



PEUT-ON CRITIQUER LA GASTRONOMIE ?

AVEC : OLIVIER ASSOULY, DIRECTEUR DE RECHERCHES, INSTITUT FRANÇAIS DE LA MODE

MARDI 30 MAI

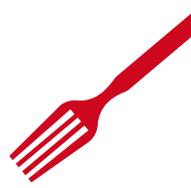
 17H00 - 19H00

AMPHITHÉÂTRE DE LA MAISON DES SCIENCES DE L'HOMME DE DIJON

INFORMATIONS SUR [BIT.LY/2NYUDHW](https://bit.ly/2NYUDHW)

DANS LE CADRE DU PROGRAMME

# LA GAMELLE QUOTIDIENNE



## PREMIERE SÉANCE : PEUT-ON CRITIQUER LA GASTRONOMIE ?

Les enjeux portés par l'alimentation – plaisir, santé, respect de l'environnement – questionnent les usages quotidiens que l'on peut en faire. Dans quelles mesures sont-ils compatibles avec le petit déjeuner de tous les matins, le repas de tous les midis et de tous les soirs, compte tenu de l'évolution de nos modes de vie et de leurs temporalités, mais aussi de notre situation économique ? Quelles interrogations peut-on avoir pour le développement de nos programmes de recherche ? Quelles réponses peut-on fournir en termes de nouveaux produits ? Cet événement a pour objectif, à travers différentes activités impliquant de multiples acteurs sociaux – grand public, professionnels, chercheurs – de mettre en discussion les innovations induites par l'ensemble de ces contraintes sociales, soit que nous nous les imposons, soit que nous les subissons.

On mange tous les jours avec ce qu'on peut s'acheter à Lidl, Netto, chez les Destockeurs alimentaires, à Simply Market ou à Carrefour... parfois ce qu'on se procure aux Restos du Cœur ou dans les banques alimentaires, mais aussi avec les boutiques du circuit court. Ces pratiques alimentaires sont massives. Fait-on « bonne chère » ? Que représente cet « art de régler l'estomac » du point de vue de la santé individuelle et publique, du modèle économique, du sentiment social ?

Quelques questions :

- Les aliments peu chers sont-ils vraiment les plus mauvais ? Si oui, par rapport à quels autres aliments ?
- La valeur ajoutée n'est-elle pas dans la relation à l'autre plutôt que dans la qualité de ce que l'on mange ?
- Comment construire une réflexion populaire autour de l'alimentation ?

Le programme se déroulera en différentes séquences et en événements variés (ah !). Porté par la MSH et l'ISCC, ce programme cherche à dégager des lignes d'interrogations pluridisciplinaires. Il alternera conférences, débats et séminaires sur des objets de chère banaux.

Cet événement est mis en place et animé par Daniel RAICHVARG, professeur émérite en Sciences de l'Information et de la Communication et chargé de mission MSH Dijon - Institut Supérieur de la Communication du CNRS (ISCC) - Pôle Bourgogne.

Avec **Olivier ASSOULY**

Directeur de recherches - Institut Français de la Mode

Goûter, manger, discuter : parler cuisine est l'une des passions françaises. Olivier ASSOULY, spécialiste de l'alimentation, analysera cuisines et dépendances, à l'aune de Rousseau, Kant, Cicéron, Benjamin ou Artaud.

Professeur de philosophie, rattaché à l'Institut français de la mode, Olivier ASSOULY concentre ses travaux autour de la question des normes religieuses, idéologiques et politiques du goût et de notre alimentation. Il est l'auteur de nombreuses rubriques dans Libération.

### Ouvrages

Olivier ASSOULY, *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Actes sud, Babel, 2013

Olivier ASSOULY, *L'organisation criminelle de la faim*, Actes Sud, 2013

Olivier ASSOULY, *Les nourritures politiques de Jean-Jacques Rousseau. Cuisine, goût et appétit*, Éditions Garnier, 2016