

A TABLE ! SOCIABILITÉS, RESSOURCES ET CRISES DE L'ALIMENTATION

CLAUDE FISCHLER

SOCIOLOGUE ET SPÉCIALISTE DE L'ALIMENTATION ET DES PRATIQUES ALIMENTAIRES
DIRECTEUR DE RECHERCHE ÉMÉRITE AU CNRS



Le Portrait (1935), René Magritte, © Ch. Herscovici / Artists Rights Society (ARS), New York.e

**1ER
OCTOBRE
2026**

**Petit Amphithéâtre de l'Institut de
Géographie
191 rue St Jacques**

**DE
17H15
À 18H45**

A TABLE ! SOCIABILITÉS, RESSOURCES ET CRISES DE L'ALIMENTATION

CLAUDE FISCHLER

*SOCIOLOGUE ET SPÉCIALISTE DE L'ALIMENTATION ET DES PRATIQUES ALIMENTAIRES
DIRECTEUR DE RECHERCHE ÉMÉRITE AU CNRS*

Organisatrices : Sylvaine Boulanger (codirection avec Éric Fouache de l'axe 2 « paysages, ressources et savoir-faire en construction » du laboratoire Médiations), Elise Grimaldi et Madeleine Duvaux (étudiantes du Master ACA)



Le Portrait (1935), René Magritte, © Ch. Herscovici / Artists Rights Society (ARS), New York.e

Manger est un acte à la fois biologique, psychologique et social. Pour ce séminaire, nous accueillons Claude Fischler, l'un des grands noms de l'anthropologie de l'alimentation en France, qui a contribué à faire de la table un véritable objet de recherche à la croisée de ces disciplines. Face au paradoxe de l'omnivore, qui peut tout manger mais doit choisir, les cadres collectifs (règles, savoir-faire, repères partagés) offrent des points d'appui. Lorsqu'ils s'affaiblissent, l'incertitude et l'inquiétude face à ce que l'on mange peuvent s'installer. La séance interrogera cette tension à partir des pratiques de commensalité, des manières de manger ensemble et des sociabilités qu'elles nourrissent. Elle abordera la comparaison des cultures alimentaires, notamment en France, en Europe et aux États-Unis, et la façon dont elles se transforment, en lien avec les ressources disponibles et les crises qui bousculent nos rapports à l'alimentation.

Un temps d'échange avec le public suivra l'intervention.

**1ER
OCTOBRE
2026**

**Petit Amphithéâtre de l'Institut de
Géographie
191 rue St Jacques**

**DE
17H15 À
18H45**

