

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...**



**ENTRÉE LIBRE**

**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**

