



## Issue 20: Fall 2015 Newsletter Volume 20: Infolettre de l'automne 2015

**G**reetings CAFS members!

I hope you enjoy our latest newsletter that is once again full of notices of members' publications and awards, research in progress, upcoming food studies events and job offers. I particularly want to highlight that there are calls for papers and presentations for three upcoming conferences plus our own which will be held this year in conjunction with two US associations – the Association for the Study of Food and Society and the Agriculture, Food and Human Values Society. I am very much looking forward to that meeting in late June and I hope to see you there.

Our focus over the next few months will be on a membership drive, which is described below. Now is the time to grow our association and we need your support to do that. Please do circulate our membership drive letter and email (coming soon) in your networks.

In the next weeks a call for members to put their names forward as board candidates for our 2016 election will be circulated, as will a call for our Excellence in Public Service Award. In addition, a call for student papers to be considered for the 2016 Student Paper Award will also be circulated. Please consider running in the election if you want to shape the upcoming efforts of our organization, nominating a worthy award recipient or submitting a paper.

Thank you,  
Rachel Engler-Stringer

CAFS President  
University of Saskatchewan  
[rachel.engler-stringer@usask.ca](mailto:rachel.engler-stringer@usask.ca)



Source: [uts.utoronto.ca/conferences/scarboroughfare](http://uts.utoronto.ca/conferences/scarboroughfare)

### IN THIS ISSUE / DANS CE NUMÉRO

CAFS MEMBERSHIP DRIVE 2016 CAMPAGNE D'ADHÉSION 2016 DE L'ACÉA	2
RECENT & UPCOMING PUBLICATIONS PUBLICATIONS RÉCENTES ET À VENIR	3
RESEARCH UPDATES & REPORTS PROJETS & RAPPORTS DE RECHERCHE	5
ANNONCEMENTS & EVENTS ANNONCES & ÉVÉNEMENTS	12
POSITION OPENINGS OFFRES D'EMPLOIS	15
CONCLUDING REMARKS EN CONCLUSION	16



## CAFSA Membership Drive 2016 Campagne d'adhésion 2016 de l'ACÉA

### *CAFSA needs your support!*

**After ten years in existence, the Canadian Association for Food Studies has become a dynamic community of food thinkers, doers, and makers. To respond to the exciting and challenging future of food in Canada, we want to increase this momentum over the next ten years, making CAFSA's voice truly representative of the Canadian foodscape.**

Please help make this future a reality by becoming a member of CAFSA today. If you are already a part of the association, please renew your membership, and encourage a colleague or friend to consider joining as well.

If you join or renew before March 31, 2016, we will enter your name into a draw to win one of three sets of Canadian food studies books, including:

Anderson, Colin, Jennifer Brady, and Charles Z. Levkoe, eds. 2015. **Conversations in Food Studies: Transgressing Boundaries Through Critical Inquiry**. Winnipeg (MB): University of Manitoba Press.

Koç, Mustafa, Jennifer Sumner, and Anthony Winson, eds. 2012. **Critical Perspectives in Food Studies**. Don Mills, Ont: Oxford University Press.

Iacovetta, Franca, Valerie J. Korinek, and Marlene Epp, eds. 2012. **Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History**. Toronto ; Buffalo: University of Toronto Press.

Cockrall-King, Jennifer, 2012. **Food and the City: Urban Agriculture and the New Food Revolution**. Amherst (NY): Prometheus Books

Cooke, Nathalie. 2009. **What's to Eat? Entrées in Canadian Food History**. McGill-Queen's University Press.

Blay-Palmer, Alison. 2010. **Imagining Sustainable Food Systems: Theory and Practice**. Burlington, VT: Ashgate.

Mudry, Jessica J. 2009. **Measured Meals: Nutrition in America**. SUNY Press

Johnston, Josée, and Shyon Baumann. 2009. **Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape**. 1st ed. Routledge.

Grappe, Jean-Paul, and Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. 2008. **Gibier à poil et à plume: Découper, apprêter et cuisiner**. Montréal: Éditions de l'Homme.

Ferland, Catherine. 2010. **Bacchus en Canada: Boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-France**. Éditions du Septentrion.

Sicotte, Geneviève, and Marie-Noëlle Aubertin, eds. 2013. **Gastronomie québécoise et patrimoine**. Montreal (PQ). Presses de l'Université du Québec

Guillemard, Colette. 2008. **Les mots d'origine gourmande**. [Paris]: Belin. + Guillemard, Colette. 2008. **Les mots de la cuisine et de la table**. Le français retrouvé 18. Paris: Belin. + Courtois, Martine. 2008. **Les mots du vin et de l'ivresse**. [Paris]: Belin. (Box Set)

If you are a current member, your yearly membership automatically renewed when you registered for the 2015 CAFSA conference via the Congress website. (If you did not attend the conference, your membership will have lapsed.) If you renew for the upcoming year before March 31, we will automatically extend your membership until May 31, 2017.

This year, our conference will be held in collaboration with the Association for the Study of Food and Society and the Agriculture Food and Human Values Society, June 22–26, 2016 at the University of Toronto Scarborough Campus.

**For this reason, it is necessary to actively renew, as the act of registering for the conference will not automatically renew your CAFSA membership.**

Your membership fees support our activities throughout the year, including our newsletter, website, conference, and journal, Canadian Food Studies/La Revue canadienne des études sur l'alimentation. Please help us continue this important work.

Annual membership fees are as follows and can now be paid **online** : Faculty/waged member: \$100  
Student/retired/underwaged member: \$30  
Supporting member\*: \$300

\*Supporting memberships are for those of us with large grants and/or funding dedicated to knowledge dissemination. The additional fee amount will go directly towards operating expenses for Canadian Food Studies/La Revue canadienne des études sur l'alimentation, including editor stipends and the costs that allow our journal and newsletter to remain freely accessible to all.

Thank you in advance for your support.

Sincerely,

Rachel Engler-Stringer (CAFSA President)

David Szanto (CAFSA Vice President)

Mary Beckie (CAFSA Board Member-at-Large)

Ryan Whibbs (CAFSA Board Member-at-Large)



## Recent & Upcoming Publications Publications récentes et à venir

### Recent Books / Livres

Daschuk, J. 2015. **La destruction des indiens des plaines: maladies, famines organisées, disparition du mode de vie autochtone**. Québec: Presses de l'Université Laval.

“ Une lecture indispensable pour tous les Canadiens “  
– Candace Savage, auteure de *A Geography of Blood*

La conquête des Plaines constitue l'un des chapitres mythiques de l'histoire du Canada. Mais le mythe a son versant sombre. En quelques années seulement, des milliers d'Autochtones sont morts; les survivants ont été réduits en sujétion. Dans cet ouvrage passionnant et bouleversant, James Daschuk analyse les causes de cet effroyable massacre : les maladies venues de l'Ancien Monde; les rigueurs du climat; mais surtout, la politique ethnocidaire du gouvernement canadien.

Pour les premiers habitants des Plaines, le “ rêve national “ de sir John A. Macdonald a tourné au cauchemar. Le Canada actuel continue d'en payer le très lourd tribut : en matière de richesse et de santé, un gouffre sépare Autochtones et Allochtones; le racisme, les différends et les malentendus continuent par ailleurs de les opposer.

“Ce livre est un véritable tour de force. En particulier, l'ouvrage pulvérise ce cliché tenace selon lequel le Canada aurait toujours traité les populations autochtones avec bienveillance. James Daschuk montre au contraire que les maladies infectieuses et les famines orchestrées par le gouvernement ont enclenché une mécanique implacable de destruction qui poursuit son œuvre dévastatrice aujourd'hui encore. Écrite de main de maître, cette analyse percutante et captivante oblige le lecteur à revoir toutes ses idées préconçues. Plusieurs jours après avoir refermé ce livre, je restais habitée d'un profond désarroi. S'appuyant sur une recherche rigoureuse, *La destruction des Indiens des Plaines* s'impose comme un ouvrage historique incontournable et courageux.” – Elizabeth A. Fenn, auteure de *Pox Americana*.

“Une écriture limpide, une recherche irréprochable, des faits historiques impeccablement contextualisés... Une lecture essentielle pour quiconque s'intéresse à l'Amérique du Nord



Source: Presses de l'Université Laval

autochtone.” – J. R. McNeill, auteur de *Mosquito Empires*.

Cooke, N. & Harvey, K. (eds.). 2015. **The Johnson Family Treasury: A Collection of Household Recipes and Remedies, 1741 – 1848**. Oakville, ON: Rock's Mills Press.

Released by a small independent publishing house, Rock's Mills Press, *The Johnson Family Treasury* is a carefully annotated new edition of a book of “recipes and remedies, 1741-1848,” based on a manuscript book in the University of Guelph archives. It is fascinating for the remedies it contains for a wide variety of human ailments including cancer, inflammation, infected wounds, spasms, burns, fever, and difficult childbirth. It also gives remedies for largely forgotten illnesses, like gout, ague, dropsy, “the green sickness” and whooping cough.



As Barbara K. Wheaton has written of this collection, “Begun in England in the early 18th century and added to for a century, its culinary and medical information carried medical and dietary theories of Galen and Paracelsus to the New World. This exemplary publication will be a treasure for those who study the history of women, of medicine, and of cooking.”

Andrew F. Smith (editor of the The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America) has called it “a superb collection of previously unpublished English cookery and medicinal recipes, some dating back as far as the 1740s.”

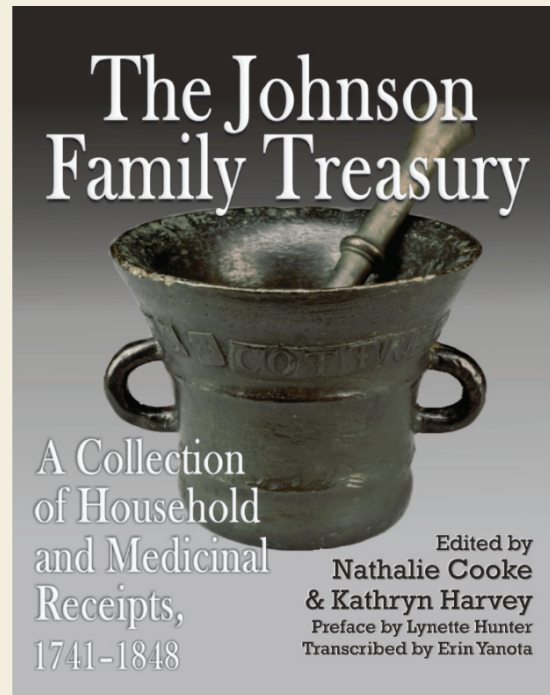
Barbara Haber (Food Historian, author of From Hardtack to Home Fries: An Uncommon History of American cooks and Meals) has said that “The Johnson Family Treasury is indeed a treasure, for it so clearly illustrates that women of the time were responsible not only for feeding their families but also for treating the medical ailments that regularly occurred in their households.”

In The Johnson Family Treasury, readers can see pages written in the very beautiful handwriting of 1741-1848 in this facsimile edition. And cooking enthusiasts will enjoy typed transcriptions, which make it easier to experiment with these historical recipes.

Blogger Barbara Steinbauer-Groetsch has already tried the recipes for oyster sausages and posted very beautiful images of the finished product. We can't wait to hear about recipe experiments and treasures still to be discovered.

**Bélanger, M., LeBlanc, M.-J., Dubost, M. 2015. La nutrition, 4e édition. Montréal : Chenelière Éducation.**

Référence incontournable dans le domaine de la nutrition au Québec, le livre *La nutrition*, 4e édition, entièrement mis à jour, a été enrichi de contenu nouveau qui illustre la diversité de l'alimentation humaine. Il s'adresse à tous ceux et celles qui se préoccupent de leur alimentation et qui désirent développer leur sens critique face à la masse d'informations véhiculée dans les médias à ce sujet. Destinée d'abord aux étudiants des cours de nutrition et de diététique, et à ceux des domaines de la santé et de l'activité physique, cette 4e édition couvre tous les aspects abordés dans le cours d'initiation à la nutrition humaine :



Source: Nathalie Cooke



Source: Marie Marquis

- Les principes de base d'une saine alimentation, de la digestion et de l'absorption des nutriments, et de la gestion du poids corporel.
- Les groupes alimentaires, les macronutriments et les micronutriments en lien avec leur biochimie, expliqués et illustrés par de nombreuses figures.
- Les procédés de transformation, de préparation et d'enrichissement des aliments, essentiels à la compréhension de leur valeur nutritive.
- Les produits de santé naturels et les composés biologiquement actifs, l'alimentation pour les personnes physiquement actives et l'alimentation adaptée aux différents âges de la vie, notions qui constituent trois nouveaux chapitres.

Un contenu scientifique

rigoureux, parfaitement vulgarisé.

#MEDICALHISTORY HEAR HOW 120 TOADS HELPED TO CURE BREAST CANCER IN 1767 IN THE JOHNSON FAMILY TREASURY.

Côté, S. & Grand, P. 2015. **Nutrition sportive : 21 jours de menu**. Groupe Modus, coll. **Savoir quoi manger**.

Nutrition sportive de Stéphanie Côté, Dt.P, M.Sc. et Philippe Grand, Dt.P. est un guide qui permettra aux sportifs de tout calibre de comprendre comment leur organisme utilise les nutriments qui leur servent de carburant, de combler efficacement leurs besoins en fonction des activités sportives pratiquées, de bénéficier de recommandations claires et de planifier leur alimentation avant, pendant et après leurs entraînements ou compétitions afin d'avoir de l'énergie et bien récupérer. Cet ouvrage propose 21 jours de menu dans lesquels sont intégrés différentes plages horaires d'entraînements afin de donner des exemples concrets à appliquer au quotidien. Le menu est composé de 47 recettes de déjeuner, de collation et de plat principal, qui sont à la fois savoureuses et rapides à préparer. Ce livre plaira autant aux personnes qui pratiquent un sport qu'à celle qui doivent préparer des repas pour de jeunes athlètes. La version anglaise de *Nutrition Sportive* paraîtra au printemps 2016.

## Journal Articles / Articles

Knezevic, I. 2015. **Illicit food: Canadian food safety regulation and informal food economy**. *Critical Policy Studies*.

Food economies that take place informally or 'under the table' can offer interesting insights into relationships that people have with their food, and with social and institutional frameworks that shape their food systems. Relying on data from 14 in-depth interviews conducted in Nova Scotia in 2013, this paper interrogates the tensions between everyday eating practices and food safety regulations. Specifically, I examine how informal economic activities related to food expose some of the (perceived) shortcomings of those regulations. The stories that the participants shared offer a glimpse into the world of meaning attached to a range of practices that exist on the margins of contemporary food and public health systems. These stories and the associated practices challenge current regulatory policies as scale-inappropriate, and criticize the industrial food system as inadequate for meeting the needs of contemporary eaters. My analysis offers a cultural studies perspective on food safety regulation and on ideological resistance embedded in informal food economies. I

illustrate this with a specific example of raw milk to further probe how people engage with their food and how they navigate through the world of food safety – and more generally public health – regulations.

Saadaoui, I., Bryant, C.R., Rejeb, H. (2015) **The Landscape Instrumentalization In Favor of Traditional Practices of Water-Control Under Arid Conditions: The Case of Southern Tunisia**. *Research Journal of Social Science & Management*, 5(4): 58-70.

This research was carried out in the littoral oasis of Gabes and Medenine region, located in South East Tunisia. The purpose of the study is to characterize the physical and agronomic environment of the oasis and identify the ancestral techniques used by farmers for landscape conservation of the arid zones. A study through the analysis of the data from Agricultural Ministry and Arid Region Institute of Medenine accompanied by a field survey allows us to characterize the landscape of Gabes Oasis and that of Djefara plain. The landscape reading was undertaken for Medenine through the application of the quotation method of Neuray (1982) in order to assign values to the arid landscape. Analysis of the land use map of Gabes and that of Djefara plain show a rich agricultural landscape, we notice diversification of agricultural activities. We note through investigation results that the oasis landscape includes several production systems of which the most important is the arboriculture stagnant system that represents 37% of production systems in the region. Also, we documented a interitance of knowledges of environment-friendly traditional irrigation practices. The landscape valorization results show a devalued environment despite the significant landscape value that can reach 70 points. These littoral oases are characterized by their ecological wealth and a typical agrarian landscape thanks to rich and diversified local know-how; this shows a natural landscape with very important values which can be considered by the decision-makers when determining whether and how to put in place various projects in the Tunisian South.

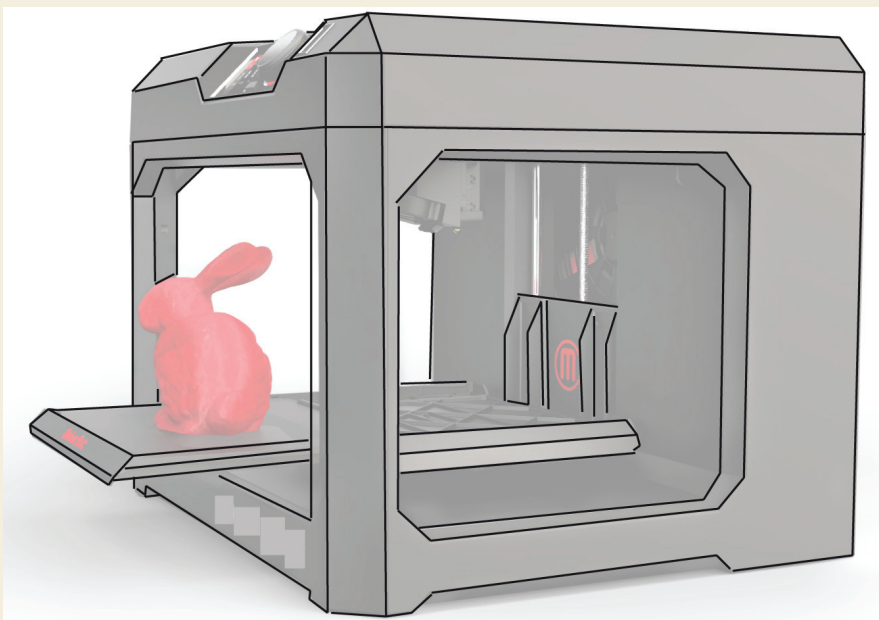
**CuiZine 6.2: What is good food and how does it contribute to a good life?**

What is "good" food, and how might it contribute to what we might think of as a "good" life? CuiZine: The Journal of Canadian Food Cultures is delighted to

announce the launch of its latest issue, 6.2 What is good food and how does it contribute to a good life? Since its inception this journal has engaged with the diversity of food cultures. It began with a focus on the multiple food cultures within Canada but soon moved to see this as a model for broader exploration of comparative food cultures. We are consequently delighted to offer two complementary issues this year that bring together contributions addressing this pressing question. In the first issue of 2015, we heard answers from our friends and neighbours--including home cooks in New Zealand, and artisanal food producers and salespeople of Vermont. With this second issue in 2015, contributors look to answers voiced by Canadians, who define good food by what they choose to grow, prepare, serve and savour.

### CuiZine 6.2: C'est quoi la bonne bouffe?

Que représente la notion de « bonne chère » ou celle de « bonne bouffe » ? CuiZine: Revue des cultures culinaires au Canada est ravie d'annoncer le lancement de son dernier numéro, 6.2: C'est quoi la bonne bouffe? Dès sa conception, CuiZine s'est voulu un forum pour traiter de la grande diversité des cultures alimentaires et culinaires. Plus particulièrement, l'accent initial a été mis sur les cultures culinaires canadiennes. Depuis, ce cadre a été élargi afin d'explorer et de comparer d'autres cultures culinaires qui pourraient avoir un lien avec ou un impact sur le contexte canadien. Cette année, nous sommes donc ravis de vous offrir deux numéros complémentaires qui, en ayant recours à des études internationales et locales, adressent cette problématique. Dans le premier numéro, paru en juillet 2015, nous avons sollicité des témoignages de nos voisins internationaux: entre autres, ceux de cuisinières néo-zélandaises et ceux de producteurs et d'artisans américains.



Crédits image: Joëlle Rondeau

Dans ce deuxième numéro, nous nous intéresserons aux critères uniquement canadiens qui définissent ou illustrent la notion de « bonne bouffe » : le choix, la qualité, et la production d'aliments ainsi que les manières de préparer, servir et savourer les repas.

### News Article/Article de presse

**Andree, Peter. 2015. [Strong #EatThinkVote campaign points to need for Canadian Food Policy Council](#). *The Hill Times* online, November 2.**

In the recent election campaign, we saw a new player exerting its political muscle on the Canadian food and agricultural scene. Food Secure Canada's #EatThinkVote campaign brought to the fore the issues of poverty-related food insecurity, the obstacles facing new farmers, and the challenges in accessing safe and affordable food faced by northern indigenous communities. The campaign represents a growing alignment of actors who are connecting around issues across the policy silos of health, agriculture, trade, environment, and more.

Read the full article [here](#).

### Radio Interview/ Entrevue radio

**Food Security: Is It Better to “Eat Local” or Global? *The 180*. CBC.**

“With the Trans Pacific Partnership, the issue of food security has entered the election campaign. There’s concern that our reliance on global food trade makes Canada’s food system less secure.” (CBC)

A debate between Evan Fraser (CAFS member, Professor at Guelph University and Canada Research Chair in Global Food Security) and Pierre Desroches (Associate Professor of Geography, University of Toronto Mississauga) was hosted and aired on the CBC's *The 180 with Jim Brown* on October 9, 2015. The debate starts off on Fraser's affirmation that “Canada is ignoring our food security at our peril” and evokes a not-so-far future in which the processes involved in the production of insects, algae and fungus could be “pumped out” of 3D printers.

Hear all the debate [here](#).





## Research Updates & Reports Projets & Rapports de recherche

### Food: Locally Embedded, Globally Engaged (FLEdGE) Project Launched at Waterloo's Balsillie School of International Affairs

By Erin Nelson

This past September, Wilfrid Laurier University's Centre for Sustainable Food Systems launched its Food: Locally Embedded, Globally Engaged (FLEdGE) project with a workshop held at Waterloo's Balsillie School of International Affairs. Funded by a 5-year SSHRC Partnership Grant, FLEdGE will examine and support sustainable local food systems work in both a local and global context, focusing on three core themes: integration across disciplines, sectors, and geographic space; issues related to the scaling up and out of community-based initiatives; and the application of innovative governance models to the sustainable food systems context. The project will be led by Dr. Alison Blay-Palmer, CIGI Chair in Sustainable Food Systems at the Balsillie School, Professor in Geography and Environmental Studies at Laurier, and Director of the Centre for Sustainable Food Systems, along with partners from regional teams

across Canada, and collaborators from around the world. More than 60 of those FLEdGE representatives attended the recent Waterloo event, including academic and community collaborators from the Northwest Territories, British Columbia, Alberta, Ontario, Quebec, Nova Scotia and Newfoundland, as well as scholars doing sustainable food system work in the United States, European Union, Africa, Asia, and Latin America. Over the course of the 3-day workshop, participants had a chance to present their own work, exchange ideas, and develop a set of collective goals and outcomes for the coming years of the project. Of course, there were also lots of opportunities to share good food and drink, with dinners at local restaurants showcasing the diversity and deliciousness of Ontario's cuisine. The Centre for Sustainable Food Systems is now in the process of developing its website, so more information about FLEdGE, its partners, and other Centre projects will be available online soon!



FLEdGE GROUP PHOTO

Source: Erin Nelson





Source: Lauren Kapkiewicz

## Community First: Impacts of Community Engagement (CFICE), Community Food Security (CFS) Hub Update

By Lauren Kepkiewicz

This fall we have been working closely with Food Secure Canada, Meal Exchange and the Canadian Association for Food Studies to develop a new platform to facilitate collaborative food sovereignty research, teaching, and activism between (and among) community-based organizations and academics. Over the next six months we will continue to develop a work plan to create this platform, building on existing networks and conducting further research on different brokerage models, including online platforms and other infrastructure that support the creation and development of community-campus relationships. Our aim is to further develop and build this infrastructure to realize a long-term pan-Canadian brokerage platform that shifts power relations between universities and community organizations and that strengthens the capacity of established organizations to build a food sovereignty movement in Canada (and beyond). We would appreciate any input into this planning phase and are recruiting advisory committee members with expertise in community campus engagement and/or food sovereignty efforts.

In addition to developing this pilot project, the CFS Hub

has also begun to look more closely at partnerships between Indigenous and settler peoples. We believe that better understanding these relationships is a key component of learning to build more reciprocal, respectful, and meaningful relationships between academics and community partners in Canada. These types of understandings are vital within settler states such as Canada where Indigenous peoples continue to take a leadership role in defending land and food systems. As we move forward with this project, we look forward to working with the British Columbia Food System Network in order to explore how to strengthen relationships between Indigenous and settler peoples working on food systems activism and analysis.

If you have any comments or suggestions or would like to get involved in these initiatives, please contact Charles Levkoe ([clevkoe@wlu.ca](mailto:clevkoe@wlu.ca)).

### Lancement d'un site internet de référence en alimentation à la petite enfance

Par Extenso, le centre de référence en nutrition de l'Université de Montréal

Depuis 2010, les intervenants en service de garde, parents d'enfants de 0 à 5 ans et futurs parents peuvent consulter le site Internet [nospetitsmangeurs.org](http://nospetitsmangeurs.org)



pour obtenir des réponses à leurs questions concernant l'alimentation durant la petite enfance. Dirigé par les nutritionnistes de l'équipe d'Extenso, le centre de référence en nutrition de l'Université de Montréal, ce site est une source d'information crédible et accessible. Nospetitsmangeurs.org rassemble des ressources sous forme de textes regroupés sous trois thèmes principaux : la famille, les milieux de garde et la santé des enfants.

Le site propose des articles soigneusement vulgarisés et régulièrement mis à jour, considérant l'évolution constante du domaine de l'alimentation. De nouveaux articles sont aussi publiés mensuellement, ciblant les préoccupations des lecteurs. D'ailleurs, les utilisateurs du site web ont l'opportunité d'envoyer à l'équipe de nutritionnistes d'Extenso leurs commentaires et questions par courriels en tout temps et d'interagir sur les médias sociaux (Facebook et Twitter). Des dizaines de capsules vidéo dynamiques présentent également des conseils et trucs concrets. Elles abordent des thématiques complémentaires au contenu littéraire.

Le site Nospetitsmangeurs.org a reçu l'année de sa création le prix du mérite annuel en diététique de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec reconnaissant l'excellence de la réalisation de l'équipe d'Extenso et sa contribution en nutrition.

Ayant pour objectif de promouvoir des environnements propices à l'adoption de saines habitudes de vie chez les tout-petits, l'équipe est ravie de constater l'engouement pour le site, visible par une hausse des visiteurs annuellement. Extenso est le Centre de référence en nutrition du Département de nutrition de l'Université de Montréal. La mission d'Extenso est de sensibiliser la population à une meilleure santé nutritionnelle à travers une interprétation objective et une diffusion efficace des connaissances scientifiques actuelles en matière de nutrition notamment via son site Web [www.extenso.org](http://www.extenso.org).



nos petits  
mangeurs.org

Centre de référence en alimentation  
à la petite enfance

Source: Marie Marquis

L'équipe d'Extenso se compose de nutritionnistes et est dirigée par Nathalie Jobin Ph.D., Dt.P.

### ProfIL, le Centre de référence pour professionnels sur les troubles de l'alimentation et de l'image corporelle au masculin

Par Extenso, le centre de référence en nutrition de l'Université de Montréal



Source: Marie Marquis

Financé par Movember Canada, ce projet vise les professionnels de la santé francophones qui œuvrent auprès d'hommes atteints de troubles de l'alimentation et de l'image corporelle. ProfIL est un projet mené par Extenso, le Centre de référence sur la nutrition du Département de nutrition de l'Université de Montréal.

Les professionnels de la santé dont les nutritionnistes se doivent, non seulement, de reconnaître et d'identifier cette problématique contemporaine en nutrition masculine, source d'anxiété et de risque pour la santé, mais également d'avoir les outils nécessaires pour les aider. Bien qu'il soit vrai de dire que les femmes sont plus à risque de souffrir de troubles alimentaires, il est estimé que les hommes représentent de 10 à 25 % des cas d'anorexie et de boulimie ainsi que 40% des cas d'hyperphagie. Il est fréquemment rapporté dans la littérature que les hommes souffrant de troubles alimentaires sont davantage touchés par d'autres troubles psychiatriques au moment du diagnostic. Ces derniers démontrent également plus souvent des comportements suicidaires. ProfIL propose différentes avenues aux professionnels de la santé qui désirent parfaire leurs connaissances à l'égard des problématiques d'image corporelle et de troubles alimentaires chez les hommes :

- Un site Web d'informations basé sur les données probantes ([www.prof-il.org](http://www.prof-il.org)).
- Des webinaires et des vidéos produits par et pour des professionnels de la santé (<http://prof-il.org/video>)

Venez nous visiter!



## Upcoming Events & Announcements Événements à venir & annonces

### CAFS Member Receives Robert M. Netting Graduate Paper Prize

Logan Cochrane, a Vanier scholar and doctoral candidate at the University of British Columbia (Okanagan), was awarded the Robert M. Netting graduate paper prize for his work “Worldviews Apart: Agriculture Extension and Ethiopian Smallholder Farmers.” The paper explores the ways in which worldviews influence how agriculture is understood and engaged with, and how differing worldviews influence agricultural extension activities as well as smallholder farmers’ responses to them. Logan’s doctoral research focuses upon food (in)security in rural Ethiopia, a country where he has lived and worked for more than five years. The Robert M. Netting award is given out by the Culture and Agriculture section of the American Anthropological Association. As a

part of the award, the article is under consideration for publication with the journal *Culture, Agriculture, Food and Environment*.



PHOTOGRAPH TAKEN  
DURING FIELDTRIP  
IN ETHIOPIA

Source: Logan Cochrane

### Upcoming events / Événements à venir

#### Première rencontre des jeunes chercheur(e)s francophones d'Amérique en alimentation Montréal, 10-11 mars 2016

Le 10 et 11 mars 2016 se tiendra la Première rencontre des jeunes chercheur(e)s francophone d'Amérique en alimentation. «L'idée est de faire parler la recherche émergente, explique Jean-Philippe Laperrière, candidat au doctorat en sociologie et chargé de cours au département d'études urbaines et touristiques de l'Université du Québec à Montréal (UQÀM) qui organise l'événement avec Caroline Durand professeure assistante en histoire à l'Université de Trent. Selon lui, les études sur l'alimentation sont très

développées en Europe, alors que beaucoup moins en Amérique. «Ce colloque permettra de mettre en évidence ce qui se fait ici», poursuit-il. Ainsi, pour cette première édition l'étude du fait alimentaire en Amérique sera explorée sous des angles aussi divers que le féminisme, les médias et l'économie par une vingtaine de participants, de la maîtrise au postdoctorat. Une table ronde pour «faire réfléchir les études sur l'alimentation» est également prévue. Bénéficiant de l'appui scientifique de Julia Csergo, historienne de l'alimentation et professeure au département d'études urbaines et touristiques de l'UQÀM, la rencontre qui aura lieu à l'UQÀM est gratuite et ouverte à tous.

Informations sur la [page facebook](#) de l'événement.





Source: [uts.utoronto.ca/conferences/scarboroughfare](http://uts.utoronto.ca/conferences/scarboroughfare)

## “Scarborough Fare” ASFS/AFHVS/CAFS Annual Meeting and Conference plus Pre-Conference

University of Toronto Scarborough, June 22-26, 2016

The University of Toronto Scarborough (UTSC) is pleased to host the Joint 2016 Annual Meetings and Conference of the Association for the Study of Food and Society (ASFS); the Agriculture, Food, and Human Values Society (AFHVS); and the Canadian Association for Food Studies (CAFS) – the first time the three organizations have met together. The conference theme, “Scarborough Fare: Global Foodways and Local Foods in a Transnational City,” emphasizes the changing nature of food production, distribution, and consumption as people, goods, foods and culinary and agricultural knowledge move over long distances and across cultural and national borders. It explores the development of cities and their transnational marketplaces where new and old migrants, entrepreneurs and emerging migrant-origin middle classes settle in suburbs such as Scarborough, rather than in older downtown districts such as the historic Toronto Chinatown along Spadina. To understand global and local food systems, we must give due attention to migrants, whether from rural districts or from cities, for they have historically provided knowledge and labour necessary to feed societies, while also altering the foodways of long-time natives of the areas where they settle. We invite participants to examine the role of mobile people as workers, entrepreneurs, and innovators in agriculture, culinary infrastructure, and food preparation and consumption. Submissions may also consider the long distance movement of people, culinary knowledge, and foods as contributors to projects of colonization, sovereignty and creators of global inequalities. The conference will feature cultural events, art exhibits, and a banquet that highlight the diverse communities and cuisines of Scarborough and the Greater Toronto Area. Students and emerging scholars in particular are invited to submit proposals for a pre-conference to be held on June 21 and sponsored by CAFS.

## « Scarborough Fare » Assemblée annuelle, conférence et Journée préconférence de l’ASFS/AFHVS/ACÉA

Université de Toronto, 22-26 juin 2016

Du 22 au 26 juillet 2016, l’Université de Toronto à Scarborough (UTSC) aura le plaisir d’accueillir l’assemblée annuelle et la conférence 2016 de l’Association for the Study of Food and Society (ASFS); la Agriculture, Food, and Human Values Society (AFHVS) et l’Association canadienne des études sur l’alimentation (ACÉA), réunissant pour une première fois les trois organisations. Le thème de la conférence, « La foire de Scarborough : les habitudes alimentaires mondiales et les aliments locaux dans une ville cosmopolite », met l’accent sur le changement qui s’opère dans la production, la distribution et la consommation alimentaires à mesure que les personnes, les biens, les aliments et les connaissances culinaires et agricoles se déplacent sur de longues distances et traversent les cultures et les frontières nationales. Il explore la croissance des villes et leurs marchés cosmopolites, où les nouveaux immigrants et ceux de longue date, les entrepreneurs et les classes moyennes émergentes d’origine immigrante qui se sont installés dans les banlieues, comme Scarborough, plutôt que dans les quartiers plus anciens du centre-ville comme l’historique quartier chinois de Toronto, le long de Spadina. Pour comprendre les systèmes alimentaires locaux et mondiaux, nous devons porter une attention toute particulière aux migrants, que ce soit dans les zones rurales ou urbaines, car, historiquement, ils ont apporté les connaissances et le travail ayant contribué à nourrir les sociétés, tout en modifiant aussi les habitudes alimentaires des résidents de longue date dans les régions où ils se sont installés. Nous invitons les personnes participantes à étudier le rôle des personnes mobiles comme les travailleurs, les entrepreneurs, les innovateurs en agriculture, en infrastructure culinaire, en préparation et en consommation d’aliments. Les propositions peuvent également examiner la circulation des personnes, de la connaissance culinaire et des aliments sur une longue distance pour leur contribution aux projets de colonisation, de souveraineté et de création des inégalités mondiales.

La conférence présentera des événements culturels, des expositions artistiques et une réception qui célébrera la diversité des collectivités et des cuisines de Scarborough et de la grande région de Toronto. On invite particulièrement les étudiants, les étudiantes et les nouveaux chercheurs à soumettre des propositions pour la préconférence financée par l'ACÉA, qui se tiendra le 21 juin.

## Announcements / Annonces

### Call for Abstracts: “Scarborough Fare” ASFS/AFHV/CAFS Conference

University of Toronto Scarborough, June 22-26, 2016

A FHVS, ASFS and CAFS support scholarship and public presentation on a wide variety of topics at their conferences. For the 2016 conference, we are encouraging submissions in many formats (roundtables, panels, individual papers, workshops and kitchen demonstrations, pecha kucha-like presentations, exploration gallery display and poster proposals). We especially encourage submissions that speak to the conference theme. Abstracts may be submitted by scholars, practitioners, activists, and others working in food systems and culture. Abstracts may be submitted and conference papers delivered in either French or English.

Submissions areas include but are not limited to:

- Food Systems: local and global, past and present
- Culture and cultural studies
- Discipline-specific and interdisciplinary research
- Art, design, and technology
- Ethics, philosophy, and values
- Food access, security, and sovereignty
- Migration, immigration, diaspora and transnational community studies
- Cultural, agricultural, and culinary preservation and innovation
- Governance, policy, and rights
- Pedagogy, food education, and/or experiential learning
- Labor in the food system, production, consumption
- Energy and agriculture
- Health: problems, paradigms, and professions

Abstracts due: January 31st, 2016. Submission procedures and more information can be found [here](#). Please direct questions to [culinaria@utsc.utoronto.ca](mailto:culinaria@utsc.utoronto.ca)

### Call for Proposals: “Scarborough Fare” Pre-conference for Students, Postdocs and Emerging Scholars

University of Toronto, Toronto, June 21st 2016

The Canadian Association for Food Studies (CAFS) invites you to join a full day preconference event,

open to all students, postdocs and emerging researchers (including new faculty, sessionals, and community-based researchers). The pre-conference is a unique opportunity to engage with like-minded peers, build your connections and networks internationally and across disciplines, share your ideas, and gain both theoretical and practical knowledge and skills of particular relevance to new researchers. The field of food studies is an active and diverse area of research with unique challenges and endless opportunities. This year's pre-conference programming will focus on the challenges of researching in this diverse field, provide career guidance to emerging researchers in food studies, and include opportunities for participants to share their own research in the format of a poster presentation. The full conference event, titled Scarborough Fare, will be hosted at the University of Toronto, Scarborough campus from June 22-26th 2016. It will be a joint meeting of CAFS and two American associations: Agriculture, Food, and Human Values Society (AFHVS), and the Association for the Study of Food and Society (ASFS).

### Poster Submissions

This year the pre-conference invites emerging researchers to participate in the Research Fair & Poster Session. The session is an opportunity for burgeoning food researchers to have the space to present a recent research project, paper, or thesis with a 3 minute “elevator pitch” and poster. This session is designed to foster interaction and engagement in a casual setting, and to encourage networking and social connection. If you are interested in participating in the Research Fair & Poster Session, you must submit a completed submission form (attached or below) by Sunday April 17th, 2016 to [cafs.preconference@gmail.com](mailto:cafs.preconference@gmail.com). See submission form for complete poster submission guidelines.

More information on how to register for the pre-conference and Scarborough Fare will be announced [here](#).

Or contact us with questions at: [cafs.preconference@gmail.com](mailto:cafs.preconference@gmail.com).

### Appel à communications: Assemblée annuelle et Conférence de l'ASFS/AFHV/ACÉA

Université de Toronto Scarborough, 22-26 juin 2016

La AFHVS, l'ASFS et l'ACÉA favorisent la présentation de travaux de recherche et d'exposés publics sur une vaste sélection de sujets à leurs conférences. Nous encourageons, pour l'édition de 2016, divers formats de propositions (tables rondes, panels, communications individuelles, ateliers dont des ateliers culinaires, présentations Pecha Kucha, propositions pour la salle d'exposition et communications par affichage). Les propositions de communications abordant le thème de la conférence sont encouragées. Les résumés peuvent être présentés par des



chercheurs, des professionnels, des activistes et autres personnes travaillant dans les systèmes alimentaires et la culture. Les résumés peuvent être présentés en français ou en anglais, ainsi que les communications pour la conférence.

Les propositions comprennent notamment les sujets suivants:

- Les systèmes alimentaires : locaux et mondiaux, passés et actuels
- La culture et les études culturelles
- La recherche interdisciplinaire ou dans une seule discipline
- Les arts, le design et la technologie
- L'éthique, la philosophie et les valeurs
- L'accès aux aliments, la sécurité et la souveraineté alimentaires
- La migration, l'immigration, la diaspora et les études sur les collectivités cosmopolites
- La culture, l'agriculture et la préservation et l'innovation culinaires
- La gouvernance, les politiques et les droits
- La pédagogie, l'éducation alimentaire et l'apprentissage par l'expérience
- La main-d'œuvre dans le système alimentaire, la production et la consommation
- L'énergie et l'agriculture
- La santé : les problèmes, les paradigmes et les professions

Date butoir de réception des résumés : 31 janvier 2016

Les procédures d'envoi et d'inscriptions, de même que de plus amples informations peuvent être trouvées [ici](#). Veuillez adresser vos questions à [culinaria@utsc.utoronto.ca](mailto:culinaria@utsc.utoronto.ca)

**Appel à communications par affiche: "Scarborough Fare" Journée préconférence pour communautés étudiantes, doctorales, postdoctorales et émergente en recherche**  
Université de Toronto, Toronto, 21 juin 2016

L'ACÉA invite les étudiants, postdoctorants et chercheurs émergents (incluant les nouveaux membres de facultés, chargés de cours et chercheurs du milieu communautaire) à une journée préconférence. Cette journée sera non seulement l'occasion de réseauter avec des chercheurs issus d'une variété de disciplines s'intéressant à l'alimentation, mais aussi d'étendre votre réseau à travers le Canada et même à l'international. Vous pourrez y partager vos idées et améliorer vos connaissances tant pratiques que théoriques sur maints enjeux pertinents pour les jeunes chercheurs. En effet, le champ des études sur l'alimentation est actuellement foisonnant. La diversité des approches et des disciplines qui le traversent sont couplées de défis et de vastes possibilités. C'est dans ce cadre que la programmation de la préconférence sera axée sur les défis inhérents à la recherche sur l'alimentation, sur les manières d'y faire carrière comme jeune chercheur, et ce, tout en offrant la possibilité aux

participants de partager leurs recherches sous forme d'une session par affichage.

### Propositions de communication par affiche

Cette année, nous invitons les chercheurs émergents à participer à une session par affichage. Il s'agit d'une occasion de présenter une recherche, une communication scientifique ou une thèse sous forme d'affiche et d'une brève présentation de 3 minutes. L'objectif de cette session est de favoriser les échanges de connaissances, les interactions informelles et le réseautage entre les jeunes chercheurs et les participants à la journée préconférence. Si vous souhaitez participer à la session par affichage, vous devez nous faire parvenir le formulaire de soumission dûment rempli par courriel avant le dimanche 17 avril 2016 à [cafs.preconference@gmail.com](mailto:cafs.preconference@gmail.com). Pour plus d'informations, veuillez consulter le formulaire de soumission.

Nous annoncerons prochainement les informations sur comment s'inscrire à la journée préconférence et à la «Scarborough Fare» [ici](#). Si vous avez des questions, contactez-nous à : [cafs.preconference@gmail.com](mailto:cafs.preconference@gmail.com).

### Call for Papers : Food Politics: From the Margins to the Mainstream

University of Tasmania, June 30 – July 1, 2016

Critiques of global, industrialised food systems have proliferated in recent years, while food practices previously considered 'alternative' or 'marginal' now increasingly enjoy mainstream visibility. In the global North, concerns once limited to social and political movements motivated by animal rights, anti-corporate, health and environmental agendas appear on primetime television cooking shows, in the pages of best-selling non-fiction exposés, in produce-driven and provenance-focused restaurant menus, in the growing farmers' markets and community-supported agriculture movements, and in the labelling and advertising strategies of major food manufacturers. Elsewhere in the world, grassroots movements for food security, food sovereignty, seed and wage rights are gaining prominence in local, national and global contexts.

What are the implications of this 'mainstreaming' of food politics? Does it make ethical, sustainable food accessible to more people? Does it signal changes within global food systems? Or does it simply offer new opportunities for marketing 'spin' and corporate greenwashing? What does the mainstreaming of food politics mean for grassroots alternative food movements? Where does food politics go from here?

Abstracts are invited that explore the key questions raised

by this transformation of food politics from the margins to the mainstream. Topics may include, but are not limited to:

- The role of alternative food networks: their practices, politics, successes, challenges;
- Media representations of food and food politics;
- The rise of new production, retail and consumption networks and practices;
- Impacts on food and agricultural production;
- Mainstream 'appropriations' of political discourses and projects.

Abstracts due: March 25, 2016

For more information, please visit the conference website or contact Erin.Hawley@utas.edu.au or Michelle.Phillipov@utas.edu.au. Selected papers will be invited to contribute to an edited collection.

### Un regroupement de mobilisation citoyenne pour l'interdiction des pesticides systémiques est lancé

Par L'AIPS

Le 19 novembre dernier avait lieu le lancement officiel de l'Alliance pour l'interdiction des pesticides systémiques (AIPS) à Montréal. L'AIPS est un regroupement de citoyens, de citoyennes et d'organismes. Nous constatons un vide de mobilisation politique citoyenne, particulièrement en milieu urbain et en solidarité avec les acteurs du milieu agricole, envers l'inaction des gouvernements canadiens

et québécois pour restreindre l'utilisation et la vente des pesticides systémiques dans nos environnements socio-alimentaires.

Les objectifs de l'AIPS sont l'interdiction des pesticides systémiques (particulièrement les néonicotinoïdes), et la promotion d'un système agricole biologique et durable. Nous sommes appuyés à ce jour par plus de 500 personnes et 8 organismes. Plusieurs actions de sensibilisation et de pression politique à différentes échelles ont été menées. Nous vous invitons à consulter notre site web ([pesticidesystemiques.ca](http://pesticidesystemiques.ca)), ainsi que notre [page Facebook](#) et notre [fil Twitter](#) pour en apprendre davantage.

Nous lançons un appel à l'appui au sein la communauté des études sur l'alimentation. Nous souhaitons élargir nos liens de solidarité avec les groupes à l'extérieur de Montréal poursuivant les mêmes objectifs que nous, afin de favoriser le partage de ressources, d'information et de connaissances sur les effets des pesticides systémiques, les politiques agricoles et territoriales à leur sujet, ainsi que la mobilisation de la société civile pour des environnements socio-alimentaires exempts de ces produits phytosanitaires catalysant les profits systématiques au profit de la biodiversité. Merci de nous contacter si êtes intéressés à nous partager votre expertise scientifique ou communautaire, à l'adresse: [pesticidesystemiques@gmail.com](mailto:pesticidesystemiques@gmail.com)



SOIRÉE-CONFÉRENCE DE LANCMENT DE L'AIPS, ÉTIQUETTE DE SENSIBILISATION POUR POTS DE MIEL ET LOGO

Crédits photos: Mélika Bazin



## Position Openings / Offres d'emploi



### Professeur-e adjoint-e en nutrition en santé publique

Faculté de médecine,

Département de nutrition, Université de Montréal

#### Description du poste

Le Département de Nutrition de la Faculté de médecine de l'Université de Montréal est à la recherche d'un professeur ou professeure régulier, temps plein, au rang d'adjoint dans le domaine de la nutrition en santé publique. Le candidat devra pouvoir développer un programme de recherche en nutrition en santé publique. Date d'entrée en fonction : Immédiatement

#### Fonctions

Enseignement aux 1er, 2e et 3e cycles, direction de mini-mémoires des étudiants du 1er cycle et des travaux de recherche d'étudiants inscrits aux études supérieures (travaux dirigés, stages, mémoires et thèses), élaboration et réalisation d'un programme de recherche actif dans son domaine de spécialité, rayonnement dans le milieu scientifique, contribution à la vie académique et à la gestion du Département.

#### Exigences

- Formation en diététique et nutrition, éligible à être membre de l'OPDQ, doctorat dans un domaine connexe à la nutrition en santé publique.
- Études postdoctorales dans un milieu académique de haut niveau et expérience de terrain dans un département de santé publique à l'échelle régionale, provinciale ou nationale.
- Le ou la candidat(e) doit avoir un dossier de recherche et une expérience d'enseignement et sera appelé(e) à développer et dispenser des cours répondant aux normes du consortium d'accréditation du programme de baccalauréat et aux études supérieures en matière de nutrition en santé publique (surveillance alimentaire, évaluation des besoins, planification et développement de partenariats, politiques, programmes et interventions alimentaires, évaluation de ces derniers).
- Une grande capacité de travailler dans une équipe interdisciplinaire est requise.
- La langue d'enseignement est le français; un non francophone devra pouvoir enseigner en français, au plus tard trois ans après son arrivée en poste.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae, une lettre précisant leur motivation, leurs champs d'intérêt et leurs compétences dans le domaine, ainsi que trois lettres de recommandation, au plus tard le 31 décembre 2015 à l'adresse suivante :

Bryna Shatenstein, Ph.D., P.Dt., Directrice  
Département de Nutrition  
Faculté de Médecine  
Université de Montréal  
C.P. 6128, succursale Centre-ville  
Montréal, (Québec)  
H3C 3J7  
bryna.shatenstein@umontreal.ca  
Télécopieur : 514-343-7395  
Site web : [www.nutrition.umontreal.ca/](http://www.nutrition.umontreal.ca/)



### Professeur-e adjoint-e en nutrition internationale

Faculté de médecine

Département de nutrition, Université de Montréal

#### Description du poste

Le Département de Nutrition de la Faculté de médecine de l'Université de Montréal est à la recherche d'un professeur ou professeure régulier, temps plein, au rang d'adjoint dans le domaine de la nutrition internationale. Le candidat devra pouvoir développer un programme de recherche en nutrition internationale. Date d'entrée en fonction: le 1er juin 2016

#### Fonctions

Enseignement aux 1er, 2e et 3e cycles, direction de mini-mémoires des étudiants du 1er cycle et des travaux de recherche d'étudiants inscrits aux études supérieures (travaux dirigés, stages, mémoires et thèses), élaboration et réalisation d'un programme de recherche actif dans son domaine de spécialité, rayonnement dans le milieu scientifique, contribution à la vie académique et à la gestion du Département.

#### Exigences

- Doctorat dans un domaine connexe à la nutrition et expertise manifeste en nutrition internationale.
- Études postdoctorales dans un milieu académique de haut niveau et collaboration pertinente auprès des organismes internationaux reconnus en développement et administration des politiques alimentaires populationnelles.
- Expertise dans les domaines de systèmes alimentaires locaux et mondiaux et facteurs influençant approvisionnement, pratiques et sécurité alimentaires, aspects culturels de l'alimentation, transition nutritionnelle.
- Le ou la candidat(e) doit avoir un dossier de recherche et une expérience d'enseignement et sera appelé(e) à développer et dispenser des cours répondant aux normes du consortium national d'accréditation du programme de baccalauréat et aux études supérieures,

portant sur les systèmes alimentaires et leur rôle dans les déterminants alimentaires et de santé populationnelle.

- Une grande capacité de travailler dans une équipe interdisciplinaire est requise.
- La langue d'enseignement est le français; un non francophone devra pouvoir enseigner en français, au plus tard trois ans après son arrivée en poste.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae, une lettre précisant leur motivation, leurs champs d'intérêt et leurs compétences dans le domaine, ainsi que trois lettres de recommandation, au plus tard le 31 décembre 2015 à l'adresse suivante :

Bryna Shatenstein, Ph.D., P.Dt., Directrice  
Département de Nutrition  
Faculté de Médecine  
Université de Montréal  
C.P. 6128, succursale Centre-ville  
Montréal, (Québec)  
H3C 3J7  
bryna.shatenstein@umontreal.ca  
Télécopieur : 514-343-7395  
Site web : [www.nutrition.umontreal.ca/](http://www.nutrition.umontreal.ca/)



## Closing Remarks En conclusion

---

### CAFS/ACÉA NEWSLETTER TEAM

**T**hanks to everyone that made contributions to the Fall 2015 edition. The CAFS/ACÉA newsletter is published three times annually. We look forward to more great content from the food studies community for the Spring/Summer 2016 issue.

If you are interested in getting involved and offering support as an editor or translator on the newsletter team, email us! Please also send any comments, questions, concerns or future submissions to [newsletter@foodstudies.ca](mailto:newsletter@foodstudies.ca), join the [CAFS Facebook](#) page and follow CAFS on [Twitter](#)!

**M**erci à tous ceux et celles qui ont répondu à l'appel à contribution pour ce numéro de l'infolettre de l'ACÉA. Cette infolettre paraît à fréquence trimestrielle. Il nous tarde déjà de lire les soumissions de textes de la communauté des études sur l'alimentation en vue de nos prochaines parutions.

Si vous êtes intéressés à vous impliquer dans le travail éditorial de l'infolettre, en tant que co-éditeur ou co-éditrice, traducteur ou traductrice, écrivez-nous! Veuillez également nous faire parvenir vos commentaires, questions, inquiétudes ou prochaines contributions à l'adresse suivante: [newsletter@foodstudies.ca](mailto:newsletter@foodstudies.ca). Rejoignez-nous sur la [page Facebook de l'ACÉA](#) et suivez l'Association sur [Twitter](#)!

### Editor/Éditrice:

Joëlle Rondeau

### Newsletter Advisor for this issue/Révisseuse de ce numéro :

Annette Desmarais

L'Association  
canadienne des études  
sur l'alimentation



Canadian  
Association for  
Food Studies