

Université PARIS IV-SORBONNE

Dénali Boutain, Louis Aucoin et Cilène Oliveira, étudiants en MASTER (Alimentation et Cultures Alimentaires - A.C.A.), Université PARIS IV-SORBONNE, ont organisé, le jeudi 7 avril 2016, de 17 h 30 à 19 h 30, un séminaire avec :

Claude FISCHLER, Sociologue - Chercheur au CNRS,
sur le thème :

« Penser l'alimentation »

Communiqué de **Jean-Paul BRANLARD**, Chargé d'enseignement de **Droit alimentaire** à l'Université Paris IV-Sorbonne
191 rue Saint-Jacques - 75005 PARIS

Master.- Domaine : *Sciences Humaines et Sociales* ; Mention :

UFR Géographie, Aménagement, Environnement et Logistique des Echanges (G.A.E.L.E)

Spécialité : *Alimentation et Cultures Alimentaires (A.C.A.)*

Claude Fischler est un sociologue connu et reconnu, spécialiste, notamment, de l'alimentation humaine. Directeur de recherche au Centre national de la recherche scientifique, (CNRS) il est le directeur du Centre Edgar-Morin, via l'École des hautes études en sciences sociales. Il joue également un rôle majeur à l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain, dont il a été le co-fondateur. Il est, par ailleurs, membre du Comité de rédaction de la revue scientifique Communications.



Claude Fischler est l'auteur de plusieurs ouvrages fondamentaux sur la sociologie alimentaire, dont **L'omnivore** (éditions Odile Jacob) qui pose une multitude de questions : D'où viennent nos passions, mais aussi nos hantises, face à ce que nous mangeons ? D'où viennent nos goûts et nos dégoûts ? Claude Fischler suit à la trace les transformations de la diététique et de la cuisine, grande et petite, ainsi que la montée des régimes et de la minceur. Il montre comment la civilisation moderne, l'évolution des modes de vie et l'industrialisation ont transformé notre rapport à l'alimentation et, du même coup, à nous-mêmes.



Contributeurs : Mihaela BONESCU, Jean-Marcel BOUGUEREAU, Jean-Jacques BOUTAUD, Joëlle BROUARD, Gérard CAGNA, Cornelia CASEAU, Virginie CHARREAU, Côme de CHERISEY, Clémentine HUGOL-GENTIAL, Jean-Michel LECERF, Olivier LEPILLER, Christophe PROUTEAU, Kilien STENGEL, Angela SUTAN, Valérie TAVILLA.

CUISINE DU FUTUR ET ALIMENTATION DE DEMAIN

Chercheurs, journalistes et experts portent ici leur attention sur les formes variables de la consommation alimentaire, dans un avenir proche ou lointain. À travers les dimensions culinaires et commensales, marchandes et culturelles, matérielles et immatérielles, l'objet de cet ouvrage (13,5x21,5, 158 p., 17, 50 € - version numérique [Pdf texte] 12,99 €) est de faire apparaître différences, évolutions, permanences, mais aussi mouvements, tensions et articulations, en termes de processus et dynamiques projetés sur « la cuisine du futur et l'alimentation de demain ».

Le cœur des chapitres porte sur les aliments, leur symbolisme, leurs productions et transformations, les repas et les formes de sociabilité qui s'y rattachent. Un intérêt tout particulier est porté aux phénomènes d'acculturation alimentaire et aux mécanismes qui les régissent, au niveau de pays ou de régions comme au regard de l'immigration, de l'évolution générationnelle ou économique. La cuisine est un marqueur fort d'identité, elle permet de souligner nos choix et convictions. Si cuisiner aujourd'hui permet de réunir et de partager, cuisiner sera sans doute demain synonyme de liberté d'agir, de créer et de penser. **Editions L'Harmattan**

Ouvrage collectif sous la direction de **Kilien STENGEL**, professeur certifié à l'Université François-Rabelais de Tours, docteur en sciences de l'information et la communication et **Jean-Jacques BOUTAUD**, professeur en sciences de l'information et la communication à l'université de Bourgogne (Cimeos-3S).

L'Harmattan

