



HAL
open science

Champs et perspectives d'une histoire renouvelée de l'alimentation

Jean-Luc Mayaud

► **To cite this version:**

Jean-Luc Mayaud. Champs et perspectives d'une histoire renouvelée de l'alimentation. Revue historique de l'océan Indien, 2013, Alimentation, rituel des repas et art de la table. Dans les pays du Sud-Ouest de l'océan Indien depuis le XVIIIe siècle, 10, pp.15-21. hal-03419215

HAL Id: hal-03419215

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419215v1>

Submitted on 8 Nov 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Champs et perspectives d'une histoire renouvelée de l'alimentation

Jean-Luc Mayaud
 Professeur d'Histoire contemporaine
 Université Lumière - Lyon 2
 Laboratoire d'Etudes Rurales

Empêché par ses fonctions à la tête de l'Université Lumière - Lyon 2 de participer au colloque, Jean-Luc Mayaud, professeur d'histoire contemporaine, spécialiste d'histoire rurale, avait tenu à marquer son intérêt par une série de réflexions dont on trouvera ci-dessous l'essentiel¹⁰.

Si l'alimentation est devenue un objet d'étude pour l'historien, elle le doit en amont aux travaux fondateurs des sciences sociales qui ont mis en évidence son importance centrale dans la construction des sociétés et des cultures. Pour ma part, c'est le choix d'une approche d'histoire sociale du monde de la production et de la transformation qui m'a conduit à étendre mes investigations à ce domaine. Cet élargissement doit beaucoup aux travaux pionniers de Jean-Louis Flandrin, Julia Csergo, Claude Fischler, Jean-Pierre Poulain. Deux historiens *stricto sensu* parmi les quatre chercheurs que je viens de citer : la question de l'alimentation, comme beaucoup d'autres, est embrassée par l'ensemble des sciences sociales, qui dialoguent et se nourrissent les unes les autres.

Les sciences humaines et sociales rencontrent l'alimentation (fin du XIX^e siècle)

La voie a été ouverte dès la naissance de la sociologie par Émile Durkheim. En posant en postulat de la méthode sociologique qu'un fait social ne peut être expliqué que par un autre fait social, il changeait complètement les perspectives. Les anthropologues ont été les premiers à mettre en œuvre cette démarche, que ce soit en s'intéressant à la place de l'alimentation dans les rituels religieux ou en élaborant à partir de l'alimentation une interprétation des systèmes culturels des sociétés observées. Les communications de ce colloque attestent la place désormais occupée par l'examen du lien entre alimentations et croyances à travers la définition des interdits et la fixation de règles. Plus largement, l'étude de l'alimentation comme mise en relation des individus avec un au-delà du monde visible au travers de rites, constitue aujourd'hui un axe important de la recherche. Cette première génération d'anthropologues, au tournant de 1900, a commencé à élaborer des grilles de lecture dont l'historien ne peut pas faire l'économie, même si leur usage doit être critique. Je pense par exemple à l'interprétation

¹⁰ La rédaction du texte publié est de la responsabilité de Claude Prudhomme à qui Jean-Luc Mayaud avait confié le soin de le représenter.

des interdits alimentaires comme tabous qui impliquent de ne pas consommer le totem du groupe dans lequel l'individu s'intègre (cf. William R. Smith en 1880 avec l'interprétation des interdits alimentaires dans la Torah).

Entre les deux guerres, l'ethnologie franchit une nouvelle étape. Elle met plutôt l'accent sur les fonctions sociales de l'alimentation et son rôle dans la socialisation des individus. Audrey I. Richards est considérée comme l'initiatrice de ce champ d'investigation avec la publication en 1932 de son premier ouvrage consacré à l'alimentation et à la nutrition dans les sociétés alors qualifiées de traditionnelles : *Hunger and work in Savage Tribe*. Elle fonde son étude sur les observations menées en Rhodésie sous la direction de Bronislaw Malinowski. Marqués par une approche fonctionnaliste, ses travaux examinent de manière classiques le mariage, la parenté, les rituels d'initiation chez les filles mais, ils s'arrêtent aussi sur le rapport des Bemba à l'alimentation et à la nutrition. A partir de ses observations, A. Richards développe une thèse déjà avancée par Alfred R. Radcliffe-Brown (*The Andaman Islanders: a study in social anthropology*, 1922). Pour elle, la nutrition est un processus plus fondamental que la sexualité car, affirme-t-elle, c'est un besoin essentiel et même vital, ce qui n'est pas le cas de la sexualité. L'alimentation détermine, plus que les autres fonctions physiologiques, la nature des regroupements sociaux et la forme que prennent leurs activités ; la coopération entre individus y est nécessaire et stimulée. Audrey Richards a installé l'anthropologie de l'alimentation comme champ d'étude spécifique et initié de nombreux débats. Elle présente l'intérêt d'échapper à un double réductionnisme, biologique ou social. Elle invite à entreprendre une analyse des relations humaines telles qu'elles sont déterminées par les besoins nutritionnels et montre comment la faim forge les sentiments qui lient ensemble les membres de chaque groupe social.

Le versant fonctionnaliste n'a pas pour autant mis fin aux approches de type culturaliste. Elles se concrétisent en 1945, à l'initiative de Margaret Mead, dans la fondation d'un *Comité sur l'étude des habitudes alimentaires* et ont abouti à de multiples travaux. Mais c'est la publication par Claude Lévi-Strauss de ses *Mythologiques* (1964-1971) qui a constitué l'événement majeur. A vrai dire, il examine plus la cuisine que la nourriture, faisant des manières de cuisiner une voie privilégiée pour comprendre les cultures. A partir de l'étude de mythes des Indiens d'Amérique, il peut montrer comment l'origine de la cuisine renvoie à des questions métaphysiques et comment le « triangle culinaire » (cru, cuit, pourri) correspond à des codes destinées à établir des frontières entre nature et culture et à permettre le passage de la première à la seconde. En somme, il considère la cuisine comme un langage dans lequel une société traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle se résigne à y dévoiler ses contradictions. Elle est ainsi l'occasion d'isoler des catégories empiriques universelles, même si les contenus qui leur sont assignés sont propres à chaque société. Le structuralisme selon Lévi-Strauss a provoqué des adhésions enthousiastes et des controverses avant le triomphe d'analyses dominées par le relativisme culturel. Au fur et à mesure de la multiplication des enquêtes, la découverte

de l'extraordinaire diversité des modes d'alimentation semble au moins provisoirement mettre au second plan la volonté de construire des modèles synthétiques et généraux. Ce retour à la diversité des cas n'est pas pour déplaire aux historiens qui éprouvent quelque difficulté à faire entrer leurs observations dans un cadre théorique unique.

« Manger est toujours bien plus que manger »¹¹ (Simone Collin-Fischer)

Dès lors que l'alimentation se constituait en objet d'étude particulièrement propice à des approches pluridisciplinaires, elle était tentée de revendiquer son autonomie et de l'affirmer en mettant en évidence ses spécificités. Du croisement des travaux développés depuis les années 1970, et qu'il est impossible de résumer en quelques lignes, on peut retenir l'intérêt porté en priorité aux cultures alimentaires et la mise en évidence de ce qu'elles ont de pérenne à l'intérieur d'un ensemble culturel. Les sociologues ont particulièrement influencé les recherches des années 1980 à la suite des travaux de Claude Grignon (1980) et Pierre Bourdieu (1979). Consommation et goûts leur apparaissent comme des systèmes normatifs construits socialement avec des pratiques et des représentations différenciées qui permettent d'opérer des classements. Ils expliquent les permanences par la force de la transmission que domine une logique de reproduction sociale. Le changement relève donc des mobilités sociales qui conduisent à l'acquisition de nouvelles pratiques et de nouveaux goûts. Les analyses de Bourdieu ont cependant été critiquées et remises en question par Jean-Paul Aron qui est le directeur de thèse de Julia Csergo. Les liens que Bourdieu établit entre goût et appartenance sociale peuvent en effet paraître simplificateurs et réducteurs : goût de nécessité des classes populaires (nourritures plus économiques et nourrissantes) ; goût de luxe et de liberté des plus aisés (expression de leur aisance financière). Cela le conduit à l'affirmation discutable et discutée que l'idée du goût est bourgeoise car elle suppose la capacité à faire des choix et à exprimer des préférences.

C'est dans ce contexte marqué par la prédominance des sciences sociales que l'histoire de l'alimentation a commencé à se frayer son chemin à partir des années 1960. Ses orientations ne peuvent donc pas se comprendre sans prendre en compte le rôle de la sociologie ou de l'anthropologie auxquelles se sont ajoutées plus récemment la géographie et les sciences de la vie. Faire l'histoire de l'alimentation impose de se confronter à ces disciplines d'autant qu'elles ont fourni des concepts, des méthodes d'enquête, des modèles d'explication. Il ne faut donc pas s'étonner que cette diversité des disciplines convoquées puisse susciter des controverses, et parfois des incompréhensions entre les disciplines. La montée en puissance récente des sciences du vivant (Physiologie, psychologie expérimentale, anthropologie

¹¹ Simone Collin-Fischer, « Manger est toujours bien plus que manger », in *Revue Le Nouveau Mascarot*, n° 12, février 1993, p. 16.

biologique, nutrition, etc.) fournit un bon exemple de ces décalages quand elles évoquent des « comportements alimentaires » là où les sciences humaines et sociales (SHS) observent des pratiques sociales, ou quand elles partent en guerre contre des formes de superstitions et d'ignorance, là où les SHS voient la construction de normes sociales, la manifestation de croyances et de représentations. L'interprétation proposée par Julia Csergo (2009) de la répulsion dans notre société pour le *gros* et le *gras*, et de la stigmatisation de l'obésité, illustre la divergence des approches.

Une histoire de l'alimentation

Le lecteur trouvera à la fin de cette présentation une brève sélection d'ouvrages propres à l'introduire à l'étude de l'alimentation sous un angle historique. Cette dernière a d'abord été une histoire anecdotique et pittoresque (cf. l'article « Alimentation » de Julia Csergo in *Dictionnaire d'histoire culturelle de la France contemporaine*, PUF, 2010). Avec « l'école » des *Annales*, et conformément à ses orientations, l'Histoire de l'alimentation se veut une histoire totale et vivante, un véritable champ d'expérimentation des réflexions et des méthodes. Pour y parvenir, les pionniers de cette histoire lancent la grande enquête « alimentation » autour de Jean-Jacques Hermadinguer, qui publie en 1970 *Pour une histoire de l'alimentation*, Guy Thuillier (l'histoire du quotidien), puis bien d'autres.

Jusqu'à là dominée par l'intérêt porté aux permanences, l'histoire de l'alimentation met ensuite davantage l'accent sur les changements. L'émergence de l'histoire des sensibilités, du corps, du goût, des représentations, de la sensualité est visible dans les ouvrages les plus importants (Jean-Paul Aron, 1973 ; Jean-Louis Flandrin, 1986). Ils illustrent cette inflexion en direction de l'étude des mutations. Dans le même temps, les travaux sociologiques de Claude Fischler (années 1980) et Jean-Pierre Poulain (années 2000) exercent une forte influence sur l'interprétation historique des modèles alimentaires et le rôle socialisant des repas en tant qu'expérience de commensalité (Corbeau et Poulain 2002).

Au croisement des différentes disciplines qui abordent l'alimentation, l'histoire cherche désormais à affirmer sa fonction intégrative et synthétique. Elle rassemble les images éclatées de l'homme biologique, de l'homme social et du culturel. Elle associe l'étude des contingences matérielles engendrées par les contraintes divergentes de l'économie (marché) et de l'environnement et l'étude des dispositions mentales, culturelles, immatérielles pour reprendre une expression de Julia Csergo. Elle marque aussi sa spécificité par l'importance qu'elle accorde à la longue durée, n'hésitant pas à remonter à l'archaïque et aux époques anciennes pour éclairer le contemporain.

Un bilan provisoire ne saurait enfin faire l'impasse sur les difficultés rencontrées. Il faut d'abord constater un certain échec du quantitatif et des projets d'une histoire sérielle, mais également une relative impasse d'une histoire schématique et idéologisée au-delà de quelques positionnements « de

principe ». L'heure est plutôt à un repositionnement par les questionnements venus de l'histoire dite « culturelle ». La production récente témoigne d'un nombre croissant, même s'il est encore modeste, d'historien(ne)s, préoccupés de qualitatif.

L'alimentation est bien un véritable champ de l'histoire, dont la légitimité est reconnue, en France comme ailleurs (*Food studies*). Cela ne dispense pas de s'interroger sur les approches aujourd'hui dominantes, dans un contexte de « mondialisation », de bouleversement des pratiques par le triomphe de certains types conquérants (alimentation standardisée, conditions de production industrielles, etc.). Mais, au bout du compte, les travaux historiques consacrés à l'alimentation restent dépendants de l'accès aux sources, comme les autres champs. La continuelle relecture des sources classiques et/ou « l'invention » de sources nouvelles, les unes et les autres passées au crible d'une approche critique, conditionnent donc les progrès de cette recherche. Une simple énumération, non exhaustive, des sources exploitées aujourd'hui, laisse entrevoir la diversité des champs labourés. Le programme de ce colloque en est la vérification avec la diversité de ses entrées. Il est aussi un appel lancé aux chercheurs de la région à poursuivre et amplifier l'exploration de ce domaine.

J.-L. M.

Archives

Archives manuscrites

- Comptabilités d'institutions : hôtels, institutions religieuses, marchés de pourvoirie, cantines, écoles, collectivités...
- Mercuriales, livres de raison, carnets de compte, menus de fêtes, mais aussi dîners officiels, banquets etc.
- Boutiques, métiers de bouche, commandes, comptabilité, faillites (inventaires stocks), archives des entreprises, coopératives, entreprises de conditionnement, de transformation agroalimentaire, transports et standardisations, etc.
- Mémoires et correspondances.
- Productions agricoles, enquêtes agronomiques, qualité phyto-sanitaire, etc.
- Inventaires après décès.

Sources normatives

Règlements de police, statuts des métiers, lois somptuaires, police vétérinaire et sanitaire, répression des fraudes, protection des savoir-faire et délimitations (AOC, AOP, IGP, appellations...).

Imprimés

- Réclames, publicités, représentations, images, etc.
- Mémoires et correspondances.
- Récits de voyage.
- Tableaux sanitaires.
- Littérature, y compris *Les cris de Paris* (et d'ailleurs).
- Littérature technique.
- Livres de cuisine, d'office, traités de diététique, économie rurale, jardinage, économie domestique etc.
- Traités de savoir vivre.

Iconographie

- Arts plastiques en général.
- Illustrations des livres techniques (Julia Csergo et Frédérique Debuissons, programme Labex lancé en 2011 : *L'Art du culinaire : artification et patrimonialisation du culinaire*).
- Caricatures, fonds photographiques, cinéma.

Culture matérielle

- Objets quotidiens, collections et musées ATP, outils et machines, inventaires après décès + « poubelles de l'histoire », archéologues, archéozoologues, analyse des débris osseux (alimentation et carences).
- Archéologie du goût (Alain Belmont analyse à partir des restes de meules la nature des grains moulus, la qualité de la farine, le pain obtenu. Cf. meulieres.eu : Atlas des meulieres de France et d'Europe).

Brève bibliographie indicative

Pour une bibliographie exhaustive avec moteur de recherche :
www.foodbibliography.eu/rf_fr_1.asp

Anthropologie et Sociologie

- Bourdieu, Pierre, *La distinction*, Ed de Minuit, 1979.
- Douglas, Mary, *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, rééd. française, La Découverte, 2001.
- Fischler, Claude, *L'homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, 2001.
- Frazer, James G., *Le rameau d'or*, 12 vol. , 1911-1915, édit. française, Robert Laffont, Bouquins.
- Goody, Jack, *Cuisines, cuisine et classe*, Paris, Centre Georges Pompidou, Centre de création industrielle, collection Alors, 1982.
- Grignon, Claude et Grignon, Ch., « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, XXI (4), 1980, p. 531-569.
- Lévi-Strauss, Claude, *Le cru et le cuit*, Plon, 1964.
- Lévi-Strauss, Claude, *L'origine des manières de table*, Plon, 1968.
- Mead, Margaret & Guthe, Carl E., *Manual for the Study of Food Habits*, Bull. of Nat. Res. Counc. (National Academy of Sciences), 1945, n° 11.
- Poulain, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire* Paris, PUF, 2002.
- Poulain, Jean-Pierre et Corbeau, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2002.
- Richards, Audrey I., *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the southern Bantu*, pref. de B. Malinowski, G. Routledge & sons, 1932

Géographie

- Dion, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, 1959.
- Fumey, Gilles, *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, CNRS-Editions, 2010.

Histoire de l'alimentation*Synthèses*

- Campanini, A., Scholliers, P., Williot, J., *Manger en Europe : patrimoines, échanges, identités*. Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2011.
- Csergo, Julia (dir.), *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation ?*, Educagri, 2004.
- Ferrières, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen-Âge à l'aube du XX^e siècle*, Seuil, 2002.
- Flandrin, Jean-Louis et Montanari, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1998.
- Flandrin, Jean-Louis et Cobbi, Jane, *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Odile Jacob, Paris, 1999.
- Hermadinguer, Jean-Jacques, *Pour une histoire de l'alimentation*, A. Colin, 1970.
- Lauriou, Bruno, *Manger au Moyen-Âge*, Hachette, 2002.

Montanari, Massimo, Préf. de Jacques Le Goff, *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, Seuil, 1995.

Etudes

Alexandre-Bidon, Danièle, *Une archéologie du goût. Céramique et consommation (Moyen Âge - Temps modernes)*, Picard, 2005.

Aron, Jean-Paul, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle*, A. Colin, 1967.

Aron, Jean-Paul, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Laffont, 1973.

Bottero, Jean, *La plus vieille cuisine du monde*, Paris, Audibert, 2002.

Csergo, Julia, *Trop gros ? L'obésité et ses représentations*, Autrement, 2009.

Csergo, Julia, *Voyages en gastronomie : l'invention des capitales et des régions gourmandes*, Autrement, 2008.

Flandrin, Jean-Louis, *Chroniques de Platine. Pour une gastronomie historique*, Odile Jacob, Paris, 1992.

Lachiver, Marcel, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Fayard, Paris, 1988.

Leong-Salobir, Cecilia, *Food Culture in Colonial Asia. A Taste of Empire*, Routledge, 2011.