
À la table de l'anthropocène : quand l'histoire des sciences et techniques s'invite au repas !

Aurélie Brayet*¹

¹Laboratoire Recherches et Études sur le Changement Industriel, Technologique et Sociétal (IRTES - RECITS) – UBFC, FEMTO-ST – 90010 Belfort cedex, France

Résumé

En reconnaissant le repas gastronomique des Français comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité (2010), l'UNESCO célébrait une certaine idée de la commensalité et de la cuisine, plaçant le repas au rang d'une pratique culturelle (BRAYET 2021). Dans l'ensemble des pays et cultures du monde, choix des aliments, préparation culinaire, association des mets et boissons, ordonnancement et quantité des plats, définition et rôle des convives participent de la compréhension de ce moment d'échange et de convivialité (POULAIN 2002 ; FISCHLER & MASSON 2008). Toutefois, comme toutes les pratiques sociales, le repas a été particulièrement marqué par de profondes mutations des modes de consommation alimentaire (FLANDRIN & MONTANARI 1996). Fondées sur une idéologie modernisatrice s'appuyant sur une science " triomphante " et des logiques de rationalisation, ces mutations sont liées à des évolutions techniques dans la production et transformation des aliments, la restauration et la distribution (DROUARD & WILLIOT 2007).

Ces inflexions motivées par la recherche du profit et les peurs alimentaires ont donné naissance à de nouvelles formes d'alimentation, de repas et de cuisine (FERRIERES 2002, LEPILLER 2012, WILLIOT, BOUVIER & GRISET 2020) et remettent aujourd'hui en question l'acte singulier et culturel de se nourrir tel qu'imaginé et vécu jusqu'alors (FISCHLER 1990). Rapport au temps différent, consommation hors du foyer, individualisation des repas, développement des plats préparés industriels, succès de l'électroménager, aliments industriels et essor des industries agro-alimentaires, fast-food, cantines et cafétérias participent ainsi de la redéfinition du repas (FISCHLER 2013). En s'immisçant à table et jusque dans les assiettes, sciences et techniques bouleversent des rites et habitudes créant des espaces de tensions, inventions, créations et re-crétions (BRAYET 2017).

Ce constat s'inscrit dans un mouvement plus global de mutations, transformations, dérèglements, transitions où les marqueurs des politiques, des sciences et des techniques sont questionnés (WALLENHORST 2021). Puisant autant dans la puissance régénératrice de concepts, tels ceux développés par Anna Tsing (scalabilité, captation, patch...) que dans les réflexions sur l'urbanisation globalisée et l'uniformisation du monde proposées par Michel Lussault, cette session propose de s'interroger sur les liens, résistances, adaptations, permanences et mutations des rapports entre repas et techniques à l'âge de l'*Homo Faber* (TSING 2015, LUSSAULT 2017).

Ce symposium ouvert à toutes les disciplines (histoire, sociologie, géographie, archéologie, arts, lettres, patrimoines notamment) propose d'étudier le rôle des sciences et techniques dans l'élaboration du repas dans toutes ces dimensions (production des aliments, choix des

*Intervenant

produits, élaboration culinaire, ordonnancement des plats, modes de consommation...) à l'Anthropocène et de mieux en saisir les enjeux transversaux (acceptation, imposition, appropriation, patrimonialisation, remise en question...).

Mots-Clés: cuisine, alimentation, arts ménagers, industrie agro, alimentaire, rationalisation, innovation, acculturation technique, démocratie technique