

Atelier 17. Modes Alimentaires : de Lascaux aux Fastfoods

Co-animateurs :

Estelle Herrscher (LAMPEA-Aix)

Sandrine Costamagno (TRACES-Toulouse)

Texte de cadrage

Le rôle central des différentes transitions et mutations alimentaires sur le processus d'hominisation et sur la santé humaine est aujourd'hui largement reconnu. Située à l'interface du biologique et du culturel, l'alimentation est une entrée pertinente pour étudier l'adaptation ou la mal-adaptation biologique à un environnement donné, retracer de manière diachronique l'histoire d'un individu, d'un groupe et d'une population, et comprendre son rapport au monde.

L'objectif de cet atelier est de réunir des experts de différents horizons pour favoriser une approche interdisciplinaire (scientifique comme méthodologique) à différentes échelles de temps et d'espace de la question de l'alimentation chez l'Homme.

Intégrant les contraintes environnementales, économiques, physiologiques, mais aussi culturelles (tabous, normes alimentaires, identité), nous souhaiterions dans cet atelier discuter de l'alimentation humaine sur le temps long.

Pour cela, nous avons identifié plusieurs axes de réflexion :

Axe 1 : Développements de nouveaux outils pour mieux appréhender l'alimentation humaine dans le passé tant sur les restes humains : traceurs biogéochimiques (isotopes/éléments traces), marqueurs macro/microscopiques révélés par l'imagerie scanners/3D (pathologies bucco-dentaires/usures dentaires) que sur les témoignages archéologiques documentant les pratiques alimentaires (restes fauniques, restes végétaux, outils permettant la transformation des aliments, contenants alimentaires...).

Axe 2 : Des premiers chasseurs-cueilleurs aux sociétés actuelles, les pratiques alimentaires ont de tout temps modifié l'équilibre entre l'homme et son environnement : qu'il s'agisse d'innovations techniques (chasse, agriculture/élevage, méthodes de stockage), de l'incorporation de nouvelles ressources alimentaires et du développement économique/politique des sociétés (circulation des produits alimentaires, enjeux nord-sud) : comment se structurent les « alimentations » au cours du temps ? Entre « particularismes alimentaires » (diète végétale/animale) et « normes identitaires » : quelle est la part du symbolisme, du religieux et du social dans le phénomène alimentaire ?

Axe 3 : De tout temps au cœur des enjeux sociétaux, les recherches portant sur l'alimentation n'ont de cesse de répondre à deux grands questionnements, l'un relève du « bien manger » pour vivre en bonne santé le plus longtemps possible et l'autre relève du « produire suffisamment » pour nourrir le nombre exponentiel d'humains sur notre planète : comment nos recherches, qui s'inscrivent sur le temps long, permettent-elles d'élaborer des idées, des stratégies structurantes pour répondre à ces défis ?

Mots clefs

Anthropologie biologique et sociale, préhistoire, archéologie, archéozoologie, paléogénétique, physiologie, santé publique, transitions alimentaires, habitudes alimentaires, interdits alimentaires, régimes alimentaires, maladies chroniques, pharmacologie, hominisation, isotopes stables, besoins énergétiques, apports nutritionnels, conservation et assimilation des aliments, addiction, transformations/cuisine, modes de découpe et de cuisson, disponibilité des ressources, variabilité environnementale.

CSI : Anne Tresset

CNRS-INEE : Stéphane Blanc, Nicolas Teyssandier et Gilles Boetsch