018, "Petit déjeuner", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 1081-1083.
74. Poulain J.P., 2018, "Service à la russe", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 1340-1348.
75. Poulain J.P., 2018, "Veau", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 1476-1481.
76. Poulain J.P., 2018, "Sociologie de l'alimentation", in Poulain J. P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 1369-1382.

Articles (revues à comité de lecture)/Journal article :

1. Endaltseva A, Coeurquelin P, Thomas-Danguin T, **Poulain J.P.**, Tibère L and Dupuy A (2023) Eater-oriented knowledge framework for reducing salt and dietary sodium intake (scoping review). *Frontiers in Nutrition*, 10:1110446. doi: 10.3389/fnut.2023.1110446
2. Mognard, E., Naidoo, K., Laporte, C., Tibère, L., Alem, Y., Khusun, H., Februhartanty, J., Niiyama, Y., Ueda, H., Dasgupta, A., Dupuy, A., Rochedy, A., Yuen, J. L., Ismail, M. N., Nair, P. K., Ragavan, N. A., & **Poulain, J.P.** (2023). "Eating Out", spatiality, temporality and sociality. A database for China, Indonesia, Japan, Malaysia, Singapore and France. *Frontiers in Nutrition*, 10. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2023.1066737> (ISI-Indexed)
3. **Poulain, J.P.**, Mognard, E., Kong, J., Yuen, J. L., Tibère, L., Laporte, C., Yang, F. M., Dasgupta, A., Nair, P. K., Ragavan, N., A & Noor, I. M. (2023). Much More Than Food: The Malaysian Breakfast, a Socio-Cultural Perspective. *Sustainability*. 15(3) 2815p. <https://doi.org/10.3390/su15032815>
4. **Poulain, J.P.**, Lorman, M. J., Courant, J. (2022). Experimental platforms for the observation of eating behaviours: Towards the second-generation. *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*, 11(3), 11-28. (scopus)
5. **Poulain, J.-P.** et Mognard, E., (2022). From Visual Anthropology to Experimental Platforms. *Asia Pacific Journal of Hospitality and Tourism*, 11(3), 1-10. (scopus)
6. Khusun H, Februhartanty J, Anggraini R, Mognard E, Alem Y, Noor MI, Karim N, Laporte C, **Poulain J.P.**, Monsivais P and Drewnowski A (2022) Animal and Plant Protein Food Sources in Indonesia Differ Across Socio-Demographic Groups: Socio-Cultural Research in Protein Transition in Indonesia and Malaysia. *Frontiers in Nutrition* 9:762459. doi: 10.3389/fnut.2022.762459 (scopus)
7. **Poulain J.P.**, 2021, Food in transition: The place of food in the theories of transition, *The sociological Review*, Vol. 69(3) 702–724.
8. Ueda, H., & **Poulain, J.P.** (2021). What is gastronomy for the French? An empirical study on the representation and eating model in contemporary France. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100377.
9. Coley, N., Coniasse-Brioude, D., Igier, V., Fournier, T., **Poulain, J.P.** and Amdrieu, S. (2021). Disparities in the participation and adherence of older adults in lifestyle-based multidomain dementia prevention and the motivational role of perceived disease risk and intervention benefits: An observational ancillary study to a randomised controlled trial. *Alz Res Therapy*. 13, 157.
10. Fesabas, A. K. R., Asirvatham, D. and **Poulain, J.P.** (2021). Facial Expression Recognition in Food Studies. *APJITH*. 10(1), 73–79.
11. Mognard, E., Tibère, L., Bala, P. and **Poulain, J.P.** (2021). Migrants as brokers of food heritage making: A case study of the Bario food and cultural festival in Borneo, Sarawak, Malaysia. *Revue Vivência*, Special Issue "Food heritage - processes, territorialities and new markets".
12. Rochedy, A., Raynaud, J. P., Maffre, T., & **Poulain, J.P.** (2020). (Dé) formations du processus de néophobie. Une approche sociologique des particularités alimentaires des enfants avec un trouble du spectre autistique. *Neuropsychiatrie de l'Enfance et de l'Adolescence*, 68(7), 347-355.
13. **Poulain J.P.** (2020). Un précurseur... des food studies : Maxime Rodinson. *Anthropology of the Middle East* 15, 2, 1-17, available from: <<https://doi.org/10.3167/ame.2020.150202>> [Accessed 16 November 2020]
14. Tibère, L., **Poulain, J.P.**, Bricas, N., Boumeggouti, D., & Fischler, C. (2020). Les repas des Marocains, *Anthropology of the Middle East*, 15(2), 136-151. Retrieved Nov 19, 2020, from <https://www.berghahnjournals.com/view/journals/ame/15/2/ame150211.xml>
15. **Poulain J.P.**, « Towards a sociological theory of eating: a review of Alan Warde's The Practice of Eating », *Anthropology of food* [Online], Book reviews 2020, Online since 04 October 2020, connection on 25 November 2020. URL : <http://journals.openedition.org/aof/10866>
16. Niiyama Y., **Poulain J.P.**, Ueda H., Labeau M., Tibère L., Kito Y., Kudo H, Associated Images of the Health Effects of Radioactive Substances in Food and their Origins: Studies in Japan and France, *Japanese Journal of Risk Analysis*, 2020, vol. 29/4, pp. 273-285, DOI <https://doi.org/10.11447/sraj.29.273>
17. **Poulain J.P.**, Laporte C., Tibère L., Mognard E., Ragavan N., 2020, « Malaysian Food Barometer (MFB): A study of the impact of compressed modernization on food habits », *Malaysian Journal Of Nutrition*. 26(1), 1-17.
18. **Poulain J.P.**, 2019, « Vers une théorie sociologique du manger, compte-rendu de *The Practice of Eating* d'Alan Warde », *Anthropology of food* [En ligne], Comptes-rendus de lecture: hiver 2019-20, mis en ligne le 25 novembre 2019, consulté le 06 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/aof/10430>
19. Drewnowski A. and **Poulain J.P.**, 2019, « What Lies Behind the Transition from Plant-Based to Animal Protein? », *American Medical Association Journal of Ethics*.

20. Tibère L, **Poulain J.P.** (2019). La « modernité alimentaire » dans les territoires français d’Outre-mer. *Cahiers de nutrition et de diététique*, <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2019.05.003>
21. Tibère L., Dupuy A. & **Poulain J.P.** (2019). Obésité et image du corps: quelles attitudes face au regard de l’Autre ? *Corps*, 17, 243-256. <https://doi.org/10.3917/corp1.017.0243>
22. Fournier T. and **Poulain J.P.**, Jacob M. 2018, Genômica nutricional: (re)considerando as relações alimentação-saúde via religação das ciências sociais, biomédicas e da vida, *INTER-LEGERE* | Vol. 2, n. 25/2019: c18336
23. Tibère L., Mognard E., Laporte C, Aloysius M., and **Poulain J.P.**, 2019, Staging a national dish: The social relevance of Nasi Lemak in Malaysia. *Asia Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*. vol. 8 No. 1 pp. 51-66
24. Fournier T. and **Poulain J.P.** 2018, “Eating According to One’s Genes? Exploring the French Public’s Understanding of and Reactions to Personalized Nutrition”, *Qualitative Health Research*, Vol. 28(14) 2195–2207.
25. Fournier T. and **Poulain J.P.** 2017, « La génomique nutritionnelle : (re)penser les liens alimentation-santé à l’articulation des sciences sociales, biomédicales et de la vie », *Nature, Sciences and Societies*, N° 2-2017.
26. **Poulain J.P.**, 2017, « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou *food Studies*. Les deux chemins d’une thématisation scientifique », *L’Année Sociologique*, vol. 67-1, janvier 2017.
27. Fournier T., L. Tibère, C. Laporte, E. Mognard, M.N. Ismail, S.P. Sharif, **Poulain J.P.**, 2016, « Eating patterns and prevalence of obesity. Lessons learned from the Malaysian Food Barometer », *Appetite*, 107: 362–371
28. Lepiller O., **Poulain J.P.**, 2015. « 50 ans de dialogue entre sciences humaines et sociales et sciences de la nutrition ». *Cahiers de Nutrition et de Diététique* 12/2015; 50(6S1):6S75-6S84.
29. Rochedy A., **Poulain J.P.**, "Approche sociologique des néophobies alimentaires chez l’enfant", *Dialogue*, 2015/3, 55-68.
30. **Poulain J.P.**, Smith W., Laporte C., Tibère L, Ismail M.N., Mognard E., Aloysius M., Neethiahnanthan A.R., Shamsul A.B., « Studying the consequences of modernization on ethnic food patterns: Development of the Malaysian Food Barometer (MFB) », *Anthropology of food*, Online since 21 April 2015, connection on 25 March 2016. URL : <http://aof.revues.org/7735>.
31. Holdsworth M., Calandre N., **Poulain J.P.**, Fischler C., Hibbah S., Bricas N., « Perceptions of healthy weight of Malians and Moroccans living in different geographical environments », *The European Journal of Public Health*, 10/2014; 24(2).
32. **Poulain J.P.**, Laporte C., Tibère L., Neethiahnanthan A.R., « International Higher Education Cooperation in Hospitality, Tourism, and Food Studies: An Experience Conducted by the Taylor's Toulouse University Center in Malaysia ». *APJIHT*, 09/2014; Vol. 3(2):195-213.
33. Fontas M., **Poulain J.P.**, Souquet P.J., Laville M., Giboreau A., Bensafi M., Mazières J., « Socio-anthropological perspective of the under nutrition care of cancer patients », *Bulletin du cancer* 03/2014; 101(3):258-265.
34. Laporte C., **Poulain J.P.**, « Restauration d'entreprise en France et au Royaume-Uni. Synchronisation sociale alimentaire et obésité », *Ethnologie française*, 01/2014; XLIV (1):861-872.
35. Bessière J, **Poulain J.P.**, Tibère L, « L’alimentation au coeur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux », *Tourisme et Recherche, Mondes du Tourisme*, mars 2013, 71-82.
36. Laporte C, **Poulain J.P.**, « Le tourisme dans l’enseignement supérieur et la recherche », *Tourisme et Recherche, Mondes du Tourisme*, mars 2013, 14-25.
37. **Poulain J.P.**, 2012, "A Dieta Contemporânea Na França: Desestruturção ou Comensalismo a Alimentação Vagabunda." *Contextos da alimentação*, vol.1 (n°1, juin): pp. 46-69.
38. Pigeyre M., Duhamel A., **Poulain J.P.**, Rousseaux J., Barbe P., Jeanneau S., Tibère L., Romon M., 2011, "Influence of social factors on weight-related behaviors according to gender in the French adult population", *Appetite*, 58(2), 703-9.
39. Andrieu S, Coley N, Gardette V, Subra J, Oustric S, Fournier T, **Poulain J.P.**, Coniasse-Brioude D, Igier V, Vellas, Grand A ; Accept group, “Representations and practices of prevention in elderly population: investigating acceptance to participate in and adhesion to an intervention study for the prevention of Alzheimer’s disease (Accept study) a need for a multidisciplinary approach”, *J Nutr Health Aging*, 2012 16(4):352-4.
40. Fournier T, Bruckert E, Czernichow S, Paulmyer A, **Poulain J.P.**, "The THEMA Study: a sociodemographic survey of hypercholesterolaemic individuals", *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 2011.
41. **Poulain J.P.**, "Éléments pour une histoire de la médicalisation de l’obésité" *Obésités*, 2009, V3, 7-16
42. **Poulain J.P.**, "Gastronomic Heritages and Their Tourist Valorisations", in *West meets east: a recipe of success in this era of globalisation*, *Revue Tourisme*, October 2008, pp. 1-18
43. Dupuy A. and **Poulain J.P.**, « Le plaisir dans la socialisation alimentaire », *Enfance*, 2008, Vol. 60, n° 3, p. 261-270.
44. Fournier T. and **Poulain J.P.**, « Les déterminants sociaux du non-suivi des régimes alimentaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 2008, Vol. 43, n° 2 -, 97-104.
45. Hubert A. and **Poulain J.P.**, « Le corps mangeant », *Le corps*, 2008, n°4, 6-9.
46. **Poulain J.P.** and Tibère L. "Alimentation et précarité. Considérer la pluralité des situations." *Anthropology of food* 6,

2008.

47. Gillette-Guyonnet S., Abellan Van Kan G., Andrieu S., Barberger-Gateau P., Berr C., Bonnefoy M., Dartigues J.F., De Groot L., Ferry M., Hercberg S., Jeandel C., Morris MC, Nourhashemi F., Payette H., Pihan G., **Poulain J.P.**, Portet F., Roussel A.M., Ritz P., Rolland Y., Vellas B., « Nutrition et prévention du déclin cognitif » Iana Task Force on nutrition and cognitive decline with aging », *IANA*, 2007, 86-127.
48. **Poulain J.P.**, L. Tibère, R. Proenca et S. Jeanneau, « Adolescents obèses face à la stigmatisation », *Obésités*, 2007, V2, n°2, 173-181.
49. **Poulain J.P.**, "L'homme, le mangeur, l'animal: la relation homme-animal à travers les modèles alimentaires", *Sciences des Aliments*, 2007, 27/1, 3-9.
50. **Poulain J.P.**, « Combien de repas par jour? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française », *Journal des Anthropologues*, Norms to drink and to eat. Production, transformation and consumption of food norms, 2006, 245-268.
51. **Poulain J.P.**, Mediterranean food models : A plural heritage in order to create a label for the future, in *Horizons Maghrébins-Le droit à la mémoire*, 2006, n°55, 8-28, (special guets of this issue)
52. **Poulain J.P.**, « S'adapter au monde ou l'adapter? L'alimentation en mouvement, des grandes migrations au tourisme », *Diasporas*, n° 7, *Cuisines en Partage*, 2005, 11-28.
53. **Poulain J.P.**, « Bond between Research and Training in Tourism and Gastronomy: The case of Food Cultures », *Tourism*, n°1, 2005, and *Review of Tourism Research*.
54. **Poulain J.P.** and Rossana Proenca « Reflexoes metodologicas para o estudo das praticas alimentares », « Methodological approaches on the studies of food practices », *Revista de Nutricao-Brazilian Journal of Nutrition*, 2003, 16-4, 365-385.
55. **Poulain J.P.** and Rossana Proenca, « O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares », « Food social space: a tool to study food patterns », *Revista de Nutricao-Brazilian Journal of Nutrition*, 2003, 16-3, 245-256.
56. Ziegler O., Basdevant A., d'Harlaut B., **Poulain J.P.**, Ricour C., « Faut-il démedicaliser la prévention de l'obésité? », 2003, n° 64-5-2, 45-51.
57. McLaughlin P., Tibère L., **Poulain J.P.**, « Tourisme et altérité alimentaire », *Espaces*, 2003, n° 202, 37-47.
58. Poulain J.P., « Les pratiques alimentaires de la population mangeant au restaurant d'entreprise », *Consommations et sociétés*, 2002, 2, 97-110.
59. Lambert J.L., **Poulain J.P.**, « Les apports des sciences sociales et humaines à la compréhension des comportements alimentaires », *La santé de l'homme*, 358, 2002.
60. **Poulain J.P.**, « The contemporary diet in France: « de-structuration » or from commensalism to « vagabond feeding », *Appetite*, 2002, 39, 43-55.
61. **Poulain J.P.**, « Manger, c'est incorporer des valeurs », *Soins Pédiatrie-Puériculture*, August 2002, 207, 18-19.
62. **Poulain J.P.**, « L'alcool est une affaire de degré », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 36, 2001.
63. **Poulain J.P.**, « L'obésité, pathologie moderne ou construction sociale? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 2001, 36-6, 391-404.
64. **Poulain J.P.** et Tibère L., « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du « laboratoire » réunionnais », *Bastidiana*, 2000, 31-32, 225-242.
65. **Poulain J.P.**, « Le goût du terroir et le tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie Française* Erreur ! La référence de lien hypertexte est incorrecte. 1997, XXVII, 18-26.
66. **Poulain J.P.** et Tibère L., « Évolutions des représentations nutritionnelles des jeunes seniors: 1966/1998 », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 2000, 35, 1, 40-46.
67. **Poulain J.P.**, « L'espace social alimentaire », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 1999, 34, 5, 271-280.
68. **Poulain J.P.**, « Les motivations touristiques des jeunes seniors », with L. Tibère, *Tourisme*, n° 7, 1999, 94-112.
69. **Poulain J.P.**, « La modernité alimentaire, pathologie ou mutations sociales? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 1998, 33, 6, 351-358.
70. **Poulain J.P.**, « La nourriture de l'autre entre délice et dégoûts; réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire », in *Cultures, Nourritures, L'internationale de l'imaginaire*, Paris, Babel-Actes Sud, 1997, 115 to 140.
71. **Poulain J.P.**, Postface à un inédit de J.-P. Aron, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier », in *Cultures, Nourriture, L'internationale de l'imaginaire*, Babel, Actes Sud., 1997, 33-41.
72. **Poulain J.P.**, « La cuisine, c'est plus que des recettes! » in *Food practices and cultural identities, Les études vietnamiennes*, 1997, n° 125-126, 31-126.
73. **Poulain J.P.**, « Pour une anthropologie de l'alimentation », *Tourisme*, n° 4, 1996, 207-223.
74. **Poulain J.P.**, « Obsolescence et renouveau du concept d'analyse fonctionnelle en sociologie appliquée », *Tourisme*, n° 3, 1994, 113-127.
75. **Poulain J.P.**, « Identité régionale et tourisme à l'heure de l'Europe », *Tourisme*, n° 2, 1993, 83-98.
76. **Poulain J.P.**, « La sociologie des organisations: une clef méthodologique pour l'ingénierie touristique », *Tourisme*, n°

1, 1992, 35-50.

77. Poulain J.P., « Sens et fonctions des appellations culinaires au 19^{ème} siècle », *Sociétés*, n° 6, 1985, 20 à 23.

78. Poulain J.P., « Anthrope-sociologie de l'alimentation », *Sociétés*, n° 6, 1985, p. 16 à 17.

Publications sur Internet et autre publications/Electronic Reviews and other publications

Revues de vulgarisation (sélection)

1. Poulain J. P. (2022). « Les palmiers à huile, les Orang Outans et les peuples premiers ». *Sesame*. INRAE [HTTPS://WWW.CAIRN.INFO/REVUE-SESAME-2022-2-PAGE-4.HTM&WT.SRC=PDF](https://www.cairn.info/revue-sesame-2022-2-page-4.htm&wt.src=pdf)
2. Poulain J.P., 2022, « Le reste à vivre des français a diminué de façon importante, 60 Millions de consommateurs, HS 137S.
3. Clement K. et Poulain JP, 2022, "Vicious cycles of obesity: a game of biological and social dynamics", Polytechnique Insights. <https://www.polytechnique-insights.com/en/columns/health-and-biotech/obesity-the-vicious-cycle-of-biology-and-society/>
4. Poulain J.P., 2022, Ce que manger veut dire, *Dialogos*, n°3, 21 .
5. Poulain JP, 2021, "La saga des sauces. Que serait une dégustation sans la sauce qui lie, relève et sublime les saveurs", *L'éléphant. La revue de culture générale*, 114-123.
6. Poulain JP 2021, « Jean Pierre Poulain scrute les nouvelles modes alimentaires », Interview by Stephan le Thepot, *Le Point*, 7 octobre 2021
7. Poulain JP, 2021, « Pourquoi la cuisine régale les français ? », Interview par Sylvain Merle, *Aujourd'hui en France*, 10 février 2021.
8. Poulain J.P., 2017, "Un sociologue en cuisine", *Sciences Humaines*, 289.
9. Poulain J.P., 2017, "L'alimentation ne se réduit pas à sa dimension sanitaire", *L'Usine Nouvelle*, <http://www.usinenouvelle.com/article/l-alimentation-ne-se-reduit-pas-a-sa-dimension-sanitaire.N580353>.
10. Poulain J.P., 2017, "La peur liée à notre nourriture a toujours existé", *Hôtellerie, Gastronomie Zeitung*.
11. Poulain J.P., 2016, "Manger sain, injonction contemporaine", *Sciences Humaines*. Grands Dossiers N° 44, Les métamorphoses de la société.
12. Poulain J.P. & Simoulin V., 2016, « OVALIE. Quand les SHS se mettent aux plateformes expérimentales », *La lettre de l'INSHS*, CNRS, septembre, 13-15.
13. Poulain J.P., 2016, « Undersand food choice in Hong Kong », *Asia Research Network*, 44.
14. Ari Ragavan N., Poulain J.P., « L'enseignement supérieur en Malaisie : vers un hub régional », *Repère* N° 22, Campus France, mai 2015, 1-8.
15. Poulain J.P., 2015, « Food barometer measures a population's eating habits », *Asia Research Network*, 40.
16. Poulain J.P., Laporte C., Tibère L., Neethiananthan A.R., 2014, "Le baromètre alimentaire malaisien pour une étude de la « modernisation » de l'alimentation en contexte multiculturel", in *Cuisines d'Asie du Sud-Est, La lettre de l'Afrase*, n°84-85, p. 23-26.
17. Poulain J.P., Neethiahnanthan A.R., 2014, « Food always in our minds », *The Star*. [SEP]
18. Poulain J.P., « Le goût du terroir redessine des liens entre les générations », *Sciences et Avenir*, avril 2013, 6-8.
19. Poulain J.P., 2013, « Crises alimentaires. Quelles leçons retenir ? », *Sciences Humaines*, 46-45.
20. Poulain J.P., 2013, « Que mangerons nous demain ? », *Sciences Humaines*, 52-53.
21. Poulain J.P, 2011, "Le goût : Une question de cultures", in *Le goût*, Travaux et Document pour la Classe, INDP, 20-23
22. Poulain J.P., "L'obésité a des causes sociales et culturelles multiples", Dangaix D., Poulain J.P., *La santé de l'homme*, (INPES) n° 408, juillet-août 2010, pp 41-42.
23. Poulain J.P., « Un autre regard sur l'obésité », *Le quotidien du Médecin*, 2009, 29 OCTOBRE 2009 - N° 8646, 9.
24. Poulain J.P., « Que mangent les français ? » in *Manger sain, 60 Millions de consommateurs*, Hors-série n° 139 - septembre 2008.
25. Poulain J.P., « Risque et modèles alimentaires », in Levèvre X. dir., *La Sécurité alimentaire*, Travaux et Documents pour la Classe-INRA, 949, 2008, 22-23.
26. Poulain J.P., « Les mangeurs contemporains entre science et politique », éditorial du n° 20, *Champs culturel*, Juin 2006.
27. Poulain J.P., « Découverte des saveurs créoles : l'expérience Villages créoles à La Réunion », avec Laurence Tibère, *Pour*, sept. 2006, n° 191, 113-118.
28. Poulain J.P., « El espacio social alimentario : una via para su comprensión », avec Rossanna Pecheco da Costa Proenca, *Actualization en nutrition*, 2005, 205-222.
29. Poulain J.P., « L'espace social alimentaire un concept pour comprendre les modèles alimentaires », in Condominas G., Fischler C. et Poulain J.-P., *Pour une socio-anthropologie de l'alimentation, Lettre scientifique de l'IFN*, n° 89, Janvier 2003, 7-20.

30. Poulain J.P., « Ces aliments bannis ou mal aimés », *Sciences Humaines*, 2003, n° 135, 38-4.
31. Poulain J.P., « Alimentation et santé, le point de vue du sociologue », *Vecteur santé*, n° 9 juin 2003, 3.
32. Poulain J.P., « Les apports des sciences sociales et humaines à la compréhension des comportements alimentaires » avec J.L. Lambert, *La santé de l'homme*, revue de l'INPES, 358, 2002.
33. Poulain J.P., 2002, « La mondialisation relance le terroir », J.-P. Poulain interviewé par A. Jean Blanc *Le Point*, n° 1576, 20-22.
34. Poulain J.P., « Obésité : comment arrêter l'épidémie ? », *Revue de Nutrition Pratique*, 2001, n°14.
35. Poulain J.P., « Quels sont les enjeux sociaux et économiques du modèle alimentaire ? », avec Fischler C., *États Généraux de l'alimentation, Que voulons-nous manger ?* Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Mission des Agrobiosciences, INRA, 2001, 8-10.
36. Poulain J.P., « Les trois grandes ambivalences en matière d'alimentation », in *Agro-alimentaire des métiers au cœur de la crise*, Mission des Agrobiosciences, INRA, 18-20.
37. Poulain J.P., « Les vrais repas des français », *60 millions de consommateurs*, Hors-Série n°103, *Manger bien pour vivre mieux*, 87-94.
38. Poulain J.P., « Le comportement alimentaire hors foyer et hors repas, quelle réalité ? Perspectives d'avenir ? », avec Gineste M., Delorme J.-M., *Revue de Nutrition Pratique*, 2000, 13, 12-17.
39. Poulain J.P., « Sociologie de l'obésité », *Journal des professionnels de l'enfance*, mars-avril 2000, 4, 63.
40. Poulain J.P., « Les dimensions sociales de l'obésité. Mettre les obèses au régime ou lutter contre la stigmatisation de l'obésité ? », *Lettre scientifique de l'IFN*, n° 78, décembre 2000, 1-16.
41. Poulain J.P., « Les styles nutritionnels des jeunes seniors 1966-1998 », *Diététique et médecine*, 1999, 43-53
42. Poulain J.P., « La bréjaude, l'imaginaire de la soupe et du gras » in *Le pot au feu, convivial, familial : histoire d'un mythe*, *Autrement*, 1999, 144-155.
43. Poulain J.P., « Les mutations contemporaines des pratiques alimentaires », *Lettre Scientifique de l'Institut Français pour la Nutrition*, 1999, 64, 1-12.
44. Poulain J.P., « On mange aussi du sens », *Communautés éducatives*, numéro spécial : *Figures de l'obésité et conduites alimentaires*, 99, 16-21.
45. Poulain J.P., Delorme J.M., Gineste M. et Laporte Cyrille, 1999, Les nouvelles pratiques alimentaires quotidiennes des Français, PURPAN, 190, 15-20.
46. Poulain J.P., « Mutations et modes alimentaires », *Le mangeur et l'animal*, *Revue Autrement*, n° 172, 103-120.
47. Poulain J.P., « L'essence et la saveur » in Fischler C., *Manger magique* *Revue Autrement*, nov. 1995.

Communications :

Colloques Nationaux et Internationaux avec ou sans Actes/National and International Symposiums proceedings :

Organisation colloques, conférences, journées d'étude

1. Scientific chair of the First International Associated Laboratory Seminar (LIA) "From Interdisciplinary dialogue to transdisciplinary research on obesity", 22 November 2017
2. Co-président du 6ème Asia-Euro Gastronomy & Tourism Conference, Gwalior, Inde, 9 au 12 novembre, 2016.
3. Président du comité d'organisation de l'International Symposium Experimental Restaurant of the Futur, Kuala Lumpur, 1 décembre 2015
4. Co-président du 5ème Asia-Euro Gastronomy & Tourism Conference, Taylor's University, 29 et 30 novembre, 2014.
5. Co-président du 4ème Asia-Euro Gastronomy & Tourism Conference, Taylor's University, 29 et 30 novembre, 2012.
6. Membre du comité scientifique du 1er colloque de l'association ASTRES : « La recherche et l'enseignement supérieur en Tourisme », Toulouse, mai 2012.
7. Co-président du 3ème Asia-Euro Gastronomy & Tourism Conference, Taylor's University 25 et 26 novembre, 2010.
8. Organisateur de la première université d'été (PhD summer school) du réseau scientifique ENCAFE (European Network for Comparative Analysis on Food and Eating), *Food sociology: paradigms and methods*, 28 juin au 1 juillet 2010, Taylor's University, Kuala-Lumpur (Malaisie)
9. Animation d'un groupe de travail de l'ANVIE (Association Nationale pour la Valorisation Interdisciplinaire de la recherche en sciences de l'homme et de la société auprès des Entreprises) « L'alimentation à l'épreuve de la crise », 1er semestre 2009.
10. Co-président du 2ème Asia-Euro Gastronomy & Tourism Conference, Taylor's College, CETIA-UTM-CERTOP, 21-22 novembre 2008.
11. Co-directeur du comité d'organisation du colloque, Asia-Euro Gastronomy & Tourism Conference, Taylor's College, ERITA-UTM, Organisation Mondiale du Tourism, 9-10 novembre 2006.

12. Directeur du comité d'organisation du colloque *L'homme, le mangeur, l'animal*, OCHA, ERITA, CETHSA, CR 17 AISLF, 12 et 13 mai 2005.
13. Animateur d'un Atelier de l'ANVIE, « A la recherche du " bien-manger " nouvelles exigences chez les consommateurs, nouveaux enjeux pour les professionnels », premier semestre 2003.
14. Co-directeur du comité d'organisation du colloque, *Tourisme et développement dans les Dom-Tom*, organisé par l'université de La Réunion, l'université de Toulouse Le Mirail (ERITA) et l'Association française des IUP Tourisme, Hôtellerie Loisirs, Ile de La Réunion, 7, 8 et 9 octobre 2003.
15. Membre du comité d'organisation du colloque *Confiance, proximité, plaisir et prise de risque*, AISLF, Tours, 13 novembre 2002.
16. Directeur du comité d'organisation du Colloque international *La Recherche en Tourisme*, 2 et 3 mai 2000, Université de Toulouse-Le Mirail et l'Association française des IUP Tourisme, Hôtellerie Loisirs, ministère du tourisme.
17. Membre du comité d'organisation du Colloque *Action, Pouvoir et sociologie*, AISLF, Toulouse 3-4-5 février 2000.
18. Organisateur et animation d'une conférence avec et autour de Georges Condominas, *L'exotique est quotidien, ethnologie et développement touristique*. Projection du film *Retour à Sar Luk*, de Jean Lallier. Toulouse, 22 janvier 1998.
19. Responsable du comité d'organisation du Colloque international pluridisciplinaire *Le Patrimoine gastronomique du Vietnam*, UTM, CNSSH, Université des lettres de Hanoï, Alliance Française de Hanoï, 23 et 24 septembre 1997, Sous la présidence de Georges Condominas et de Dang Nghiem Van.

Conférences invitées/Keynote speaker :

Participation à des colloques internationaux et conférences internationales comme invité

1. Poulain J.P., L'alimentation au risque des sciences sociales : enjeux scientifiques et culturels, Académie Tunisienne des sciences, des lettres et des arts « *Beit al-Hikma* » 13 janvier 2022.
2. Poulain J.P., L'alimentation comme fait social. La contribution du monde francophone. Keynote, Colloque international Saveurs Hérités, Saveurs Partagées, Académie Tunisienne des sciences, des lettres et des arts « *Beit al-Hikma* » et Centre des arts de Jerba. 20 novembre 2022.
3. Poulain J.P. & Mognard E. What will we have for breakfast? Ethno-nutritional perspective of the first meal of the day, International Congress of Nutrition ICN, Tokyo, 7 december 2022.
4. Poulain J.P., "Food crises monitoring. The contribution of sociology and anthropology of food", invited speaker, *Food Law Comparative Perspectives: Safety, Trade, and Culture in Hong Kong, Asia, and the EU*, 1 December 2017. Chinese University Hong Kong.
5. Poulain J.P., "Sociology of obesity" in MASo 2017 Scientific Conference on obesity: *Battling obesity: Causes, Management and Preventive Actions* 20th November 2017, Kuala Lumpur.
6. Poulain J.P., « Translating Food Habits into Profitable and Healthy Food Products and Practices »? invited speaker, *International conference on Food Science and Nutrition* (ICFSN 2017), Octobre 2017, Kota Kinabalu.
7. Poulain JP, 2017, "30 ans de recherche en nutrition, vus depuis les ShS », Invited speaker, *Dietecom*, Paris, Faculté de Médecine, 23 mars 2017.
8. Poulain J.P., "Cultural dimensions of food toward a cooperation between social science and nutrition", invited speaker, *Seameo Recfom*, University of Indonesia, Jakarta
9. Poulain J.P., 2017, "From Malaysian Food Barometer to Asian Food Barometer", invited speaker, *PHD summer school, IEHCA*, septembre 2017, Tours
10. Poulain J.P., 2017, "Qui copie qui ? Les modes de diffusion des cultures gastronomiques" invited speaker, *Revisiting gastronomy in Japan and France*, University of Kyoto-LIA & Ritsumeikan University International Food Culture Research Centre, Food symposium, 21-23 Juillet 2017, Kyoto.
11. Poulain J.P., 2017, « Patrimonialisation et « gastronomisation » : Les gagnants et les perdants », conférence plénière, Colloque international, *Gastro-politique et Patrimoine alimentaire : Récits, pratiques, valeurs*, Paris Museum, colloque de clôture de l'ANR Food-Herit, 17 novembre 2017,
12. Poulain J.P., 2016, « De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires, Le rôle des sciences sociales dans la gestion du risque sanitaire des aliments », Conférence d'ouverture du Colloque « *Tais-toi et mange* » *Restaurer la confiance face aux inquiétudes des mouvements anti*, organisée par l'OCHA, le CREDOC et le CERTOP, Paris Institut Pasteur, 22 nov 2016.
13. Poulain J.P., « Crises alimentaires et sécurité des aliments : Les leçons de la crise de Fukushima », conférencier invité, avec Niiyama Yôko, Présidente of Society for Risk Analysis Japan, Modérateur : Nicolas Baumert, Univ. de Nagoya, *Maison Franco Japonaise*, 12 mai 2016.
14. Poulain J.P., « Is an evidence-based policy to manage Food safety and security reasonable? The role of social science in food safety management », invited speaker *28 Annual Meeting of Society for Risk Analysis Japan*, Nagoya, 22 Nov

2015.

15. Poulain J.P., « Beyond nutritionism the sociocultural dimensions of food habits », invited speaker 12 European Nutrition Conference. FENS 2015, Berlin, 20 Oct. 2015.
16. Poulain J.P., « From nutritional transition to a socio-anthropological understanding of the obesogenic environment », Maso, Kuala Lumpur, Oct. 2015
17. Poulain, J.P., « Beyond risk signal theory », invited speaker, *International seminar: Food, Risks and Sustainability - An Asian Perspective*, Hong Kong Poly University, July 2015.
18. Poulain, J.P., « Sociologie de l'obésité. Des déterminants sociaux de l'obésité à une politique de responsabilité partagée », Invited speaker, UAM, Mexico, Mai 2014.
19. Poulain J.P., « Food studies to study impact of Modernization in Multicultural Context : the case of the Malaysian Food Barometer », *International Food Studies Conference, Food Studies: A Multidisciplinary Menu*, The university of Adelaide, Avril 2014.
20. Poulain J.P. 2014, « Malaysian Food Barometer », Department of Applied Social Sciences, Hong Kong Polytechnic University, Hong Kong.
21. Poulain J.P., 2114, « Comment changer nos comportements alimentaires ? Le regard du socio-anthropologue de l'alimentation », Conférence inaugurale du colloque *Alimentation : vers de nouveaux modes de consommation ?* Chaire Unesco, Alimentations du monde, Montpellier, 31 janvier 2014.
22. Poulain J.P., « What' did you have for dinner? Empirical Questions and Procedures », invited speaker, *Eating: Comparative Perspectives A Colloquium at the Helsinki Collegium for Advanced Studies*, Helsinki, May 23-25 2012
23. Poulain J.P., "Eating habits and aging", invited speaker, *International Association for Gerontology and Geriatrics (IAGG) and Institut de l'Envellement of the Universitat Autònoma de Barcelona (IE-UAB)*, IAGA 30 juin 2011
24. Poulain J.P. "Sociologie de l'obésité vers une responsabilité partagée", invited speaker, *Haute Ecole de Santé*, Genève, 28 mai 2011
25. Poulain, J.P., "Professionnalisation de l'enseignement supérieur en France le cas des formations au tourisme et à l'hôtellerie", invited speaker, *Conférence franco-allemande sur l'enseignement supérieur*, Munich 22, Juin 2011.
26. Poulain J.P., "Déterminants socio-économiques et contextuels des préférences alimentaires", invited speaker, *Congrès international Goût-Nutrition- Santé Vitagora*, Dijon, 22 mars 2011.
27. Poulain J.P., "Sociologie de la gastronomie", Conférencier invité par la *Senac Université*, Sao Paulo, Brésil, 25 Février 2011.
28. Poulain J.P. "Sociology of obesity", Conférencier invité par la *Senac Université*, 26 Février 2011, Sao Paulo, Brésil.
29. Poulain J.P., "Trends in hospitality scholarships, The French paradox", keynote speaker, *Cauthe: Tourism in Creating a Brilliant Blend*, Adelaide Australie, 10 février 2011.
30. Poulain J.P., "La santé dans l'assiette", Conférencier invité de la *Maison Descartes, centre culturel français d'Amsterdam*, 9 décembre 2010.
31. Poulain J.P., "Déconstruire l'obésité", Conférencier invité du colloque de restitution du programme ANR-Alimado CNRS, 2 décembre 2010 Paris
32. Poulain J.P., "De la sociologie des sciences à celle de l'obésité", *Centre de Recherche et d'Épistémologie Appliquée, CREA, Ecole polytechnique*, Paris le 20 oct 2010.
33. Poulain, J. P. "Les modèles alimentaires : une ressource centrale de l'ethno-diversité", Conférencier invité dans le cadre de *Terra Madre, Slow-Food et Communauté européenne*, DG Santé des consommateurs, Turin, 22 octobre 2010.
34. Poulain J. P., "How many meal a day? Interaction between Cultural norms and medical norms", invited speaker, *University of Copenhagen*, Copenhagen, Danemark, 2009.
35. Poulain J.P., « Perception et gestion du risque alimentaires », Conférence dans le cadre de la semaine de la science, *Centre culturel français et université de Turin*, Italie, Oct 2007.
36. Poulain J.P., « Socio-anthropologie de l'obésité ; entre pathologie et construction sociale », conférence prononcée à l'invitation conjointe des départements de sociologie, d'anthropologie et de nutrition de l'*Université de Montréal* et des départements de sociologie et d'anthropologie de l'*Université Concordia*, Montréal, 17 Novembre 2005.
37. Poulain J.P., « Normes nutritionnelles, normes sociales, comment penser l'interaction ? » conférencier invité dans le cadre des *Journées annuelles de santé publique*, Québec, 16 novembre 2005.
38. Poulain J.P., « La valorisation des patrimoines alimentaires par le Tourisme », conférence inaugurale du colloque *Tourisme et gastronomie*, organisé par l'*Institut Européen de la Méditerranée*, Barcelone, juin 2005.
39. Poulain J.P., « A importância dos aspectos sociais e culturais na gastronomia e na nutrição », conférence d'ouverture du *Congrès de nutrition du Brésil*, Sao Paulo, 24 Juin 2004.
40. Poulain J.P., « Les enjeux sociaux de l'éducation alimentaire », conférence prononcée à l'invitation de la *Haute Ecole de Pédagogie de Lausanne (HEPL)*, 12 mai 2004.
41. Poulain J.P., « Cuisines méditerranéennes : un héritage partagé, un label pour le futur ? » conférence prononcée dans le cadre du colloque international intitulé *Les saveurs de la Méditerranée*, organisé par l'institut européen de la

méditerrané, Barcelone, 28 février 2004.

42. Poulain J.P., « Penser l'alimentation », conférence prononcée dans le cadre du cours public de l'Université de Lausanne, cycle "L'alimentation dans tous ses états", 4 février 2004.
43. Poulain J.P., « Alimentation et corpulence en Polynésie Française », Conférence prononcée à l'invitation du *Ministère de la santé du territoire de Polynésie Française*, Papeete, 6 décembre 2002.
44. Poulain J.P., « Le retour d'Hippocrate ? », Conférence prononcée à l'invitation de *l'Université libre de Bruxelles et de la Fondation Hodie Vivere*, 7 novembre 2002.
45. Poulain, J.P., « Du bon beurre à la mauvaise graisse, Modernité alimentaire et catégorisation alimentaire », *Symposium international Alimentation corps et santé*, OCHA, Paris, 25 septembre 2002.
46. Poulain J.P., « The contemporary diet in France: methodology brings », Workshop CIAA Influences on consumer food choice and behavior, *Université Libre de Bruxelles et Fondation Hodie Vivere* les 30 et 31 mai 2002, à Bruxelles.
47. Poulain J.P., « Le patrimoine gastronomique de la francophonie », Séminaire international *Le patrimoine de la francophonie* organisée pour le 25^{ème} anniversaire de la coopération française en Asie du sud est, AUF, Phnom-Penh, Cambodge, 16 mai 2002.
48. Poulain J.P., « The imaginary of Wine in the french gastronomy », (L'imaginaire du vin dans la gastronomie française), deux conférences prononcées à l'Alliance Française de *Kuala Lumpur et de Penang*, Malaisie, mars 2001, sur invitation de l'alliance française.
49. Poulain J.P., « Les attentes des consommateurs », communication prononcée lors du colloque international *Aquaculture, nutrition et sécurité alimentaire*, organisé par l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, Bordeaux 23 mars 2001.
50. Poulain, J.P., "Gastronomic heritages and their touristic enhancement: the case of Malaysia", Taylor's college Kuala Lumpur, Malaysia, december 2000.
51. Poulain J.P., « Exotisme alimentation et voyage », Colloque *L'imaginaire : entre le quotidien, le nomadisme et l'exotisme* organisé par le Centre de recherche sur l'imaginaire, université de Montpellier, 6 mai 1999.
52. Poulain J.P., « Les dimensions sociales du risque alimentaire », *Journées francophones de nutrition*, Strasbourg 6, 7 et 8 décembre 1999.
53. Poulain J.P., « La cuisine française ; une histoire de goût », *Maison Franco-japonaise de Tokyo*, invitation du service culturel de l'Ambassade de France au Japon, 2 novembre 1998,
54. Poulain J.P., *L'approche sociologique des pratiques alimentaires*, Colloque franco-britannique de nutrition Nancy, 2 octobre 1998.
55. Poulain J.P., *Les tendances de la cuisine française contemporaine*, conférence prononcée à l'Institut franco-portugais de Lisbonne, 16 avril 1997, sur invitation du service culturel de l'Ambassade de France au Portugal.
56. Poulain J.P., *Les facteurs du développement touristique en Guinée*, conférence prononcée à la *Faculté des lettres de Conakry*, Guinée, 1997.
57. Poulain J.P., *Les facteurs du développement touristique au Cambodge*, conférence prononcée à l'Université Royale de Phnom-Penh, Cambodge, sur une invitation du centre culturel français de Phnom Penh, 1997.

Autres communications/Other communications (séminaire...) :

Responsabilités :

Responsabilités civiles/Administrative

1. Chaire of « Food Studies : Food, Culture and Health », depuis 2012
2. Directeur de l'ISTHIA de 1999 à 2018.
3. Co-directeur of LIA-CNRS "Food, Culture & Health", from 2016 to 2020.
4. Co-head of the "Food and Health" axis of CERTOP-CNRS 5044, 2016-2020
5. Head of the Pole "Tourism, Food and Health" (TAS, Tourisme, Alimentation Santé) of CERTOP UMR- CNRS 5044, 2007- 2016.
6. Director of interdisciplinary research team on Tourism and Food (ERITA EA: 3683) from 2003 to 2007
7. Founding member of the « Pôle Aliment: Sécurité et Santé » ("Food Pole : Safety and Health") (PA3S), partner of the competitiveness poles of the "Cancero-p61e" and of the Pole AgriMIP.
8. Co-director with J.-P. Corbeau of the research comitee n° 17 *Sociologie et Anthropologie de l'alimentation* of the AISLF (International association of French speaking sociologists), 1996-2014
9. Co directeur et membre du conseil d'administration du Taylor's Toulouse University Center (TTUC), depuis 2009
10. Membre du CEVU de l'université de Toulouse 2, de 2006 à 2012
11. Membre du conseil de laboratoire CERTOP, depuis 2007

12. Membre de la CSQ « Sociologie », Université de Toulouse 2 Jean Jaurès, depuis 2007
13. Membre de la commission de spécialiste de « droit » de l'université de Toulouse 2, de 2004-2007

Expertises :

INSERM

- Membre de la commission d'expertise collective « Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant », 1999-2000.

CNA (Conseil National de l'Alimentation)

- Rapporteur du groupe de travail sur les Modalités d'action pour prévenir le risque d'obésité chez l'enfant, 2004-2005.

Agence française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) :

- Membre de la commission de rédaction du guide « Alimentation, santé, adultes » du Plan National Nutrition Santé (PNNS), 2002.

Ministère de la recherche

- Membre de la commission ANR, CE41 *Les Sociétés contemporaines, Etat, dynamique et transformations*, 2022
- Membre de la commission obésité du programme « Rare », sous-programme « Nutrialis »
- Membre de la commission « sciences sociales et alimentation » du programme « Rare ».

Ministère de la Santé & Programme National Nutrition Santé

- Co-président avec Marcel Rufo, d'un groupe de travail sur "Nutrition et image du corps", 2007-2008, groupe réactivé dans le cadre du plan Obésité 2012-2013.
- « Regards croisés sur l'alimentation à l'hôpital », recherche commanditée par le Ministère de la santé, direction de l'hospitalisation et des soins dans le cadre du Plan national Nutrition Santé, (J.-P. Poulain, L. Tibère et S. Jeanneau, 2002
- « Les comités de liaisons alimentation nutrition (CLAN); état des lieux », L. Tibère et S. Jeanneau, évaluation de la mise en place des clan dans les établissements de santé, diagnostic sur un échantillon de trois cent établissements. Recherche commanditée par le Ministère de la santé, direction de l'hospitalisation et des soins dans le cadre du Plan national Nutrition Santé, 103 pages, 2002
- « Manger en milieu médicalisé », en collaboration avec S. Jeanneau et M. Gineste, Assistance Publique des Hôpitaux de Paris, CHU de Lille et de Clermont Ferrand, 190 pages, 2000.
- Membre du groupe « Modélisation et mise en place d'un réseau ville hôpital de prévention et de prise en charge de l'obésité de l'enfant » dans le cadre du Programme National Nutrition Santé 2000-2005.

Conseil de l'Europe, Service des politiques et actions culturelles, Unité de recherche et de développement (URD)

- Membre de la commission, "Nourriture, culture, diversité : célébrons l'Europe à table", Projet de publication pour le 50^{ème} anniversaire du CE.

Instituts et fondation d'entreprise

- Membre du Prix DIA (Danone Internationale Alimentation Prize), 2023.
- Membre du conseil scientifique de l'institut Danone 2000-2004
- Membre du comité scientifique de l'OCHA (Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires), depuis 1997
- Président du comité d'expert de la Fondation Nestlé France, depuis 2007-2019

Centre National du Livre (CNL)

- Membre de la « Commission Histoire et sciences de L'HOMME et de la société », depuis 2014-2018

Réseaux et associations scientifiques/Networks and scientific associations :

1. Member of the GDR-CNRS, 2322: « Anthropologie des représentations du corps: corps indemne, corps pollué, corps extrême »
2. Member of research committees *Sociologie de l'alimentation et de la famine* (RC 40) et *Tourisme International* of the AIS (International Association of Sociology).
3. Member of the ICAF (International Commission on Anthropology of Food) .
4. Member of the scientific board and editor advisor for social science of the journal *Obésités*, éditions Springer 2007-2010.
5. Member of the scientific board of the journal *Anthropologie of Food* .
6. Member of the scientific board of the journal *Le corps* .
7. Member of the scientific board of *Cahiers de nutrition et de diététique*.
8. Member of the editorial board of *International Journal of Gastronomy and Food Science* .
9. Membre de la mission « Alliance Athena » du CNRS, 2015.
10. Membre de la mission « Changements alimentaires » du CNRS, 2015.
11. Director of the journal *Tourism*, 2003-2011

Reviewer for the journals:

Antropologica, Anthropological Theory, Anthropologie et Sociétés, Anthropology of Food, Appetite, AsiaPacific Journal of Tourism Research, Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism, British Food journal, Cahiers de Nutrition et de Diététique, Corps, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Ethnologie Française, European Review of Applied Psychology, International Journal of Gastronomy and Food Science, Mondes du Tourisme, Obésités, La Peau, Revue Suisse de Sociologie, Socio, Scientia Canadensis, Sciences de la Société, Sciences Sociales et Santé, Social Sciences, Sustainability, Tourisme, Malaysian Journal of Nutrition, Sage Open.

Responsabilités et activités pédagogiques/ Teaching Responsibilities and Activities :

Direction de thèses/PhD supervisor :

1. Dupuy Anne : *La place du plaisir dans la socialisation alimentaire*, soutenance 2010, bourse CIFRE Ferrero. Mention très honorable avec félicitations du jury. (Jury : Régine Sirotat, Gilles Boëstch, Franck Cochoy, Jean Pierre Corbeau, Charles Édouard de Suremain). Dates : 2005-2010.
2. Fournier Tristan, *Une sociologie de la décision alimentaire. L'observance diététique chez des mangeurs hypercholestérolémiques*, 2011, financement Prix Benjamin Delessert, plus contrat Unilever et partenariat avec la Nouvelle Société d'Artériosclérose. Mention très honorable avec félicitations du jury (Jury : Claude Fischler, Gilles Boëstch, Jean Pierre Corbeau, Michèle Lalanne, Janine Pierret), Dates : 2006-2011.
3. Olmédo Eric, *L'organisation comme facteur d'unité culturelle : une étude comparative entre la France et la Malaisie appliquée à l'industrie hôtelière*, 2012, co-direction avec Shamsul Amri Baharudin, Université Nationale de Malaisie. Financement : décharge de 100 heures pendant 3 ans en tant que PRAG. Mention très honorable avec félicitations du jury. (Jury : Daniel Filâtre, Jean Yves Boursier, Claude Fischler, Shamsul Amri Baharudin), Dates : 2006-2012.
4. Jean-Philippe Sajus, *L'hôpital à l'épreuve de l'obésité - éléments pour une sociologie économique de la prise en charge d'une pathologie chronique*, 2012. Mention très honorable avec félicitations du jury. (Jury : Vincent Simoulin, Gilles Boëstch, Claude Fischler, Maité Tauber, Patrick Ritz, Jean Paul Clément) Dates : 2009-2012.
5. Lepiller Olivier, *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une "digestion" difficile (1968-2010)*, 2012. Mention très honorable avec félicitations du jury. Financement : allocataire de recherche, plus prix Benjamin Delessert. Mention très honorable avec félicitations du jury. (Jury : Gilles Boëstch, Franck Cochoy, Jean Pierre Corbeau, Raphael Larrère). Dates : 2006-2012.
6. Fiamor Anne Emmanuelle, *Patrimoines alimentaires et développement local : le cas des pays drômois*, co-direction avec Jacinthe Bessière, bourse CIFRE avec le Conseil Général de la Drôme, plus ATER. Mention très honorable. (Jury : Vincent Simoulin, Charles Édouard de Suremain, Pascale Moity-Maizi, Claire Delfosse, Nathalie Panarin, (membre invité). Dates : 2009-2014.

7. Mognard Elise, *L'expérience touristique et la construction sociale du marché du foie gras ; le cas du Périgord*, codirection avec Jacinthe Bessière (50%) Jean Pierre Poulain (50%). 2013. Bourse CIFRE chambre de commerce du Périgord, plus ATER, Mention très honorable Jury. (Jury Jean-Pierre Poulain, Jacinthe Bessiere, Jean-Pierre Corbeau, Jean Viard, Michèle Lalanne, Richard Giniaux). Dates 2009-2013.
8. Fourat Estelle, *Dynamique des modèles alimentaires et modernisation : Les déterminants des consommations alimentaires en Inde*, co-direction Nicolas Bricas (50%), financement Danone-Cirad-Chair Unesco « alimentations du monde ». Mention très honorable avec félicitations. (Jury Poulain JP, C. Fischler, C. Gasarian, G. Boëstsch, H. Guetta). Dates 2012-2015
9. Olivera Diana, *Les déterminants sociaux et culturels du turn-over dans le secteur de l'hôtellerie en Andorre*, Co-direction Pierre Torrente, bourse de doctorat du gouvernement de la principauté d'Andorre. (Jury : Xavier Medina, Jordi Guillaumet, Maria Beatriz Rocha-Trindade, Jens Thoemmes, Pierre Torrente, JP Poulain), 2012-2015.
10. Zancanaro Frédéric, *Le processus de création dans la gastronomie française contemporaine, Pour une sociologie de l'art culinaire*, Prag bénéficiant d'une décharge de 100 heures/année. Mai 2016. Mention très honorable avec félicitations du jury. (Jury : Poulain JP, Péquignot B., Fischler C., Contreras J., Lacoste P.,). Dates 2010-2016.
11. Fontas Marine, *Modifications des pratiques alimentaires et des perceptions et identifications sensorielles induites par la chimiothérapie*, bourse de la Ligue contre le cancer, plus partenariat Institut Paul Bocuse. (Jury Poulain J.-P., Fainzang S, Corbeau J.-P., Cohen P., Mazières J.).
12. Neethiahnanthan Ari Ragavan, *The work load model Définir les services des enseignants du supérieur. Le cas d'une université privée en Malaisie*. En codirection avec André Tricot 40% Jean-Pierre Poulain 60%, (jurys : Claude Fischler, Muhamad Jantan, Julie Cavignac, Anindita Dasgupta, Daniel Filâtre, Michèle Lalanne) 2012-2015.
13. Leport Julie, *Dynamiques de changements des modèles alimentaires. L'exemple du Sénégal dans la transition poissons – produits laitiers*. Bourse CIFRE Cniel et partenariat avec l'UMI-CNRS Environnement Santé Société. (Jury : Jean-Pierre Corbeau, Muriel Figuié, Gilles Boëtsch, Chantal Crenn, Véronique Pardo, Jean-Pierre Poulain). Dates : 2013-2017
14. Rochedy Amandine, *Socialisation alimentaire des enfants avec Trouble du Spectre Autistique : une aide pour les familles et les soignants*, codirection J. P. Raynaud (50%), J.-P. Poulain (50%), Financement : Fondation Nestlé France, Prix de thèse de la fondation Benjamin Delessert. (Jury : N. Diasio, C. Fischler, S. Mulot, F. De Singly). Dates 2013-2016
15. Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, *Sous le « poids » des normes : les conceptions du « manger sain » chez les diététiciennes et les jeunes femmes françaises, espagnoles et brésiliennes*, cotutelle de thèse avec l'Universitat de Barcelona. co-directeur J. Contreras, (50%) J. P. Poulain (50%). Financement : Prix de thèse de la Fondation Nestlé France, Prix de l'Académie Nationale Française de Médecine, bourse de mobilité de l'euro région. (Jury Mabel Gracia-Arnaiz, Ligia Amparo-Santos, Jean-Pierre Corbeau, Cristina Larrea, Anastasia Meidani). Dates : 2013-Janvier 2018
16. Arciniegas Laura, *La régulation des consommations alimentaires hors-repas et hors domicile en Indonésie*, co-direction Nicolas Bricas (50%), financement Danone-Cirad-Chair Unesco « alimentations du monde ».
17. Mahmoud Qodsya, *“Food in the age of big data: how data sciences can contribute to social interactions and fooding behavior analysis”*, Co-supervisor: Professor Dr Florence Sèdes, UT3, IRIT, J.-P. Poulain.

Doctorants	Directeurs	Institutions partenaires	Sujets	Date de fin
ARAUJO Maria Jose	POULAIN Jean-Pierre SOARES Carmen	Cotutelle Université de Coimbra	« Nourriture de l'âme » au Portugal	2024
SOURDAIS Françoise	POULAIN Jean-Pierre		« Jacques Puisais et la thématization du goût. Une biographie scientifique »	2024

THIRON Sophie	TIBERE Laurence et POULAIN Jean-Pierre	Cifre CNIEL	« Le rapport des mangeurs aux aliments transformés. Entrée par les émotions alimentaires »	2024
YUEN Jan Li	POULAIN Jean Pierre MOGNARD Elise	Scholarship TTUC	“The Socialisation of Malay Food Shops: Measuring Community Public Opinion and Political Awareness”	2025
GABAS Muriel	POULAIN Jean Pierre WOIZARD Virginie	CHRU de Toulouse	« Compétences alimentaires mastication et déglutition »	2025
MAYERE Julie	POULAIN Jean Pierre Codirection avec TIBERE Laurence	Cifre SOS	« Comprendre et agir sur les dimensions sociales de l'alimentation pour améliorer la qualité de vie des personnes âgées »	2024
AKOUN Camille	POULAIN Jean Pierre	Élève de l'Institut National du Service Public (l'INSP) ex ENA	« L'émergence d'une identité culinaire : la cuisine taiwanaise au prisme des politiques de l'identité, du patrimoine et du tourisme »	2026
RODRIGUEZ David	POULAIN Jean Pierre FERGUSON Yann	Bourse région Occitanie	« Représentations sociales des systèmes robotiques »,	2026

HDR soutenue :

Muriel Figuiet, *La mise en Risque de la santé animale*. Réfèrent Poulain JP, Jury : Claude Gilbert, CNRS, Bernard Hubert, INRA, Michèle Lalanne, Institut National Universitaire Champollion, Claire Lamine, INRA, Maria Eunice Maciel, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, soutenance 2016.

HDR en cours :

1. Sandrine Barrey, *La construction sociale des marchés*.

Nombre de thèses soutenues et nombre de thèses en cours :

- 17 soutenues
- 9 en cours
- 1 HdR soutenu
- 1 HdR en cours

Participation à des jurys de thèses :

1. Jacinthe Bessière, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord Noir*, (dir. Robert Bages), sociologie, université de Toulouse 2, 2000
2. Anne Sophie Meriot, *La profession de cuisiniers dans le secteur de la restauration collective* (dir. André Grelon, sociologie, EHESS-Paris), 2003.
3. Pascale Manuello, *Eco-logiques de la santé, Consommations biologiques et représentations de la santé, L'exemple du bio-habitat* (dir. Anne Sauvageot), sociologie, université de Toulouse 2, 2003,
4. Muriel Gineste, *Les formes sociales de l'équilibre alimentaire du repas méridien à la journée alimentaire : les formes de régulation des français actifs*, (dir. Michel Grossetti et Jean-Pierre Corbeau), sociologie, université de Toulouse 2, 2005.
5. Annita Meidani, *La fabrique des corps*, (dir. Marcel Drulhe), sociologie, université de Toulouse 2, 2005
6. Karine Briand, *Les repas populaires ou l'authenticité d'une culture alimentaire* Analyse sociologique des pratiques alimentaires en milieu populaire, (dir. Joëlle Deniot), sociologie Nantes, 2006.
7. Natacha Calandre, *Pratiques et perception des risques nutritionnels, Les mères face aux malnutritions infantiles au Vietnam*, (dir. Lucie Siriex, sciences de gestion ENSA Montpellier et Nicolas Bricas, CIRAD Montpellier), 2006.
8. Kamal El Kurdhi, *Le développement durable par le tourisme au Liban*, (dir. François Vellas, économie Toulouse 1), 2006.
9. Paul Pichon, *Perception du risque lors de l'achat de produits alimentaires en grande distribution : facteurs d'influence et rôle de la confiance* (dir., Jean Marc Décaudin sciences de gestion, Université de Toulouse1), 2006
10. Alicia Guidonet Riera, *Miedo a comer ? Peligro, alimentacion y cultura. El caso de las « vacas locas »* (dir. Jesus Contrera Hernandez, anthropologie, université de Barcelone), Thèse européenne, 2006.

11. Thelma Lucchese Cheung, *Les mangeurs urbains brésiliens et leurs comportements de consommation : Une recherche sur les différentes relations des groupes et leurs aliments*, dir. Jean Louis Lambert, sociologie et de sciences de gestion à l'ENITIA de Nantes et Mario Otavio Bathala, sciences de gestion, Université Fédérale de Sao Carlos, Brésil, 2007.
12. Gilles Sarter, *Manger et élever des moutons au Maroc*, Sociologie des préférences et des pratiques de consommation et de production de viande, (dir. Maxime Haubert), sociologie, université de Paris1, 2007.
13. Amélie Clauzel, *L'approche spatiale des interactions sociales : Le cas de la consommation expérientielle au restaurant*, (dir. Alexandre Steyer, sciences de gestion, Université de Paris 1- Panthéon Sorbonne), 2007.
14. Patricia Marie, *Hommes et femmes dans l'apprentissage et la transmission de « l'art culinaire »* (dir. Jean Pierre Sylvestre, sociologie, université de Dijon), 2008.
15. Geneviève Caze-Valette, *Les déterminants du rapport à la viande chez le mangeur français contemporain* (dir. Jean Pierre Albert, anthropologie, EHESS), 2008.
16. Sylvia Elodin, *Etudes des mutations alimentaires des jeunes migrants originaires des Antilles françaises étudiants en France*, (dir. Jean-Pierre Corbeau, Université François Rabelais de Tours), 2009.
17. Emilie Salvat, *Le modèle interactionnel de la Littérature Jeunesse dans les politiques de socialisation gustative, hygiénique et citoyenne d'une population interculturelle et urbaine*. (dir. Jean Pierre Corbeau, Université de Tours), 2009.
18. Virginie Quentin, *La bouffe de foire : étude de ses formes et des socialisations qu'elle engendre dans différentes villes*, (dir. Jean-Pierre Corbeau, Université François Rabelais de Tours), 2010.
19. Marie Pigeyre, *Etudes des déterminants du comportement alimentaire : inter action gène environnement dans l'obésité*, (dir. Monique Romon, médecine, l'Université de Lille 2). 2010.
20. Cyrille Laporte, *Rationalisation des systèmes de restauration hors foyer et logiques d'action des professeurs de cuisine*, (dir. André Grelon) EHESS.
21. Frédéric Précigout, *Les formes de peurs émergeant dans les sociétés occidentales contemporaines. Analyse, déconstruction, reconstruction de discours et pratiques des acteurs de la filière du manger*, (dir. Jean-Pierre Corbeau, Université de Tours), 2011.
22. Delphine Keppens, *Comment le médical devient familial. Obésité et diabète de l'enfant*, (dir. François De Singly, Université de Paris V-Sorbonne), 2011.
23. Paula Toro-Breijo, *Construction identitaire des personnes anorexiques et ou boulimiques au gré de personnalisation d'un rite de "distanciation de passage d'intégration"*, (dir. Arlette Mottaz Baran, Professeure d'anthropologie à l'Université de Lausanne), 2012.
24. Myriam Jacolin-Nackaerts, *Dispositifs et dispositions : les conditions de l'engagement et de la réussite de l'amaigrissement de jeunes adultes obèses*, dir. de Jean-Paul Clement, PU de Toulouse III, 2012.
25. Emilie Buttarelli, *Croissance et alimentation du jeune enfant (0- 36 mois) en milieu urbain a Dakar (Sénégal)*, dir. de Nicole Chapuis Lucchini, directeur de recherche au CNRS, 2012.
26. Vincent Marcilhac, *Le luxe alimentaire français Histoire et géographie d'une singularité*, direction Jean Robert Pitte, Professeur de géographie à l'université de Paris IV, 2012.
27. Christy Shields-Argelès, *Du discours au récit. Approche comparative du rapport entre alimentation et constructions identitaires en France et aux États-Unis*. (dir. Claude Fischler, EHESS), 2012.
28. Javier A.F. Villegas Lopez, *Les mutations de la restauration. Entre cuisine classique et cuisine collective, des enjeux de métier : Des outils, des pratiques et des représentations culinaires*,
29. Solenn Carof, *Le « surpoids », un stigmate acceptable ? : représentations, discriminations et réappropriations des rondeurs féminines en France, en Allemagne et en Angleterre* (dir. de Claude Fischler, EHESS), 2015.
30. Wakako Takeda, *Reconsidering Individualisation of Eating: A cross-cultural analysis on determinants of commensality and solo-eating*, direction Cathy Banwell, Jane Dixon & Melissa Melby, Australian National University, 2016.
31. Fong-Ming Yang, *Accommodements et bricolages alimentaires : le jeu entre deux univers dans une population sino-asiatique en Ile-de-France*, EHESS, direction Claude Fischler, 2016.
32. Mai Linh, *La création d'une assurance- maladie universelle au Vietnam*, cotutelle Université de Toulouse et Université Nationale du Vietnam, sous la direction des professeurs Trinh Van Tung et Vincent Simoulin, 2017.
33. Francys Silvestrini Adão *La Vie Comme Nourriture Pour un discernement eucharistique de l'humain fragmenté*, Sous la direction de Christoph Theobald, professeur de théologie, CENTRE SÈVRES – Facultés Jésuites de Paris Faculté de Théologie, 2018
34. Tara de Condappa *Les représentations sociales comme outil substantiel de compréhension et de réflexion des politiques de santé publique : cas du diabète de type II en France et en Inde*, sous la direction du professeur Lucy Bagnat, Psychologue, Université de Picardie Jules Verne, Amiens, 2018
35. Annie Lamalice, *Géographie du système alimentaire des Inuit du Nunavik : du territoire nourricier au supermarché*. Sous la direction de Jean-Louis MARTIN, Thora Martina HERRMANN et Sylvie BLANG, université de Montpellier, 2019

36. Juliette Froger-Lefebvre, "Les voix du rétablissement" Sociologie politique des groupes de parole, le cas des Outre mangeurs Anonymes. Sous la direction de Pascale Laborier, Université Paris Nanterre, ISP, 2019.
37. Bruno Cardinale, « Représentations sociales et critères d'acceptabilité des produits alimentaires intermédiaires en restauration gastronomique : vers un management du risque de réputation », sous la direction et codirection de : Sophie Cros, Professeure, Université du Havre Normandie et Olivier Brunel, Maître de Conférences, HDR, Université Jean Moulin Lyon 3, 2021
38. Nina Régis, « Le pain de guerre allemand : une histoire culturelle de l'arrière (1914-1919) », sous la direction Christina Stange-Fayos et Stéphane Audoin-Rouzeau, présentée, à l'Université Toulouse Jean Jaurès, 2022.

Activités pédagogiques/Teaching activities :

1. Présentation de l'activité d'enseignement : principaux enseignements en mettant l'accent sur les matières enseignées, les pratiques pédagogiques, les responsabilités pédagogiques particulières : création d'un enseignement, d'une formation, direction d'une équipe pédagogique...

Au cours de ma carrière, j'ai assuré la coordination pédagogique de différents diplômes : « Maîtrise de Sciences et Techniques : Hôtellerie, Tourisme, Thermalisme », de 1993 à 1997, DESS (puis Master) « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation », de 1999 à 2009. Depuis la prise de direction du CETIA, j'ai animé les travaux préparatoires à la réhabilitation et à la création de nouveaux diplômes du département. Notamment, le master « Alimentation » en partenariat avec l'École Nationale de Formation Agronomique (ENFA) qui comprend deux options : « Management de la restauration collective » (MIRC) et « Sciences sociales appliquées à l'alimentation » (SSAA), ainsi que de deux licences Pro : « Hôtellerie Restauration » (HR) et « Ingénierie et Gestion des Systèmes Alimentaires » (IGSA). J'ai encadré au cours de ma carrière de plusieurs centaines de mémoires de maîtrise, de DESS et de master. Entre sept 2011 et avril 2012, j'ai animé les réflexions préparatoires et la rédaction du dossier de demande de transformation du département CETIA en institut ISTHIA. Enfin, j'enseigne en anglais et ai coordonné l'implantation de plusieurs diplômes de licences et master en co-diplomation.

2. Présentation synthétique des enseignements par niveau (L.M.D), par type de formation (formation initiale/continue, professionnelle, présentielle /à distance) et par nature (Cours, TD, TP, encadrement de travaux de fin d'étude et de stages) :

Compte tenu du sous-encadrement de l'ISTHIA, Jean Pierre Poulain a assuré entre 250 et 300 heures de cours à côté de sa charge de direction.

- Introduction à la Socio-anthropologie de la cuisine et des manières de table Licence IUP
- Sociologie et anthropologie de l'alimentation M1
- Théories sociologiques et anthropologiques M2
- Méthodologie de la recherche M2
- Socio-anthropologie de l'alimentation M2
- Séminaires de recherche conduit en anglais dans le cadre de différentes coopérations sur les thèmes : Research methodology, Food sociology, Sociology of Tourism.

Chaque cours est l'objet de la rédaction d'un polycopié et de présentations Powerpoint.

3. Direction et animation de formations, dont partenariats internationaux :

Depuis 1999, Jean Pierre Poulain supervise et pilote la coopération avec la Taylor's University en Malaisie. Il a également réalisé les travaux préparatoires à la création du Taylor's Toulouse University Center (TTUC). En avril 2008, a été créé après décision des conseils d'administration de l'UTM et du Taylor's University College de Kuala Lumpur (Malaisie), un département universitaire conjoint le Taylor's Toulouse University Center (TTUC) pour gérer la coopération entre les deux établissements.

Les relations avec la Taylor's University sont exemplaires du modèle de coopération développé par le CÉTIA. La coopération entre Toulouse et la Malaisie dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme datent de 1985 avec la mise en place de formation de type bac et BTS. Dans une première phase, répondant à une demande locale, le CÉTIA a proposé un transfert de programmes français. La coopération reposait alors sur de l'expertise pédagogique, de la formation des formateurs, du contrôle qualité, l'organisation et la présidence des jurys. Elle permet de prendre position sur le marché éducatif malaisien dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration, et du tourisme.

Dans une seconde phase, le franchising a laissé la place à un partenariat collaboratif non seulement en matière d'enseignement mais aussi de recherche. Elle se caractérise par le développement de diplômes en cotutelle, de programmes de recherche scientifiques, de co-organisation de séminaires et de colloques, de mise en place d'une politique de publication et d'activités de conseil.

Dans une troisième phase, on passe à une coopération équitable en intensifiant les co-diplomations et en installant un centre conjoint entre l'Université de Toulouse II-Le Mirail et la Taylor's University: le Taylor's Toulouse University Centre (TTUC). Celui-ci constitue une antenne avancée pour des coopérations conjointes dans le secteur géographique de l'Asie du Sud Est.

Le TTUC est administré par un conseil composé de 14 membres (sept membres de chaque établissement) et co-présidé par le président de l'UTM et le vice-chancellor du TUC. Il développe des activités pédagogiques (de la licence au master), une antenne de l'équipe de recherche avec une formation doctorale (5 doctorants), et délivre en cofinancement des bourses de jeunes chercheurs,

Depuis son ouverture en 1999, cette coopération a généré un flux de plus de 1 700 étudiants de 18 nationalités différentes. Le bassin de recrutement s'élargit à la zone de l'Asie-Pacifique avec des étudiants indonésiens, philippins, chinois et japonais. Des évolutions de l'offre de formation se mettent en place en raison de cette présence en Asie du Sud Est, c'est le cas d'un master « Gastronomie » qui correspond à une attente locale en direction de partenaires français.

Travaux universitaires/Academic works :

Activités internationales/International Activities :

Invitations

1. Chair of "Food Studies: Food, Cultures and Health" Taylor's university depuis 2012
2. Université fédérale du Rio Grande do Norte Natal, (Brésil), 2018,
3. Université Fédérale de Santa Catarina (Brésil), professeur invité, 2004,

Formation et titres universitaires/Training and academic qualifications :

1. CAPET, « Economie gestion », option « Hôtellerie Tourisme », 1981.
2. CAPET SUP (agrégation), « Economie gestion », option « Chef de travaux », 1987.
3. Maîtrise de psychologie, University of Toulouse II, 1981
4. DEA de sociologie, Université de Paris VII, Jussieu, 1982
5. Doctorat de sociologie, Université de Paris VII, Jussieu, 1985
6. Habilitation à la Recherche (HDR), University of Paris IV, Sorbonne, 2004

Awards and Honours

1. 2021, "Membre correspondant" de l'Académie d'Agriculture de France.
2. 2020, "Médaille d'or du Tourisme", Ministère de l'Économie et des Finances et Ministère des Affaires Étrangères.
3. 2019, "Palme académique", Officier 2019, Chevalier 2012, Ministère de l'Éducation Nationale
4. 2016, "Mérite agricole", Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
5. 2002, "Prix Jean Trémolières" pour Manger aujourd'hui, Privat et Sociologies de l'alimentation, PUF.
6. 2002, "Prix de la recherche" de l'Institut Français pour la Nutrition
7. 1988, "Grand Prix" de l'Académie Nationale de Cuisine pour le livre « Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et manières de table en France, du Moyen Âge à nos jours », Lanore.