

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.*

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-Benoît 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, *doctorante 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.*