

Anthropologie et histoire de l'alimentation

Françoise Sabban et François Sigaut



Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/annuaire-ehess/16403>

ISSN : 2431-8698

Éditeur

EHESS - École des hautes études en sciences sociales

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2004

Pagination : 414-416

ISSN : 0398-2025

Référence électronique

Françoise Sabban et François Sigaut, « Anthropologie et histoire de l'alimentation », *Annuaire de l'EHESS* [En ligne], | 2004, mis en ligne le 01 mars 2015, consulté le 20 mai 2021. URL : <http://journals.openedition.org/annuaire-ehess/16403>

Ce document a été généré automatiquement le 20 mai 2021.

EHESS

Anthropologie et histoire de l'alimentation

Françoise Sabban et François Sigaut

Françoise Sabban et François Sigaut, *directeurs d'études*

Analyse comparative des techniques et des formes de consommation alimentaire

- 1 ALORS que les travaux du séminaire devaient s'inscrire dans la thématique traitée depuis plusieurs années sur le rapport entre « gastronomie » et « diététique », à partir d'une analyse des différents modèles de consommation alimentaires, l'actualité s'est imposée à nos préoccupations sous la forme d'un petit opusculé intitulé « La santé vient en mangeant ». Ainsi le séminaire fut divisé en deux périodes, la première consacrée à l'analyse de ce bref opus, et la seconde aux thèmes habituels.
- 2 Le recueil « La santé vient en mangeant », sous-titré « Le guide alimentaire pour tous », diffusé à un prix très modique à plusieurs millions d'exemplaires est considéré comme un élément clé du Programme national Nutrition Santé (PPNS) dans le cadre de la politique de santé mise en œuvre par les instances compétentes françaises, dont les cibles actuelles sont le cancer, les maladies cardiovasculaires, l'ostéoporose, le diabète, l'obésité et l'hypercholestérolémie.
- 3 Dans le « Document d'accompagnement » du guide, destiné aux professionnels de la santé, les objectifs de cette publication officielle sont explicités : il s'agit, au-delà d'un souci d'information à visée pédagogique en matière de nutrition dans le cadre du PPNS, de sensibiliser la population française à une réforme de ses pratiques alimentaires dans ses formes les plus préjudiciables à la santé. Ce faisant, les auteurs s'interdisent de prescrire des « normes intangibles », selon leurs termes, mais ils s'efforcent de procéder par « petites touches » en montrant que l'on peut « concilier plaisir et santé ». Ce dernier objectif reflète un souci d'ordre pédagogique, mais il ressortit également à

une conception issue du sens commun, souvent formulée comme une opposition radicale entre « bonne chère » et « bonne santé ». Cette opposition n'est pas seulement le produit de notre modernité alimentaire, elle a une longue histoire, que nous avons tenté de déconstruire durant le séminaire de l'année dernière. Le contenu même de ce petit livre s'inscrit, en vérité, dans une très longue continuité. Le recours à des « types » de mangeurs n'est pas sans rappeler l'idée du « tempérament » de chaque individu modelé dans ses goûts par son « humeur », comme un écho lointain aux théories diététiques médiévales. De même la recommandation récurrente de modération dans la consommation alimentaire, et surtout celle des boissons alcooliques nous rappelle que l'alcoolisme figure encore aujourd'hui au premier rang de la politique sanitaire en France.

- 4 La suite du séminaire reprit le cours de nos interrogations sur les modèles alimentaires. Elle a débuté par une étude des problèmes terminologiques liés à la désignation des denrées en contexte interculturel. L'exemple choisi fut celui des boissons alcooliques dans différentes aires culturelles où sont attestées des préparations dont les processus de fabrication à base de fermentations (en Asie et en Afrique) ne sont pas attestés en Europe. Les difficultés posées par l'identification, et parallèlement la dénomination de certains produits, notamment dans le cas des boissons alcooliques, mettent en évidence la nécessité d'une prudence méthodologique, et ce, dans tous les registres des recherches d'anthropologie historique de l'alimentation. Cette introduction nous a conduits à la prudente mise en parallèle des modèles de repas quotidiens et festifs en milieu rural dans quatre régions : le Ladakh (Anne Delaballe), la Mongolie (Sandrine Ruhlmann), le Mexique (Esther Katz), les Pyrénées centrales (Rolande Bonnain). Au Ladakh, la situation alimentaire de haute montagne est pauvre, mais on y constate une évolution selon deux discriminants : la coupure générationnelle et l'opposition ville/campagne. En Mongolie, ce sont la présence ou l'absence de certains ingrédients, comme la viande ou les raviolis, qui marquent le statut plus ou moins festif du repas. Au Mexique, dans certaines zones rurales, la *tortilla* avec l'instrument nécessaire à sa fabrication le *metate* structurent encore la cohésion familiale. Tandis que dans les Pyrénées, la ruralité alimentaire s'est en partie construite à partir de la notion de « spécialité » élaborée comme une « construction gastronomique » destinée aux élites. Aujourd'hui elle s'est transformée en produit du terroir et leur ensemble constitue un patrimoine dont l'inventaire est en perpétuelle évolution.
- 5 Le séminaire a aussi accueilli les auteurs de deux ouvrages récemment parus. Madeleine Ferrière (*Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Le Seuil, 2002) a rappelé que les craintes suscitées par la qualité des aliments a une longue histoire, mais que les sujets de cette crainte, les modalités de son expression, ainsi que les remèdes à celles-ci n'ont rien de commun avec ce que nous connaissons aujourd'hui. Quant à Reynald Abad (*Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Fayard, 2002), il nous a présenté le vaste panorama de l'énorme réseau nécessaire pour faire vivre Paris, vers laquelle toutes les routes convergeaient, non sans que les marchandises ne rencontrent maints obstacles avant d'arriver à bon port.
- 6 Enfin le séminaire s'est conclu par une intervention du poète José Muchnik sur la connaissance poétique de la nourriture.

INDEX

Thèmes : Anthropologie historique