



RECHERCHE APPLIQUÉE
« Le manger, le boire et la santé »

Odile HENNEQUIN-ROUXEL, Présidente
Guy CARO, Directeur

**TRANSMISSION DU SAVOIR-MANGER
ET DU SAVOIR-BOIRE
15 octobre - 30 novembre 2014**

PROGRAMME REALISE

« Malgré des conditions de travail difficiles, un terrain a été labouré, semé et planté.

Dès 2015, pourront être cueillis les premières fleurs et les premiers fruits ».



Plan

PROGRAMME

- **Colloque** 15 octobre à Rennes, 16 et 17 octobre à Ergué-Gabéric et à Quimper p. 2
- **Semaine culturelle** "Les Bretons à table" à Quimper et en Cornouaille, 16 au 29 octobre p. 4
- **Semaine culturelle** "De l'alcoolisme au savoir-boire et au savoir-manger" à Rennes et en Ille et Vilaine, 24 au 30 novembre p. 6
- **1^{er} bilan "à chaud"** p. 8
- Quel intérêt pour les usagers de certains médias nationaux ou régionaux ? p. 9
- Savoir-boire, savoir-manger. Point final ou jalon ? p. 10

ANNEXES

- Présentation "Le banquet" p. 11
- Partenaires et soutiens p. 12
- Colloque : Argument p. 13
- Présidence collégiale du Comité Scientifique p. 14
- Comité Scientifique p. 15
- Savoir-boire, savoir-manger : quelques propos français p. 16
- 40^{ème} Anniversaire 1974 – 2014 p. 17
- Principales activités 1974 – 2014 p. 18

COLLOQUE
Transmission du savoir-manger et du savoir-boire
Breizh Paradox

Durée : 3 jours

- 15 octobre à Rennes,
Mairie de quartier Bréquigny-Sud Gare, salle polyvalente
- 16 octobre à Ergué-Gaberic,
Quimper-Communauté, Salle l'Athéna
- 17 octobre à Quimper
Amphithéâtre de l'EMBA-CCI Quimper-Cornouaille - Ecole de Management Bretagne Atlantique

15 octobre, à Rennes

- Allocution d'accueil : Odile Hennequin-Rouxel, Présidente de "Le banquet", Rennes
- Conférences inaugurales par les 2 coprésidents du Comité scientifique :
 - . Guy Caro, médecin-anthropologue, Rennes et Plessala (Côtes d'Armor)
 - . Jacques Puisais, œnologue, Chinon
- **1^{ère} Table Ronde – Histoire, épistémologie**
Modérateur : Pascal Ory. Professeur d'histoire contemporaine, Université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne.
Didier Nourrisson. Professeur d'histoire contemporaine, Université de Lyon 1 ; Guy Caro.
- **2^{ème} T. R. – L'empire du nutritionnellement correct**
Un dialogue entre d'une part Guy Caro et d'autre part, Marina Honta, sociologue LACES EA 4140, Université Bordeaux-Ségalen et Nadine Haschar-Noë, sociologue, PRISSMH-SOI, EA 3690, Université de Toulouse III.
- **3^{ème} T. R. – L'empire de l'alcoologiquement correct**
Exposé-débat animé par Guy Caro.

16 octobre, à Ergué-Gaberic

- Allocution d'accueil : Guy Caro, directeur de "Le banquet"
- **4^{ème} T. R. – Transmission artistique et culturelle. L'exemple breton.**
Avec des collecteurs, musiciens, chanteurs, conteurs, dont :
Modérateur : Charles Quimbert, directeur de Bretagne Culture Diversité, Lorient ; Michel Colleu, directeur de l'Office du Patrimoine Culturel Immatériel, OPCI, Douarnenez ; Albert Poulain, Pipriac (Ille-et-Vilaine) ; Patrick Malrieu, Président de l'Institut Culturel de Bretagne, Vannes.
- **5^{ème} T. R. – Education au savoir-manger**
Expérimentations – Innovations
Modérateur : Maurice Chassin, œnologue, formateur, CQFD-Gustation, Tours ; Caroline Bayle, animatrice culinaire, enfants et adolescents, Angoulême ; Nathalie Beauvais, chef de cuisine, formatrice, Lorient ; Guy Caro.
- **6^{ème} T. R. – Un dialogue constructif : projet lalys** (Quimper Cornouaille Développement) et **"Le banquet"** : le colloque dans son contexte historique et ses perspectives. Pour "Le banquet" Guy Caro.

17 octobre, à Quimper

– Allocution d'accueil : Guy Caro

- **7^{ème} T. R. – Le Breizh Paradox**

Intervenants : Nathalie Kerhoas, Directrice de Bleu-Blanc-Cœur, Guy Caro et Annie Le Cam, Responsable de la "Licence Professionnelle Aliment-Santé", UBO IUT de Quimper

- **8^{ème} T. R. – Entre agriculteurs, entreprises agro-alimentaires, circuits courts et chefs étoilés, une nouvelle culture alimentaire bretonne ?**

Modérateur : Jakez Bernard, Président de Produit en Bretagne, Guy Caro.

- **9^{ème} T. R. – Vin et santé, France, Italie. Innovations "Savoir-boire"**

Modérateur : Jacques Dupont, journaliste, Paris ; Enrico Tempesta, Osservatorio Permanente sui Giovani e l'Alcool (O.P.G.A.), Rome ; Michele Contel (O.P.G.A.), Rome ; Guy Caro

- **10^{ème} T. R. – Tourisme oenogastronomique et culturel - Bretagne, Shandong, Chine**

Modérateur : Jean-Yves Cozan, Conseiller Général de Ouessant, Président de la Délégation de "Le banquet" en Finistère.

Magalie Gestin, étudiante à l'EMBA, stagiaire dans le Shandong – Chine ; Yansong Guillou, professeur de chinois à l'EMBA-ISUGA et Vice-présidente de l'Association Franco-Chinoise de Quimper, Guy Caro.

SEMAINE CULTURELLE :
"Les Bretons à table"
à Quimper et en Cornouaille, 16 au 29 octobre

Coordonnée par la Délégation de "Le banquet" en Finistère et "Le banquet".

- **Jeudi 16 octobre** 12 h 15 à 14 h
 - **Déjeuner breton commenté et chanté**
au Relais de Loch-Laë à Ergué-Gaberic
Chanteurs : Brigitte Cloarec et Michel Colleu
Commentaire : G. Caro
 - 17 h 30 à 19 h à la librairie Ravy à Quimper **"La table des livres"**
Rencontre-dédicace avec Nathalie Beauvais, chef de cuisine "Le Jardin Gourmand" à Lorient et auteure de "Vive le poisson !".
 - 20 h à 23 h
Dîner breton commenté et chanté
au Relais de Loch-Laë à Ergué-Gaberic
Chanteuses "Les Dames de Nage" : Brigitte Cloarec et Valérie Imbert
Commentaire : G. Caro
- **Vendredi 17 octobre** 13 h à 14 h 45
 - **Déjeuner breton commenté et chanté**
au restaurant « Cuisine en scène » à Quimper
Chanteurs : Michel Colleu et Pierre-Yves Pétilion
Commentaire : G. Caro
- **Lundi 20 octobre** à 20 h au Cinéma Les Arcades à Quimper **"Le cinéma de la table"**
 - **Le Festin de Babette**, de Gabriel Axel (1987). Ciné-club : présentation avant et débat après le film. Animé par G. Caro, ancien animateur de ciné-club.
- **Jeudi 23 octobre** à 20 h au Pub "Le CEILI" à Quimper, **concert de "Serre l'Ecoute"**
 - Groupe québécois : Robert Bouthillier, Liette Remon, Gabrielle Bouthillier, collecteurs, chanteurs, musiciens. Auteurs notamment du C.D. "Buveurs philosophes".

- **Mercredi 29 octobre** à la Ferme de Sainte-Cécile à Briec de l'Odet :
 - à 18 h - **Exposé-débat** "La transmission **familiale** du savoir-manger et du savoir-boire : une voie d'avenir ?", animé par G. Caro, enseignant-chercheur sur "Le manger, le boire et la santé".
 - à 20 h – **Dîner breton commenté et chanté**
Traiteur : Christian Jacq, à Quimper
Apéritif et toasts : produits fermiers, cidre AOC de Cornouaille, terrines, paté, rillettes
Chanteurs : Brigitte Cloarec et Michel Colleu
Initiation à la dégustation et commentaire : G. Caro.
- **16 au 29 octobre** : Exposition "Les pieds dans l'plat", avec l'affiche de Nono, dessinateur breton. Présentation d'extraits.

SEMAINE CULTURELLE
"De l'alcoolisme au savoir-boire et au savoir-manger"
à Rennes et en Ille et Vilaine, 24 au 30 novembre

Lundi 24 novembre 18 h 15 à 20 h 00. Au Bar "L'R de Rien", 36 rue Vaneau à Rennes.

Dédicace-Débat

- Organisé avec deux partenaires : La Librairie l'Encre de Bretagne, à Rennes et le Bar "L'R de Rien".
- Dédicace du livre "De l'alcoolisme au savoir-boire", Nouvelle édition L'Harmattan – 2007, de Guy Caro.
- Exposé-débat "Une transmission familiale du savoir-boire et du savoir-manger", animé par G. Caro.

Mardi 25 novembre 18 h 00 à 20 h 00. Au siège de DASTUM, 16 rue de la Santé à Rennes.

Présentation publique d'archives sonores documentées sur le boire et le manger, par Vincent Morel, un animateur de Dastum

Dastum est un organisme chargé du recueil, de la conservation et de la diffusion de la culture bretonne. Son siège est à Rennes. Il a des antennes dans les 5 départements bretons. Il a fêté son 40^{ème} anniversaire en 2013.

Dastum est partenaire du colloque et des semaines culturelles coordonnées par "Le banquet".

Dialogue approfondi entre les deux équipes de Dastum (4 participants) et de "Le banquet" (2 participants) et les autres participants.

Invitation de G. Caro, par Vincent Morel, à présenter le sujet abordé et à parler du long travail, complémentaire, en synergie, de Dastum et de l'équipe de "Le banquet" sur "le chant de la table" et d'abord "le chant du boire".

La base de données de Dastum est "un trésor" d'où sont sorties quelques perles et pépites.

Mercredi 26 novembre 19 h 30 à 23 h 00. A la Maison du Ronceray, quartier de La Poterie à Rennes.

Un dîner breton, commenté et chanté

Produits du terroir cuisinés par un boucher-charcutier-traiteur d'animaux "Label Rouge", de Rennes : Yves Le Planois. Accord mets-breuvages.

Répertoire des chants de table bretons, chants à l'arrivée, à la sortie des convives et entre les plats.

Après débat et décision du Conseil d'Administration, la Maison du Ronceray met gracieusement à disposition de "Le banquet" sa grande salle pour ce dîner.

Un apéritif et le service sont réalisés par des bénévoles de "Le banquet" et de la Maison du Ronceray. La partie chantée est assurée par deux jeunes chanteurs, Jean-Félix Hautbois et Gaël Chauvin, élèves du Conservatoire de Rennes, en classe musique bretonne et chant avec Marc Clérvet, de Dastum.

Le commentaire est fait par G. Caro.

Jeudi 27 novembre. 17 h 45 à 23 h. A Le Sel de Bretagne, chef lieu de canton d'Ille et Vilaine

17 h 45 à 19 h 30. Mairie. Salle du Conseil Municipal

Exposé – débat : La Transmission **familiale** du savoir-manger et du savoir-boire. Une voie d'avenir ? Quel dialogue adolescents-parents ?

Initiation à la dégustation et aux accords mets-boissons, alcoolisées ou sans alcool, au libre choix. Animé par G. Caro.

19 h 45 à 23 h 00. Salle Bleue, 2 rue Anne de Bretagne

Exposition : "Les pieds dans l'plat" – Dessins B.D.

Dîner breton commenté et chanté.

Chanteuses : un trio du Sel, Marie-Geneviève Rano, Agnès Simon, Marie-Claude Sébire.

Commentaire : G. Caro

Partenariats : La Municipalité du Sel de Bretagne, en particulier le Maire et Conseiller Général, Gilbert Ménard, l'Association "Les Menhirs" du Sel de Bretagne, deux commerçants du Sel : Boucherie-Charcuterie-Traiteur "Poivre et Sel" et Boulangerie-Pâtisserie Barbot. Les familles Dédé Aulnette, Dédé Rouillet-Marie-Thé Aulnette.

Couverture presse : "L'Eclaireur" hebdomadaire basé à Chateaubriand.

Journaliste : Michel Jacob.

Samedi 29 novembre. 18 h à 21 h. Au local Jeunes (Jean Monnet), du Cercle Paul Bert Rapatel-Poterie, à Rennes

Atelier Transmission du savoir-boire et du savoir-manger. Adolescents, et parents.

10 Jeunes de plus de 15 ans, dont un de 18 ans, 4 parents.

Deux animateurs. G. Caro, "Le banquet" et Vincent Blin, coordinateur Jeunesse du Cercle Paul Bert Rapatel-Poterie.

Longue préparation, entre le 17 juillet et le 28 novembre 2014, par des entretiens entre G. Caro et V. Blin et entre celui-ci et des jeunes et parents du quartier.

4 temps, d'un peu plus d'une demi-heure chacun.

1. Dialogue parents - animateurs.

Pendant ce temps, les jeunes, seuls dans une autre salle, parlent entre eux de la question et écrivent des mots, des phrases, des questions... sur une grand "papier-tableau".

2. Dialogue jeunes - animateurs.

Les parents parlent alors entre eux et écrivent sur un autre "papier-tableau".

3. Dialogue jeunes – parents – animateurs

4. Pour tous, initiation à la dégustation de boissons alcoolisées ou sans alcool, au libre choix, avec autorisation des parents et initiation aux accords mets-boissons, animée par G. Caro.

Un matériel écrit est aussi recueilli : les deux "papiers-tableaux" et des notes des deux animateurs.

Dimanche 30 novembre. 14 h 30 à 22 h. Au Centre de la Hublais, à Cesson-Sévigné, Rennes Métropole.

Fête du 40^{ème} Anniversaire 1974 – 2014 de l'expérience, dirigée par l'équipe de "Le banquet", "de l'alcoolisme au savoir-boire et au savoir-manger".

14 h 30. Accueil des participants et visite guidée de 2 expositions de "Le banquet" :

"Les pieds dans l'plat". Dessins et B.D. sur le boire et le manger. Affiche 2014 de Nono (qui est notamment dessinateur dans le Quotidien "Le Télégramme").

"De l'alcoolisme au savoir-boire et au savoir-manger". Documents, affiches, photos... en 6 parties :

- . 1974 -1980 – Fondations
- . 1981 – 1992 – Décennie flamboyante.
- . 1993 – 1998 – Déclin
- . 1998 – 1999 – Mort et résurrection
- . 1999 – 2009 – Renouveau
- . 2010 – 2014 – Un grand chantier.

15 h 30 à 18 h 30. **Témoignages** oraux ou textes de témoins illustrant les 6 périodes.

19 h à 22 h. **Dîner breton commenté et chanté.** Accompagnement musical.

Chanteuses, Isabelle Chartrain, Marie-Claude Sébire, du groupe "Les Déferlantes" de Le Sel de Bretagne, Armelle Caro, Odile Hennequin-Rouxel, avec 2 "guests-stars" : Robert Bouthillier et Eva Guillourel, du Québec et de Caen. Autre musicien : Fabrice Tertrais.

Commentaire : G. Caro

Repas choisi par Pascal Francès, Directeur du Centre de la Hublais et Guy Caro, cuisiné par le chef du restaurant du Centre.

A la sortie, sur le perron du restaurant, chant du 1^{er} couplet d'une chanson populaire bretonne, à boire et de table, emblématique pour "Le banquet" : "Les cercliers".

1^{er} bilan "à chaud"

30 novembre 2014

Colloque "Transmission du savoir-manger et du savoir-boire – Breizh Paradox", 15 octobre à Rennes, 16 et 17 octobre à Quimper et Quimper-Communauté, organisé par "Le banquet" et **2 semaines culturelles :**

1. du 16 au 29 octobre, à Quimper et en Cornouaille, organisées par la Délégation de "Le banquet" en Finistère, présidée par Jean-Yves Cozan, Conseiller Général du Finistère, et par "Le banquet".
2. du 24 au 30 Novembre, à Rennes et en Ille-et-Vilaine, organisée par "Le banquet".

Résumé de récits de faits, de preuves écrites, de témoignages et d'échanges enregistrés en vue des Actes du Colloque.

Le bilan "à chaud" se résume en 2 mots : échec, succès.

1 – Un échec : sur le plan du nombre relativement faible de participants dans le public.

Des difficultés budgétaires ont amené, faute de soutiens financiers publics pour les deux équipes organisatrices de Rennes et de Quimper, à un coup de frein important pour organiser correctement les inscriptions et la communication avant le Colloque.

Cependant l'équipe de "Le banquet" et ses partenaires ont persévéré dans le projet, grâce à trois atouts : un bénévolat très important, une réduction du programme et de ses coûts, enfin un soutien précieux de partenaires économiques.

Malgré les difficultés, le Colloque et les 2 semaines culturelles ont finalement été réalisés.

2 – Un succès : sur le plan scientifique ; sur le plan de la composante artistique et culturelle bretonne ; sur le plan des partenariats et soutiens économiques, principalement :

a) Produit en Bretagne : avec ses 350 entreprises en Bretagne dont la Loire-Atlantique. Jakez Bernard, le Président, a dirigé une des 10 tables rondes du colloque, avec une intervention de Malo Bouëssel du Bourg, Directeur.

b) Bleu-Blanc-Cœur : filière bretonne "de la fourche à la fourchette" avec près de 500 entreprises, d'abord en Bretagne dont la Loire-Atlantique, et en France, avec 5 000 éleveurs en filière. Avec la participation de Nathalie Kerhoas, Directrice, représentante de Pierre Weill, Président.

c) L'EMBA – CCI de Quimper-Cornouaille – ISUGA (Asie / Pacifique) (Ecole de Management Bretagne – Atlantique).

Un succès enfin sur le plan de la qualité et de la profondeur des échanges entre les intervenants à la tribune et les participants dans les salles, et entre les intervenants eux-mêmes : nous avons appris les uns des autres et amélioré nos connaissances ensemble.

Ce colloque et ces 2 semaines auront constitué un **premier jalon** pour apporter une contribution originale, à la fois critique et constructive, à des changements profonds, nécessaires, de la question "Alimentation, Santé, Cultures" notamment régionales en France, et d'abord en Bretagne.

QUEL INTERET POUR LES USAGERS DE CERTAINS MEDIAS NATIONAUX OU REGIONAUX ?

A partir d'une œuvre durant 40 ans 1974 – 2014...

Un programme singulier, inscrit dans l'actualité de "l'histoire du temps présent"...

Par ses propositions, tourné vers l'avenir

1 – Un sujet de société, le manger, le boire et la santé

- qui concerne, **au quotidien, l'ensemble de la population**
- qui doit être abordé à partir **d'une approche scientifique nécessairement interdisciplinaire**
- qui fait l'objet de **vives controverses**, très fréquentes entre :
 1. d'une part, **des lobbies économiques**, puissants mais divisés, concurrents et parfois en conflit entre eux :
 - de producteurs, agriculteurs, pêcheurs, notamment...
 - de transformateurs agro-alimentaires
 - de distributeurs alimentaires
 - de consommateurs
 2. d'autre part, **un lobby de santé publique** multiforme, sur le manger, le boire et la santé ; depuis les centres de décision **parisiens et jacobins** ("jacobinisme" = association du centralisme parisien des décisions et de la négation historique ou du mépris des cultures et identités régionales) jusqu'à "la France profonde", urbaine et rurale, d'une grande **diversité** des produits, des usages et **des cultures alimentaires régionales du manger et du boire**. Par exemple, de Lille à Toulouse, de Bandol à Le Guilvinec.

Un lobby puissant, unifié, qui dispose de moyens politiques et administratifs, technobureaucratiques, budgétaires, en ressources humaines et en communication. Ces moyens de pouvoir en font "un Etat dans l'Etat", dominant les ministères, les partis politiques, les collectivités, l'administration centrale et décentralisée.
 3. Enfin **certains médias**, écrits, radiophoniques, télévisuels, numériques, à la fois signes et agents de "**la cacophonie alimentaire**" qui embrouille et pénalise leurs usagers dans ces domaines complexes. Ce qui pose des questions citoyennes, à la fois pour les responsables des médias, notamment les journalistes et pour le grand public.

2 – Un ensemble d'événements d'une durée de 46 jours, entre le 15 octobre et le 30 novembre 2014

En Bretagne, région parmi les plus sensibles, en France, à ces questions, de Quimper à Rennes.

Le travail sur ce programme a commencé au printemps 2010 pour se conclure à l'automne 2014, soit une durée de 4 ans ½, par :

1. Un colloque de 3 jours sur "**La transmission du savoir-manger et du savoir-boire. Breizh Paradox**".

L'approche méthodologique, **interdisciplinaire et épistémologique**, c'est-à-dire de **réflexion historique et critique**, est assez novatrice, subversive, contestataire pour avoir généré, en 4 ans ½ de préparation, une tentative concertée d'annulation et dirigée par le lobby de santé publique.
2. **Deux semaines culturelles**, pour le grand public, à Quimper, puis à Rennes : des **innovations avec une composante culturelle essentielle**, à partir d'exemples concrets, précis, de "transmission du savoir-manger et du savoir-boire".
3. Enfin, "cerise sur le gâteau", **la Fête du 40^{ème} anniversaire 1974-2014** de cette "Aventure" bretonne, le dimanche 30 novembre, entre 14 h 30 et 22 h.

SAVOIR-BOIRE - SAVOIR-MANGER

Point final ou jalon ?

La Semaine culturelle "Transmission du savoir-boire et du savoir-manger", à Rennes, Le Sel de Bretagne et Cesson-Sévigné est **à la fois un point final et un jalon**

Un point final

- d'un chantier qui a duré 4 ans ½ : d'avril 2010 à novembre 2014. Conçu dans le cadre d'un vaste débat, en Bretagne, en 2010 sur "Agriculture, agro-alimentaire, alimentation et santé" et intitulé **"Transmission du savoir-manger et du savoir-boire. Breizh Paradox"**.

Ce chantier a joint :

- un travail scientifique, interdisciplinaire, sur une vaste question de société "Le manger, le boire et la santé", complexe, diverse et... objet de vives controverses, qui ont pu être qualifiées de "cacophonie alimentaire".

Résultat : les 15, 16 et 17 octobre 2014, **un colloque**, à Rennes le 15, à Quimper les 16 et 17 et des applications de la recherche pour le grand public, avec des **Semaines culturelles** à Quimper et à Rennes.

- **des propositions** issues du colloque ont été "mises en pratique" dans les 5 semaines qui l'ont suivi, en particulier : une transmission **familiale et entre des pairs** du savoir-manger et du savoir-boire, trop peu valorisée jusque-là et qualifiée "une voie d'avenir" par les organisateurs. Et **un atelier "Transmission du savoir-boire et du savoir-manger. Adolescents et parents"**.

Une approche géopolitique

- En Bretagne, dans sa diversité entre Rennes, en Ille et Vilaine et Quimper en Finistère.
- En France, entre un jacobinisme **parisien** des décisions et une diversité des climats, produits, traditions, pratiques et cultures **régionales** du manger et du boire.
- Plus modestement au plan international, entre Europe méditerranéenne de civilisation du vin et Chine.

Un jalon

- Déjà, des invitations à diffuser les résultats de ce chantier et à développer ses applications sont programmées pour 2015... et pour la suite.

Parallèlement à l'édition des actes du colloque et de documents spécifiques sur le bilan et les propositions qu'il a engendrées.

La parole et les actes seront alors d'abord ceux des personnes et groupes concernés et secondairement des institutions et organismes interpellés, d'abord en Bretagne et au plan français.

Malgré des conditions de travail difficiles, un terrain a été labouré, semé et planté.

Dès 2015, pourront être cueillis les premières fleurs et les premiers fruits.



"Le banquet"

Odile HENNEQUIN-ROUXEL, Présidente

Recherche appliquée

Guy CARO, directeur

Juin 2011

Le Banquet est un texte philosophique de PLATON, hommage à son maître SOCRATE. Tous deux sont parmi les principaux fondateurs de la philosophie occidentale. Le contexte est un repas entre convives. Après avis de l'un des leurs qui est médecin, ils décident de ménager leur santé et de boire du vin pour leur plaisir et non pour l'ivresse. Alors, leur dialogue philosophique peut s'engager.

Dans Le Banquet, la gastronomie, les breuvages, la santé, la culture, l'éthique se trouvent associés pour concourir à la convivialité et à la sagesse, philosophie d'un savoir-vivre inscrite dans l'histoire et la culture européennes. Une tradition plus que jamais d'actualité.

"Le banquet" est présidé par Odile HENNEQUIN-ROUXEL, infirmière libérale, alcoologue et animatrice bénévole de la vie sociale et culturelle dans un quartier de Rennes.

Le directeur de "Le banquet" est Guy CARO, médecin psychiatre, ancien Interne des Hôpitaux de Paris, qui en a été le président fondateur en 1999. Ses deux terrains principaux d'intervention sont Rennes et la Bretagne intérieure.

Tous les deux sont membres du mouvement Slow Food.

Guy Caro a dirigé avec le sociologue Edgar MORIN, directeur de recherche au CNRS, un colloque international et un ouvrage « *De l'alcoolisme au bien boire* » (1990, éditions l'Harmattan, Paris, 2 volumes, 330 p. et 440 p.).

De 1999 à 2006, il a travaillé à l'École Supérieure de Commerce de Rennes (E.S.C.), comme enseignant-chercheur dans le cadre de la filière professionnelle Restauration – Agroalimentaire – Hôtellerie – Tourisme et coresponsable d'un laboratoire de recherche « Alimentation – Breuvages – Cultures », commun à l'E.S.C. et à "Le banquet".

"Le banquet" a dirigé :

- En 2000 et 2001, deux « Semaines Cultures des repas et du boire » à Rennes, La Guerche de Bretagne, Pacé et Bruz, en Ille-et-Vilaine.
- Les 7 et 8 mars 2002, un symposium "Le manger, le boire et la santé", à Rennes, à l'E.S.C.
- De 2003 à 2005, dans le cadre des années France Chine, un programme « Gastronomie, vin et tourisme » en France, puis en Chine.
- De 2007 à la fin 2009, un programme "Gastronomie, Breuvages, Tourisme", en Bretagne intérieure, conclu par "le 1er festival de la gastronomie bretonne".
- En 2006, est paru « *De l'alcoolisme au savoir-boire* » (275 p.) un livre de Guy Caro, Ed. l'Harmattan, Paris, bilan, pour le grand public, d'une trentaine d'années de recherche appliquée. Une 2^{ème} édition est sortie dès 2007.

A partir de janvier 2011, "Le banquet" pilote un projet de "Transmission intergénérationnelle du savoir-manger et du savoir-boire", sur le territoire de 5 départements, en Région Bretagne et Loire-Atlantique, grâce à des délégations locales. La première étape de ce projet, interdisciplinaire et interprofessionnel, est programmée durant la période 2011-2014.

PARTENAIRES ET SOUTIENS

- Bretagne, Culture, Diversité

Organisme chargé par le Conseil Régional de Bretagne de développer et de fédérer l'action culturelle bretonne.

- Dastum

Depuis 41 ans, réseau chargé du collectage, de la conservation et de la diffusion de la matière culturelle bretonne, basé à la fois en Basse-Bretagne et en Haute-Bretagne, y compris en Loire-Atlantique.

Dastum Bro Gerné, Quimper et Cornouaille

- L'O.P.C.I.

Office du Patrimoine Culturel Immatériel, interrégional et dont le Directeur est Michel Colleu, de Douarnenez, collecteur, ethno-musicologue, chanteur, musicien.

- Produit en Bretagne

Organisme économique et culturel qui rassemble environ 350 entreprises bretonnes, y compris en Loire-Atlantique.

- Bleu - Blanc - Cœur

Filière agro-alimentaire bretonne, "de la fourche à la fourchette" : producteurs nutrition animale et alimentation humaine ; transformateurs ; distributeurs ; chercheurs en alimentation, nutrition et santé ; consommateurs.

Avec près de 500 entreprises, d'abord en Bretagne, en Loire Atlantique et dans l'ensemble de la France. Et avec 5 000 éleveurs en filière.

- EMBA – CCI de Quimper-Cornouaille – Ecole de Management Bretagne Atlantique.

- Osservatorio Permanente sui Giovani e l'Alcool, Rome.

- Commune de Ergué-Gaberic, Quimper-Communauté

- Le CEILI

Etablissement quimpérois et breton prestigieux et singulier par son expérience, sa compétence, son charisme, sa convivialité où s'accordent et se renforcent mutuellement les qualités du savoir-manger, du savoir-boire, de la culture bretonne et celtique, des événements dont l'un des plus appréciés est le « Off » du festival de Cornouaille, grâce à un trio familial, tel un triskell : Annie, Christian et Kevin Gloaguen.

- La Ferme de Sainte-Cécile

A Briec de l'Odet. Tête d'un réseau de producteurs fermiers, de valorisation de leurs produits et d'accueil de groupes et de consommateurs. Activités et événements culturels. Membre de "Bienvenue à la ferme".

- Librairie Ravy, à Quimper

- Cinéma "Les Arcades", à Quimper

- Commune de "Le Sel de Bretagne", en Ille et Vilaine. Et :

- Association "Les Menhirs", Le Sel de Bretagne

- Boucherie-charcuterie-traiteur "Poivre et Sel", Le Sel de Bretagne

- Boulangerie-pâtisserie Barbot, Le Sel de Bretagne

- Familles André Aulnette et André Rouillet – Marie-Thérèse Aulnette, Le Sel de Bretagne

- Cercle Paul Bert Rapatel – Poterie à Rennes

- La Maison du Ronceray, quartier de La Poterie à Rennes

- Librairie L'Encre de Bretagne à Rennes

- Bar "L'R de Rien" à Rennes

- Centre de La Hublais à Cesson-Sévigné, Rennes Métropole



RECHERCHE APPLIQUÉE
« Le manger, le boire et la santé »

Odile HENNEQUIN-ROUXEL, Présidente
Guy CARO, Directeur

COLLOQUE INTERNATIONAL
Transmission du savoir-manger et du savoir-boire
15 - 16 - 17 octobre 2014
à **RENNES**, 15 octobre et à **QUIMPER**, 16 et 17 octobre

ARGUMENT

Du point de vue des consommateurs et des citoyens, en France, en Europe et dans d'autres pays au monde, au début du XXI^e siècle, les relations entre le manger, le boire et la santé font l'objet d'un constat paradoxal entre :

- d'une part, une haute qualité des savoirs et savoir-faire parmi les meilleurs professionnels de la cuisine et des boissons,
- d'autre part, un relatif échec des politiques de prévention des troubles alimentaires, des problèmes d'obésité et des problèmes d'alcool, en particulier parmi les jeunes.

Les discours et les pratiques dominants sur ce qu'il est bon ou mauvais de manger et de boire sont contradictoires, incohérents. C'est la "cacophonie alimentaire", source de confusions et d'effets dommageables pour une partie importante des mangeurs et des buveurs.

C'est pourquoi, face à la complexité, la diversité, la variabilité, la difficulté de ces questions, seront organisés des exposés et débats interdisciplinaires, entre des chercheurs, des enseignants, des professionnels, des acteurs de terrain et des décideurs.

Ce colloque s'inscrit dans un contexte historique favorable : après l'inscription du "repas gastronomique des Français" au patrimoine immatériel de l'humanité, par l'UNESCO, en 2010 et après le lancement d'un "Réseau national pour l'éducation au goût des jeunes", piloté par les deux ministères de l'Agriculture, l'alimentation... et de l'Education Nationale, en 2011.

L'objectif est une analyse approfondie, épistémologique, c'est-à-dire historique et critique et une contribution pour une transmission, certes savante et professionnelle mais aussi populaire, du savoir-manger et du savoir-boire, associés.

La Bretagne est une région singulière, en France et en Europe, par deux paradoxes :

- "Le Breizh Paradox" : la Bretagne, est, en France, une région particulière par sa production et sa consommation relativement importantes de cochon, de beurre salé et de gâteaux sucrés, salés, beurrés. Elle est aussi l'une des régions françaises les moins touchées par l'obésité.
- "Jeunes et alcool" : les problèmes d'alcool d'une partie, certes minoritaire, des jeunes bretons sont de plus en plus préoccupants depuis une période récente. La Bretagne est la région française où se comptent le plus d'ivresses des jeunes. En même temps, c'est l'une des régions où la proportion de jeunes qui boivent quotidiennement des boissons alcoolisées, notamment au cours des repas, est la plus faible.

C'est pourquoi une équipe bretonne sera heureuse d'accueillir des personnes d'autres régions et d'autres pays.

Les débats seront associés à des pratiques du savoir-manger et du savoir-boire et à des expressions artistiques et culturelles. Afin que les nourritures de l'esprit et du corps soient, le mieux possible, en harmonie.

21 octobre 2013

COLLOQUE INTERNATIONAL
Transmission du savoir-manger et du savoir-boire
15 - 16 - 17 octobre 2014
à **RENNES**, 15 octobre et à **QUIMPER**, 16 et 17 octobre

Présidence Collégiale du Comité Scientifique

– **Guy Caro**, médecin-anthropologue, enseignant-chercheur, Rennes.

Psychiatre, d'orientation psychanalytique, il a d'abord dirigé une recherche appliquée sur "Cultures, manières de boire et alcoolisme" 1974-1998. Puis, à partir de 1999 sur "Le manger, le boire et la santé". De 2002 à 2006 il a été enseignant-chercheur à l'Ecole Supérieure de Commerce de Rennes.

Parmi ses ouvrages et publications, "Aspects socio-culturels de l'usage et de l'abus d'alcool et stratégies de prévention par l'éducation". Etude pour l'UNESCO 1995. Versions en français anglais et espagnol. "De l'alcoolisme au savoir-boire" 2007. "Savoir-manger, savoir-boire" : conférence Café des Sciences du Pays de Morlaix, 6 novembre 2008.

Depuis janvier 2011, Guy Caro dirige un programme "Transmission intergénérationnelle du savoir-manger et du savoir-boire", prévu jusqu'à décembre 2014, sur plusieurs terrains de la Région Bretagne.

– **Jacques Puisais**, œnologue, Chinon.

Docteur es sciences, Président fondateur de l'Institut Français du Goût, Président d'honneur de l'Union Française et de l'Union Internationale des Œnologues, Directeur honoraire du Laboratoire d'Analyse et de Recherches de Touraine, Président d'honneur et membre fondateur de l'Académie Internationale du Vin.

Parmi ses ouvrages, "Le vin se met à table", "Le goût et l'enfant", "Et si nous refusions la Mac'Donaldization du Goût !" (2011).

Les 27 et 28 janvier 2011, à Dijon, a été lancé le "Réseau National pour l'Education au Goût des Jeunes", inspiré des innovations de Jacques Puisais et de l'Institut Français du Goût, et piloté par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le Ministère de l'Education Nationale, en partenariat avec l'I.N.R.A. et l'I.N.A.O.

Comité Scientifique

Présidence collégiale

- Guy Caro, médecin-anthropologue, directeur de "Le banquet", Rennes et Plessala, Côtes d'Armor.
- Jacques Puisais, œnologue, fondateur de l' "Institut du Goût", Chinon.

Membres

- Jean-Jacques Boutaud, professeur en Sciences de l'Information et de la Communication, Université de Bourgogne, Dijon.
- Maurice Chassin, œnologue, formateur, CQFD-Gustation, Tours.
- Michel Colleu, ethno-musicologue, directeur de l'Office du Patrimoine Culturel Immatériel – O.P.C.I. – responsable de Dastum Bro Gerné, Douarnenez.
- Michele Contel, sociologue, Vice-Président de l'Osservatore Permanente sui Giovani a l'Alcool, Rome.
- Jacques Delarue, médecin-nutritionniste, responsable du Département de nutrition et du Laboratoire régional de nutrition humaine, C.H.R.U., Faculté de Médecine, Université de Bretagne Occidentale, Brest.
- Katerine Kureta-Vanoli, diététicienne libérale, formatrice et Vice-Présidente de G.R.O.S. – Groupe de Recherche sur l'Obésité et le Surpoids.
- Michelle Le Barzic, psychologue clinicienne, Service Nutrition Hôtel-Dieu Paris, retraitée et chercheure "Le banquet"
- Annie Le Cam, pharmacologue, responsable Licence Professionnelle Aliments-Santé – L.P.A.S. – Université de Bretagne Occidentale - I.U.T. de Quimper.
- Jean-Michel Lecerf, médecin-nutritionniste, chef du Service Nutrition, Institut Pasteur de Lille.
- Pascal Ory, historien, professeur des universités d'histoire contemporaine à l'Université de Paris 1 Panthéon Sorbonne.
- Charles Quimbert, collecteur, chanteur, formateur, directeur de Bretagne Culture Diversité.
- Enrico Tempesta, médecin-psychiatre, Président du Comité Scientifique de l'Osservatorio Permanente sui Giovani e l'Alcool, Rome.
- Pierre Weill, biochimiste, directeur de Valorex, Président de Bleu-Blanc-Cœur, Combourtillé, Ille et Vilaine.

COLLOQUE INTERNATIONAL
Transmission du savoir-manger et du savoir-boire
15 - 16 - 17 octobre 2014
à **RENNES**, 15 octobre et à **QUIMPER**, 16 et 17 octobre

SAVOIR-BOIRE, SAVOIR-MANGER :
QUELQUES PROPOS... FRANÇAIS

Henri-Paul Pellaprat, dans "L'art culinaire moderne", Editions du livre Monte-Carlo, 1935, (une "bible de la cuisine" selon Curnonsky, Président-fondateur de l'Académie des Gastronomes), définit l'art délicat du "savoir-boire "... qui "s'oppose résolument à l'alcoolisme".

Roland Barthes, dans "Mythologies", Editions du Seuil, Paris, 1957, écrit : "Un diplôme de bonne intégration est décerné à qui pratique le vin : savoir-boire est une technique nationale qui sert à qualifier le Français, à prouver à la fois son pouvoir de performance, son contrôle et sa sociabilité".

Guy Caro, propose une définition actualisée : Savoir-boire, c'est "être capable d'apprécier les boissons, alcoolisées ou non, et d'en maîtriser les risques, individuellement et collectivement". (dans "De l'alcoolisme au savoir-boire", Ed. l'Harmattan, Paris, 2007).

A partir de là, il a proposé une définition : Savoir-manger, c'est "être capable d'apprécier les aliments et de maîtriser, individuellement et collectivement, les risques de troubles alimentaires". Conférence-débat, au Café des Sciences du Pays de Morlaix, 6 novembre 2008. Editions "Le banquet", 19 pages.

Jacques Puisais écrit "... savoir boire et savoir manger nous conduit vers un impalpable c'est-à-dire un "goût juste" qui ne sera jamais revécu mais qui, grâce à la mémoire sensorielle, nous accompagne dans les instants à venir" (dans "Et si nous refusions la MacDonaldisation du goût !", Ed. Déléco, 2011).

40EME ANNIVERSAIRE 1974 – 2014

RENNES - 30 NOVEMBRE 2014

CENTRE DE LA HUBLAIS – CESSON-SEVIGNE - ILLE-ET-VILAINE

- "Le Robert" – "aventure". 3° "L'AVENTURE" : ensemble d'activités, d'expériences qui comportent du risque, de la nouveauté et auxquelles on accorde une valeur humaine".

Haïku (forme brève de poésie japonaise)

- Déjà quarante ans
Transcendée par la culture
Sens de "L'AVENTURE"
- Sources d'énergie
Stimulants et enivrants
Porteurs d'émotion

Guy Caro, 28 août 2014

Cette aventure s'est déployée à partir de Rennes, d'abord vers l'ensemble de la Bretagne, puis au plan national, enfin au plan international, principalement européen.

EXPOSITION

"De l'alcoolisme au savoir-boire et au savoir-manger".

Réalisée par "Le banquet"

et présentée pour la première fois en public.

Documents, affiches, photos, en 6 parties :

1974 – 1980 : Fondations

1981 – 1992 : Décennie flamboyante

1993 – 1998 : Déclin

1998 – 1999 : Mort et résurrection

1999 – 2009 : Renouveau

2010 – 2014 – Un grand chantier

PRINCIPALES ACTIVITES réalisées de 1974 à 2014

Sous un titre qui les résume :

"de l'alcoolisme au savoir-boire et au savoir-manger"

- Novembre 1974 – Juin 1977 à Rennes. Recherche "Alcoolisme et Bretagne"
- Juin 1977 à Rennes. Publication scientifique (500 pages). Editions CIRREES Rennes. Communication grand public (médias).
- Janvier 1977 à Rennes. Création de l'Association de Solidarité Occitanie - Bretagne – A.S.O.B.
- Juin 1977 à Pontivy. 1^{ère} Fête du Vin Naturel.
1978, à Pontivy. 2^{ème} Fête du Vin Naturel.
1979, à Rennes. 3^{ème} Fête du Vin Naturel.
1980, au Sel de Bretagne. 4^{ème} Fête du Vin Naturel.
1985, à Pontivy. 5^{ème} et dernière Fête du Vin Naturel.
- Janvier 1981, à Rennes. Création de l'Association "Bretagne – Alcool et Santé" - B.A.S.
- Printemps 1982, à St Brieuc, Brest, Rennes, Nantes, Vannes. Assises départementales "Recherche-Prévention de l'Alcoolisme" : dans chacun des 5 départements bretons 22, 29, 35, 44, 56.
- 2, 3, 4 et 5 Juin 1982, à Rennes. Colloque National "Recherche-Prévention de l'Alcoolisme" précédé d'une publicité : 1/3 de la page 2 "Le Monde".
- Septembre 1982 à fin 1983, à Rennes. Constitution d'une équipe permanente B.A.S. 6 personnes : soutien de plusieurs ministères et collectivités.
- Printemps 1983, à Rennes et Saint-Brieuc. 2 semaines "Cultures, manières de boire et alcoolisme"
- 18, 19, 20, 21 Janvier 1984, à Rennes. Rencontre Internationale "Cultures, manières de boire et alcoolisme".
Suivie de rencontres, sous le même titre, en Alsace, à Strasbourg, en Martinique, à Fort de France.
Médias : Ouest-France, Le Télégramme, Le Monde, Libération...
- Fin 1983, à Rennes. Plan de rigueur budgétaire national. Licenciement économique de l'équipe des salariés.
- Novembre 1984. Actes de la Rencontre, 563 pages. Publication.
1985. Diffusion, à partir de Rennes.
- Septembre 1984 à Juin 1985, à Saint-Aubin du Cormier (Ille-et-Vilaine) et Carcassonne (Aude). 1^{ère} expérience novatrice de pédagogie et de prévention des "problèmes d'alcool" Bretagne – Languedoc. Lycée agricole de Saint Aubin du Cormier. Lycée viticole de Carcassonne. Médias : La Une de Ouest-France, radios, France 3 Bretagne et Languedoc Roussillon, Midi Libre, la Dépêche du Midi, l'Indépendant.
- Fin 1984, à Angers (+ Paris et Rennes pour l'organisation). 1^{er} Forum national de la revue "Alcoologie Plurielle", avec la participation de B.A.S.
- 1985, dans 5 départements : Côtes d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire Atlantique, Morbihan. Lancement d'une formation continue innovante : stages "l'Alcoolisme : prévention et traitement". Durée 4 jours à suivre, chaque stage, grâce à 2 conventions tripartites : Etat, Ministère Affaires Sociales, DRASS Bretagne et Pays-de-la-Loire ; 2 universités, Rennes2 et Nantes ; et B.A.S. Suite à des évaluations régulières élogieuses, reconduction jusqu'en 1994. Réembauche progressive d'une équipe de 6, puis de 8 salariés.

- 1986, à La Rochelle. 2ème Forum, européen, co-organisé par "Alcoologie Plurielle" et B.A.S.
- 1986, à Guernesey. Colloque international "l'alcool dans les pays Celtes". B.A.S. est coorganisateur.
- 1986 à Rennes, Paris, Montpellier. Début d'une recherche appliquée "Alcoologie et œnologie". Convention avec 2 organismes viticoles nationaux.
- 1986 – 1987. Poste d'Ille-et-Vilaine (3000 employés) – ETAS d'Angers (500 employés) – COTRA d'Angers (450 employés) (Transports Urbains). Lancement de 3 programmes innovants d'études, action, formation, évaluation, diffusion : "manières de boire et problèmes d'alcool en entreprises".
- 1986 – 1987 à Rennes, Pech-Rouge (Aude) : Centre viticole INRA. Recherche-innovation partenariat B.A.S. – INRA. Création de 2 types de vin caractérisés par l'alliance de qualités organoleptique (goût) et hygiéno-diététique (santé ; faible degré : 10°5 et 11°5). Financement : ANVAR (Agence Nationale de Valorisation de la Recherche).
- Fin 1987. Diffusion des résultats. Médias – dont la Une Ouest-France.
- 16, 17, 18 Septembre 1987, à Rennes. Colloque international "Boire et alcoolisme : une socio-anthropologie de la complexité". Comité scientifique interdisciplinaire sous la présidence de Edgar Morin et Guy Caro.
- Publication : "de l'alcoolisme au bien boire". 2 tomes 319 et 418 pages. Ed. l'Harmattan. Paris 1990.
- Décerné le 21 Janvier 1988, à Paris : "Prix national UAP. Prévention du comportement" pour l'expérience et l'évaluation du programme à la Poste d'Ille-et-Vilaine.
Suite à ce Prix, interview de Guy Caro par Jean-Pierre Elkabbach sur Europe n°1.
- 1988, à Blaye (près de Bordeaux). 3ème Forum européen, "Alcoologie Plurielle" et B.A.S.
- Année 1990, à Paris, Bordeaux, Montpellier, Marseille, Lyon, Dijon, Strasbourg, Lille, Nantes, Rennes. Débat national sur le projet de loi contre l'alcoolisme. Engagement de B.A.S., notamment initiative d'un "manifeste de 30 responsables français de soins et de prévention en alcoologie". Nombreuses conférences-débat, très médiatisées, à Paris et dans une dizaine de régions viticoles et non viticoles.
- Janvier 1991. Au J.O. publication de la loi Evin contre l'alcoolisme.
- 1991. Publication d'un numéro hors série du "Canard Enchaîné" sur "l'alcool". Article 6 pages intitulé "Got et Caro, les verres ennemis"
- 1991 – 1992 et 1993 – 1998, à Rennes et Saint-Brieuc. Création de l'Association (nationale) Recherche et Innovations en Alcoologie. Louis Pasteur – "ARIA-Louis Pasteur" qui remplacera peu à peu B.A.S. Installation d'une antenne à Saint-Brieuc.
- 1992, à Cordoba (Espagne) et Jerez de la Frontera (Espagne). Organisation par la Conférence Européenne des Régions Viticoles et coordination scientifique par le directeur de l'ARIA, d'une Rencontre Internationale sur "Vin et Santé".
- 1993, à Rennes. Etude "Un centre de recherche-prévention en Bretagne".
- 1994, à Rennes, Nantes, Angers. Etude "Un centre de recherche-action vin et santé"
- Après la loi Evin, les innovations en alcoologie de BAS puis de l'ARIA-Louis Pasteur sont considérées comme "politiquement incorrectes". Les soutiens publics sont diminués puis supprimés, d'abord par un directeur DRASS en Bretagne. C'est une "traversée du désert" et l'ARIA-Louis Pasteur cesse toute activité en 1998.
- Juin 1999, à Pacé (Ille-et-Vilaine). Création d'une nouvelle association "Le banquet", président fondateur Guy Caro.
- A partir de Septembre 1999, à Rennes. Coopération de "Le banquet" avec l'Ecole Supérieure de Commerce de Rennes - E.S.C.R.
- Du début 2000 à la fin 2005, à Rennes. Recherche-action pédagogique "Boire et manger chez les 15-25 ans".
- Automne 2000, à Rennes, La Guerche de Bretagne et Pacé (Ille-et-Vilaine). 1ère semaine "Cultures des repas et du boire". Co organisée par "Le banquet", l'E.S.C.R., un lycée hôtelier.

- Automne 2001, à Rennes, La Guerche de Bretagne et Bruz (Ille-et-Vilaine). 2ème semaine "Cultures des repas et du boire".
- 7 et 8 Mars 2002, à Rennes. Colloque "Agrastronomie – le manger le boire et la santé". Présidence du comité scientifique : Claude Fischler, directeur de recherche CNRS, Bertil Sylvander, directeur de recherche INRA et Guy Caro. Co organisation : "Le banquet", E.S.C.R., Pôle Agronomique de Rennes et Lycée hôtelier La Guerche de Bretagne.
- 5 Novembre 2002, à Rennes. Convention signée entre le Directeur de l'E.S.C.R. et le Président de "Le banquet". Celui-ci est nommé enseignant-chercheur à l'E.S.C.R., où "Le banquet" a un bureau. Un laboratoire de recherche commun ESCR – "Le banquet" "Alimentation – breuvages – Cultures" ABC, est créé, avec 2 codirecteurs, le Président de "Le banquet" et la Responsable de la filière professionnelle "Restauration – Agroalimentaire – Hôtellerie – Tourisme".
- 2002 à 2005, à Rennes. 3 cours de 3 heures chacun sont créés et donnés par le Président de "Le banquet" aux étudiants de 2ème et 3ème année de l'E.S.C.R. sur : "la qualité alimentaire à toutes les sauces" ; "gastronomie et tourisme" ; "mondialisation et résistance des terroirs".
- 2004. Organisation et animation par "Le banquet" d'un "séjour découverte Gastronomie et Vins" en Anjou – Saumur pour un groupe d'étudiants de l'E.S.C.R.
- 2003 – 2005 – Années France – Chine. "Le banquet" est missionné, par le commissariat général des années France – Chine pour réaliser un programme "Gastronomie – Breuvages – Tourisme".
- Juin 2004. Accueil de 3 délégations chinoises à Paris, Mont Saint-Michel et 6 départements de Bretagne et Pays de La Loire ; 5 séminaires, conférences-débat, repas commentés et chantés bretons et chinois réceptions par des collectivités et entreprises.
- Avril 2005. Le Président de "Le banquet" et 3 étudiants, 2 chinois et 1 français, sont invités en Chine 1 semaine à Shanghai pour 3 conférences sur "Vin et santé : de la France à la Chine". 1 semaine dans la province de Shandong ; la plus prestigieuse parmi les provinces chinoises pour l'ensemble gastronomie et vins. Conférences-débats, échanges avec des responsables de la gastronomie des vins, du tourisme et des responsables dirigeants 4 villes de la province.
- Janvier 2006 à Rennes. Création et animation, par "Le banquet" d'un stage de formation pour une dizaine de cadres de l'E.S.C.R.
Suite à des difficultés pour l'E.S.C.R., à financer les activités réalisées par "Le banquet" à l'E.S.C.R., séparation par consentement mutuel au 1^{er} Trimestre 2006.
- Publication, par les Editions l'Harmattan à Paris, d'un ouvrage grand public "de l'alcoolisme au savoir-boire", de Guy Caro. 1ère édition en 2006 ; 2ème édition dès 2007 après sa participation aux "Etats généraux de l'alcool" conclus en Décembre 2006.
- En 2007, 2008 et début 2009, préparation et réalisation, en octobre 2009, du "1er festival de la gastronomie bretonne" à Loudéac, Mûr de Bretagne, Plémet, Plouguenast, Plessala en Centre-Bretagne, et à Saint-Brieuc et Paris (avec 5 chefs bretons).
- 2010. Etude et débats sur "Agriculture, agro-alimentaire, alimentation et santé".
- De janvier 2011 à Novembre 2014, réalisation d'un programme de recherche-action "Transmission du savoir-manger et du savoir-boire – Breizh Paradox" : colloque de 3 jours, 1 à Rennes, 2 à Quimper, suivi de 2 "semaine culturelles" à Quimper puis à Rennes. La 2^{ème} semaine est couplée avec le 40^{ème} anniversaire 1974 – 2014 de ces activités et expériences.