

Les Rencontres d'Histoire : Qu'est-ce qu'on mange ? (<https://nouvelles.univ-rennes2.fr/event/rencontres-dhistoire-quest-ce-quon-mange>)

Présentation

Nourriture et boisson sont indissociables de la vie. Notre santé dépend de la quantité et de la qualité des aliments à notre disposition. Si pour certains e choix des aliments (vertu gustative, origine biologique) est possible, pour d'autres, l'urgence est tout simplement de manger.

Le monde paysan a longtemps consommé ce qu'il produisait mais l'autosuffisance alimentaire est loin d'être le modèle dominant de nos jours. Le marché, à la fois local et planétaire, est au cœur d'enjeux économique, politique et géo-stratégique. Les relations étroites entre le cours des céréales et la guerre en Ukraine nous en fournissent un éloquent témoignage. À cela, on peut ajouter les considérations religieuses, les injonctions culturelles, les sensibilités générationnelles. Qu'en est-il de la répartition des tâches autour de l'organisation des repas ?

Jean Anthelme Brillat-Savarin, gastronome et auteur culinaire français (1755-1826), déclarait : «Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es». Qu'est-ce que nos assiettes et l'organisation des repas révèlent de nos comportements sociaux, familiaux, alimentaires ?

Toutes ces questions sont au cœur du programme que **Les Champs Libres** vous proposent, en association avec l'**Université Rennes 2** et avec l'appui de nombreux partenaires : conférences, débats, projections, visites, dégustations pour explorer les facettes multiples de ce sujet crucial.