

Anthropologie et histoire de l'alimentation

Françoise Sabban et François Sigaut



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/annuaire-ehess/15263>

ISSN : 2431-8698

Éditeur

EHESS - École des hautes études en sciences sociales

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2002

Pagination : 407-410

ISSN : 0398-2025

Référence électronique

Françoise Sabban et François Sigaut, « Anthropologie et histoire de l'alimentation », *Annuaire de l'EHESS* [En ligne], | 2002, mis en ligne le 01 février 2015, consulté le 03 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/annuaire-ehess/15263>

Ce document a été généré automatiquement le 3 mai 2019.

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 DEUX thèmes ont retenu notre attention cette année : les techniques (alimentaires) en usage ; les fondements éthiques et religieux des régimes alimentaires. Si le séminaire a pour vocation d'être un lieu de réflexion sur les questions alimentaires dans une perspective historique pouvant éventuellement permettre la compréhension de certains phénomènes en relation avec l'actualité, la question de la « sécurité alimentaire » n'a pas été abordée de front cette année. Un rapide bilan a permis de constater la labilité du discours des médias sur la question de la consommation de la viande bovine dans le contexte de l'apparition de l'ESB, ainsi que la relative volatilité des sujets ayant retenu l'attention de la presse dans les quelque six mois écoulés. De ce constat, est apparue la nécessité d'analyser les systèmes de recyclage liés à la production alimentaire dans la longue durée. Le recyclage des matières consommables a une véritable histoire, mais l'industrie et ses développements les plus récents en ont probablement poussé la logique à son terme. Cette évolution a d'ailleurs commencé dès le XIX^e siècle. Dans le domaine alimentaire, la fabrication des succédanés, tels que les beurres factices (margarine, 1869) ou les « bouillons portables » depuis le début du XVIII^e siècle, puis l'*Extractum carnis* de Liebig vers 1850 a nécessité la mise en œuvre de procédés techniques fondés sur la récupération de sous-produits animaux auxquels une transformation d'ordre « culinaire » et/ou chimique donnait une nouvelle existence. Mais si ces fabrications alimentaires furent essentiellement entreprises dans un but d'ordre économique et philanthropique, elles procéderont par la suite d'une véritable politique de recyclage alimentaire, inscrite dans un projet global d'élimination des déchets, nécessaire à la survie des sociétés

industrialisées. La conservation alimentaire dans sa forme industrielle, c'est-à-dire l'appertisation, est un autre procédé technique que l'on peut assimiler à un processus de recyclage puisqu'elle permet la désaisonnalisation de la consommation des aliments, et qu'elle évite ainsi les pertes infligées par une surproduction à un moment particulier de l'année. Dans son intervention sur la longue familiarisation des Français avec les conserves en boîte entre 1809 et 1930, Martin Bruegel a bien montré que la motivation première des promoteurs de l'industrie de la conserve en boîte en France à la fin du XIX^e siècle était justement le souci de répondre à la surproduction agricole. Cependant, il existe un décalage important entre la révolution ouverte par le procédé Appert, qui fait l'objet d'une publication officielle dès 1809, et son usage, c'est-à-dire l'acceptation par les consommateurs français des produits issus de cette technique. Les Français, contrairement aux Anglo-Saxons, par exemple, se sont montrés réticents à consommer des boîtes de conserve dont l'introduction dans leur régime alimentaire n'interviendra qu'à partir de 1920-1930. Dans un tout autre registre, Françoise Sabban, en présentant le livre sur l'histoire des pâtes alimentaires dont elle est co-auteur, a proposé une histoire comparée (Italie-Chine) des techniques de fabrication des pâtes alimentaires de blé. Elle a notamment insisté sur l'absence de déterminisme « naturel » conditionnant l'adoption de telle ou telle technique appliquée à telle ou telle matière première alimentaire. Les techniques de la transformation du blé en pâtes alimentaires assortissent à une « pensée » technique propre à chaque culture. Agnès Fortier, de son côté, a tracé l'évolution de la consommation de l'escargot en France, mettant en évidence, là aussi, le lien indissociable entre les pratiques de ramassage et les techniques de sa préparation et de sa cuisine. Enfin Susan J. Terrio, à partir de son bel ouvrage (*Crafting the culture and history of French chocolate*, Berkeley-Los Angeles-Londres, University of California Press, 2000) a fait la démonstration que la conquête d'un statut pour les artisans chocolatiers français dans les années 1980 - au moment où la demande du marché était en hausse, mais était aussi en passe d'être satisfaite par un chocolat fabriqué industriellement vendu en boutique - passait par la construction d'une véritable histoire de la profession. Le sud-ouest de la France, région chocolatière traditionnelle, mais peu connue à ce titre, et notamment Bayonne, furent à la pointe de ce combat pour une reconnaissance fondée à la fois sur l'histoire, sur la maîtrise technique acquise et louée dans les concours du meilleur ouvrier de France, sur le savoir-faire d'une « maison » et sur l'invention de critères de goûts dont la diffusion fut largement assurée par le discours gastronomique et la presse.

- 2 Le deuxième thème du séminaire fut abordé par François Sigaut qui a présenté et analysé les grands traits du régime du docteur Carton (1875-1947), un hygiéniste français, auteur de nombreux ouvrages entre les deux guerres, vif opposant à la médecine officielle et dont le credo était que les « erreurs alimentaires » conduisent à une déperdition à la fois de l'énergie vitale et du sens moral. De même dans l'Islam, si les interdits alimentaires relèvent d'un système de représentation complexe du monde animal, comme nous l'a suggéré Mohammed Hocine Benkheira dans un exposé présentant les hypothèses développées dans son ouvrage *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité* (Paris, PUF, 2000), leur transgression constitue bien une faute morale et un péril d'impureté. Mais le registre des viandes consommables est restreint car celles-ci nécessitent une « humanisation » et une « appropriation ». L'élevage d'animaux domestiques répond à la première nécessité tandis que les rituels spécifiques d'abattage en permettent l'appropriation. Comment se règle cette question dans un contexte inter-religieux quand les exigences rituelles sont différentes selon les communautés ? Aida Zahar-Kanafani

nous a présenté le cas d'un village du Mont Liban, peuplé de chrétiens maronites et de musulmans shiïtes, où les deux communautés ont inventé un mode de coexistence permettant de célébrer ensemble les fêtes religieuses. Ainsi pour la fête du Sacrifice, les chrétiens, n'ayant pas d'exigence particulière quant aux modes d'abattage demandent aux musulmans de sacrifier leurs propres bêtes selon le rituel shiïte. Cette entente interreligieuse repose par ailleurs sur une conception commune de l'impureté, notion issue d'une culture qui transcende les appartenances religieuses. Cette série de séminaires s'est conclue par l'intervention de Sophie Atimi-Campistron consacrée à un corpus de six textes chinois de *materia medica*, des XV^e-XVII^e siècles, à visée thérapeutique et diététique ; la diététique étant ici entendue comme une discipline d'hygiène de vie totale, aussi bien psychique que physique.

- 3 Par ailleurs poursuivant l'un de nos thèmes de l'an passé, Nelly Krowolski a fait le point sur les évolutions récentes des pratiques alimentaires du Vietnam. Elle a montré notamment comment les nouveautés - produits, mets et pratiques - se sont insérées dans un système de repas qui reste fidèle à lui-même dans sa structure.
- 4 Les responsables du séminaire ont, par ailleurs, donné des conférences et participé à des colloques : Françoise Sabban est intervenue en octobre au colloque international organisé par l'Université de Bologne « La cucina, luogo dell'identità e dello scambio » et a donné deux conférences, l'une à l'Institut universitaire oriental de Naples en novembre, et une seconde en février dans le cadre de l'association Le Bistrot des ethnologues à Montpellier.

Publications

Françoise Sabban

- Avec Silvano Serventi, Les pâtes. *Histoire d'une culture universelle*, Arles, Actes Sud, 2001, 496 p.
- « The history and culture of food and drink in Asia : China », dans *The Cambridge world history of food*, sous la dir. de K. F. Kiple et K. C. Órnelas, Cambridge University Press, 2000, 2, p. 1165-1175.
- « La scomessa politica nella definizione delle cucine regionali cinesi », dans *Conoscere la Cina*, sous la dir. de L. Lanciotti, Turin, Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli, 2000, p. 159-175.

François Sigaut

- « Allaitement et maternage entre espèces animales différentes », *Ethnozootechnie*, 65, 2000, p. 81 -87.

INDEX

Thèmes : Anthropologie historique