

Gastronomie et Droit

9h00 - Ouverture

Annonce par M. **Alexandre SAVOYE**, *président de JurisArt.*

Mot d'accueil par Mme **Cécile LEGROS**, *vice-président du conseil académique de l'Université Rouen-Normandie, professeur à l'Université de Rouen-Normandie.*

Propos introductifs par Mme **Anne-Thida NORODOM**, *professeur à l'Université de Rouen-Normandie, coresponsable scientifique du projet.*

9h30 - Premier service

Mise en bouche & entrées : La protection de la gastronomie

Présidence de table assurée par Mme **Géraldine CAZALS**, *professeur à l'Université de Rouen-Normandie, membre de l'Institut universitaire de France.*

L'inscription par l'U.N.E.S.C.O. du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, genèse et perspective d'une reconnaissance

M. **Pierre SANNER**, *directeur de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires.*

La protection du patrimoine culinaire Normand

Mme **Virginie JOURDAIN**, *responsable de la médiation culturelle aux archives départementales de Seine-Maritime.*

La gastronomie : une mission d'intérêt général ?

M. **Jean-Baptiste LEGENDRE**, *doctorant en droit public, école doctorale droit Normandie.*

10h30 - Débats et pause

10h45 - Deuxième service

Plats de résistance : La protection des acteurs de la gastronomie

Présidence de table assurée par Mme **Julie KLEIN**, *professeur à l'Université de Rouen-Normandie.*

Un acteur dans l'assiette : les droits des animaux à l'épreuve de la gastronomie

M. **Jean-Benoist BELDA**, *docteur en droit privé-UMR 5815 de Montpellier.*

La course aux étoiles, 1^{ère} partie : Les risques du métier (harcèlement, stress au travail, médiatisation des procédures judiciaires)

M. **Eric ANDRIEU**, *avocat au barreau de Paris.*

La course aux étoiles, 2^{ème} partie : De la compétence professionnelle à la reconnaissance professionnelle

M. **Benoît LOPEZ**, *doctorant en droit social, école doctorale Lyon.*

12h00 - Débats puis déjeuner libre

Reprise du colloque

14h00 - Troisième service

Desserts : La créativité culinaire au service de la gastronomie

Présidence de table assurée par M. **Bruno BERTHEUIL**, *adjoint au maire de Rouen, président du marché d'intérêt national de Rouen.*

La création culinaire appréhendée par la propriété intellectuelle

M. **Stéphane PESSINA-DASSONVILLE**, *maître de conférences HDR à l'Université de Rouen-Normandie.*

La création culinaire appréhendée par les professionnels

M. **Jean-François ASTIER**, *directeur général de l'institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen.*

Les innovations culinaires confrontées au droit : les objets gastronomiques nouvellement identifiés

M. **Romain LEAL**, *doctorant en droit public, école doctorale droit Normandie.*

15h15 - Débats et pause

15h30 – Supplément au service

Les accords mets et vins : La valeur de la gastronomie

Présidence de table assurée par M. **Vincent TCHEN**, *professeur à l'Université de Rouen-Normandie.*

Droit à l'alimentation et gastronomie ou comment accorder poisson et vin rouge

M. **François COLLART-DUTILLEUL**, *professeur émérite à l'Université de Nantes, membre honoraire de l'Institut Universitaire de France.*

La valorisation économique de la gastronomie au regard du droit

Mme **Véronique CHOSSAT-NOBLOT**, *maître de conférences en sciences économiques à l'Université de Reims Champagne-Ardenne.*

Le fiscaliste, ce fin gourmet ?

Mme **Marie-Caroline LEFEBVRE**, *doctorant en droit fiscal, école doctorale droit Normandie, collaboratrice au sein du cabinet Guy Farcy-Olivier Horrie & Associés.*

La valeur de la gastronomie assurée par la défense des produits

Mme **Catherine KERSUAL**, *avocate au barreau de Rouen.*

16h45 – Débats

17h00 – Clôture

Propos conclusifs par Mme **Maud LAROCHE**, *professeur à l'Université de Rouen, coresponsable scientifique du projet.*