

Julia Csergo, ed., *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation ?*

Avec la collaboration de Christophe Marion. Dijon, Educagri, 2004, 199 p.

Corinne Delmas

**Édition électronique**

URL : <https://journals.openedition.org/lhomme/4167>

DOI : 10.4000/lhomme.4167

ISSN : 1953-8103

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 2 mai 2007

Pagination : 259-260

ISBN : 978-2-7132-2126-2

ISSN : 0439-4216

Référence électronique

Corinne Delmas, « Julia Csergo, ed., *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation ?* », *L'Homme* [En ligne], 182 | avril-juin 2007, mis en ligne le 16 mai 2007, consulté le 24 avril 2022. URL : <http://journals.openedition.org/lhomme/4167> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/lhomme.4167>

Ce document a été généré automatiquement le 24 avril 2022.

© École des hautes études en sciences sociales

Julia Csergo, ed., *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation ?*

Avec la collaboration de Christophe Marion. Dijon, Educagri, 2004, 199 p.

Corinne Delmas

- 1 L'ALIMENTATION est un sujet difficile à cerner, aux entrées multiples : hommes et territoires, production (agricole...), circulation, consommation des produits, cuisine, gastronomie, goûts, traditions, etc. Si cette question « carrefour » a depuis longtemps retenu l'attention des sociologues, ethnologues, anthropologues ou économistes, elle a en revanche été longtemps négligée par les historiens, nonobstant le renouvellement des études historiques depuis les années 1960 et l'intérêt manifesté par la discipline historique pour d'autres objets « humbles », comme la vie privée et l'intimité ou la corporalité, par le biais de questions telles que les épidémies, la maladie, les techniques du corps, le sport, l'hygiène, la mort, la sexualité.
- 2 Plusieurs travaux dont ceux de Jean-Louis Flandrin et de Jean-Paul Aron ont cependant fortement contribué à ériger l'alimentation en objet de recherches historiques légitime et heuristique. Un nouveau champ de recherches, sur l'« histoire de l'alimentation », s'est ainsi progressivement constitué, avec la multiplication des travaux de recherches, des thèses, la mise en place d'enseignements et séminaires, la création d'un Institut européen d'histoire de l'alimentation (IEHA), et la publication d'une revue, *Food and History*. Le contexte politique et médiatique, marqué par les crises relatives à la sécurité alimentaire (nitrates, OGM, « vache folle »...) et la résurgence de « peurs alimentaires », est par ailleurs particulièrement favorable à ce type de recherches et d'enseignements.
- 3 L'ouvrage *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation ?*, dirigé par Julia Csergo, qui reprend les communications présentées lors d'un séminaire au même intitulé tenu à Tours les 11 et 12 décembre 2002, atteste cette évolution et fait le point sur l'histoire de cette histoire, ses enjeux et sa place au sein de l'enseignement et de la formation. Les éclairages et points de vue sont multiples, du fait de la formation et de l'orientation disciplinaire des intervenants (historiens, géographes, ingénieurs

agronomes, politiste, socio-anthropologue, économistes, diplômés en sciences de l'éducation, etc.) ; l'ouvrage regroupe ainsi les communications de chercheurs à l'INRA, d'enseignants-chercheurs, d'enseignants du secondaire, d'administrateurs, de chargés de mission et de professionnels spécialistes des questions alimentaires et agro-alimentaires, de responsables pédagogiques et de directeurs de structures de formation telles que l'Institut supérieur de l'agroalimentaire ou l'École de cuisine française.

- 4 Les vingt-cinq contributions ainsi réunies font le point sur l'offre de formation sur l'histoire de l'alimentation et sur la pertinence d'une telle offre dans l'ensemble des filières. Diversifiées et largement fondées sur des expériences en la matière, les contributions offrent des éclairages contrastés sur les raisons et les modalités d'enseignement d'une histoire de l'alimentation à la croisée de l'histoire culturelle, des techniques, de l'innovation. Au fil des pages, on apprend que cette histoire est encore souvent enseignée sous une forme trop anecdotique, dans des formations secondaires et supérieures, initiales et continues, dans l'enseignement agricole et agroalimentaire ou dans l'enseignement hôtelier, par des historiens et des enseignants « convaincu(s) de l'absolue nécessité de disposer d'une culture technologique pour s'engager dans des études historiques ou ethnologiques sur la cuisine » (p. 164).
- 5 Si quelques contributions, dont celle de Massimo Montanari, professeur d'histoire médiévale à l'université de Bologne, s'efforcent de montrer tout l'intérêt qu'il y a à aborder l'histoire par le biais de la question de l'alimentation, l'ouvrage traite donc au fond d'histoire appliquée, c'est-à-dire des relations entre histoire et alimentation dans une perspective qui est celle de l'usage de l'histoire destinée à ceux qui travaillent dans la filière alimentaire. Le plan de l'ouvrage rend compte de cette orientation : une première partie est ainsi consacrée au « Contexte européen et national », plus précisément à la place de l'histoire de l'alimentation dans les programmes nationaux et dans l'Europe de la recherche et de l'enseignement ; la deuxième partie, intitulée « Pourquoi et comment enseigner l'histoire de l'alimentation ? », regroupe des articles portant essentiellement sur les filières alimentaires et/ou arguant de la place insuffisante faite à une telle histoire pour promouvoir une plus grande sensibilisation des élèves du secondaire à la cuisine et aux techniques alimentaires ; les troisième et quatrième parties sont pour leur part respectivement consacrées aux formations agricoles et agroalimentaires, et à la filière de l'hôtellerie-restauration.
- 6 C'est dire combien cet ouvrage, qui porte sur un objet crucial du savoir socio-anthropologique mais aussi sur des thématiques dominantes dans les débats publics¹, peut être utile aux personnes s'intéressant à l'alimentation et à la cuisine aussi bien qu'aux praticiens, chercheurs ou pédagogues.

NOTES

1. Pour une synthèse sur cette dimension et sur la place occupée par les problèmes alimentaires et ceux qui accompagnent l'usage des technologies du vivant appliquées à

la production alimentaire française, cf. par exemple : Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2002.

AUTEUR

CORINNE DELMAS

Centre d'études et de recherches administratives, politiques et sociales, CNRS-
Université Lille II, Lille.
corinne.delmas2@univ-lille2.fr