

NOURRIR LE MONDE

Fonction biologique essentielle – boire et manger, c’est survivre –, l’alimentation est également l’activité la plus structurante de l’évolution des groupes humains. C’est en « courant après leur nourriture » que les hommes et les femmes mirent en place les premières formes d’organisation sociale et réalisèrent de prodigieuses avancées culturelles. Moteur de l’histoire, l’acte alimentaire touche donc à la fois au plus intime – manger, c’est faire sienne une substance extérieure à soi – et au plus social et politique, à travers toutes les déclinaisons possibles de la convivialité.

Comment s’est posé, au fil du temps, le problème crucial de l’alimentation des populations ? Que nous apprennent les disettes et les famines ? Selon quelles modalités le développement du commerce alimentaire a-t-il articulé consommation locale et circuits mondialisés ? Qu’en est-il, historiquement, du gaspillage de nourriture et de l’épuisement des sols ? À quoi correspond la « nourriture du futur » de chaque époque ? Comment s’y est-on pris pour donner du sens à l’acte de manger ?

Le Festival Histoire et Cité souhaite replacer le boire et le manger dans une large perspective historique et transculturelle en cernant certains des enjeux majeurs qu’ils recouvrent. Des chasseurs-euses-cueilleurs-euses de la Préhistoire à l’industrialisation de la filière alimentaire le développement de techniques spécifiques vise tour à tour la recherche, la transformation, l’acheminement, la production, le stockage, la mise à disposition et la consommation de la nourriture. Dès l’origine, ces moyens épousent une quête de diversification propre à l’« omnivore opportuniste » qu’est l’être humain. À cette dimension matérielle, condition de survie de l’espèce, se superpose une dimension symbolique, religieuse et identitaire également déterminante. De fait, les humains n’ingèrent que ce qui est, de leur point de vue, culturellement comestible et selon la place qu’ils occupent dans la communauté. À chaque époque et à chaque groupe ses croyances, ses rites, ses interdits, ses prescriptions et ses représentations alimentaires. Pour devenir un aliment prisé, tout nutriment est passé au crible d’une grille de lecture socialement construite. Puissamment identitaire, la cuisine est le moyen par lequel les sociétés s’approprient les vivres pour les rendre mangeables et désirables. Ainsi, partager boissons et mets configure une appartenance commune, tout en cristallisant un moment privilégié de mise en scène de valeurs et de hiérarchies.

Pour être quotidien, l’acte de manger n’est nullement anodin. Il relève d’un ensemble de conceptions qui évoluent au gré de la disponibilité alimentaire – affectée par une relative abondance ou, au contraire, par des crises de subsistance de diverses natures – et des valeurs qui lui sont associées : mythes, croyances, sacralisation, peurs, doctrines médicales et sanitaires. Des plaisirs de la table à l’ascèse, de l’alcoolisme au sevrage, du cannibalisme au végétarisme, de la quête d’exotisme aux ressources du terroir, du banquet à la grève de la faim, de la diplomatie par l’assiette à la famine planifiée, des diètes à la malbouffe, du commerce triangulaire à l’autarcie, de la domestication des semences aux OGM – autant de rapports au corps individuel, social et politique qui méritent d’être interrogés.

Dans le cadre de son appel à participation, le comité de programmation du Festival Histoire et Cité suggère les axes suivants :

- 1) Corps ; régimes ; médecine
- 2) Production ; techniques ; industrie
- 3) Gouvernance ; commerce ; contestations
- 4) Sociabilité ; sensibilités
- 5) Représentations ; croyances