

PRÉSENTE

LES JEUDIS SOIRS CULTURELS

DE L'AQUAFORUM (SUR LES RIVES D'ARCINS À BÈGLES)

Jeudi 5 septembre 2019 de 18 h 30 à 20 h

HISTOIRE DE L'ALIMENTATION

Les aliments et les façons de les cuisiner aujourd'hui sont le résultat de **milliers d'années d'évolutions** et d'opportunités. Souvent, les choix alimentaires ont aussi été à **l'origine de changements culturels** profonds. Cette histoire a démarré avec les premiers hominidés et se perpétue encore de nos jours. Ces évolutions sont marquées par **l'apparition des aliments cuisinés**, de la fermentation, l'inclusion et l'exclusion de certains végétaux ou animaux. Elles ont abouti à **l'élaboration des repas traditionnels**, français en particulier et des additifs alimentaires. Ces dernières années, **la mondialisation entraîne une homogénéisation** de la nourriture, avec en parallèle une redécouverte de l'extraordinaire variabilité de ce que l'on peut manger, des façons de cuisiner et des méthodes de productions. **Histoire en cours...**



Begoña Garrido

Botaniste,
 médiatrice scientifique et culturelle
 Terre & Océan

Vieille faisant frire des œufs
 (Bodegon) de Diego Velázquez, 1618, National Gallery of Scotland

TERRE & OCÉAN

