



privilegié où s'exprime la relation à soi, aux autres et au monde, s'efforce d'éclairer les évolutions sociétales et leurs enjeux. Notamment :

- l'importance du plaisir, du partage et de la convivialité dans le modèle alimentaire français ;
- les risques d'effets pervers à craindre de trop de médicalisation, d'esthétique de minceur/maigreur, de régimes d'exclusion ;
- le besoin de renouer le lien entre les mangeurs citadins et l'origine de leurs aliments ;
- la façon dont les mangeurs pensent leur alimentation, selon différentes rationalités, y compris la pensée magique et ses effets sur les biais de raisonnement et les erreurs de jugement...

De nombreuses recherches ont parcouru la vie de l'Ocha, les principales sont synthétisées dans ce document. Le projet AlimAdos, commencé en 2007, s'intéresse à la relation entre jeunes de 12 à 19 ans à leurs aliments et à leur corps dans une France multiculturelle. Ce projet est co-financé par l'Agence Nationale de la Recherche et mené avec deux laboratoires du CNRS en Alsace et en Paca. À partir de 2009, le projet **LeCHE** – Lactase persistence and the **early Cultural History of Europe** – réunira pendant quatre ans, treize laboratoires de recherche en Europe. Toutes les disciplines participant à l'archéologie et à la paléo-anthropologie travailleront sur les origines de la domestication animale, de l'élevage laitier et de la consommation de lait, à partir notamment des traces du gène de la lactase chez des populations européennes très anciennes. Ce projet aidera à comprendre la co-évolution entre la vache et l'homme.

Entre nature et culture, de la préhistoire au temps de la mondialisation et du métissage, ces nouveaux chantiers nous permettront de mieux apprécier et défendre notre système et nos valeurs alimentaires. Des valeurs fondées sur le plaisir et le partage et sur la dimension collective et sociale du manger et dont les bénéfices « secondaires » sont d'être favorables à notre santé...

