appel à communications



Se nourrir

pratiques et stratégies alimentaires

138e congrès
des sociétés historiques
et scientifiques

Rennes

Université Rennes 2 • Campus de Villejean • 22-27 avril 2013



Table des matières

Se nourrir. Pratiques et stratégies alimentaires 5

Thèmes

1. L'espace des ressources 9
A. Des prédateurs aux producteurs : le temps long du changement 9

2. Du terroir au garde-manger planétaire 11
A. Alimentation et développement 11
B. Géopolitique de l'alimentation 11
C. Alimentation, qualité et terroir 11
D. Alimentation et identité(s) 12
E. Identification et géographie des produits alimentaires 12
F. Nourritures et produits du littoral : systèmes d'acquisition, de transformation et de diffusion 14

3. Les crises et changements de stratégies alimentaires 15

4. La cuisine 17
A. Les outils de cuisine et les techniques culinaires 17
B. Le mobilier associé à la cuisine et à la table 17
C. L'architecture des cuisines 17
D. Cuisiner et cuire : l'interaction du contenu et du contenant 18

5. Saisonnalité et conservation 19
A. Saisonnalité 19
B. Conservation : une consommation différée 19

6. Alimentation et sociabilité 21
A. Des nourritures sensibles aux nourritures symboliques 21
B. Alimentation et lien social 22

7. Représentations et alimentation 23
A. Les pratiques alimentaires : de l'image aux données archéologiques 23
B. Notion de hiérarchie alimentaire entre représentations et observations concrètes 24
C. Arts et pratiques alimentaires contemporaines 24

D. Manger moral, manger sauvage 24

Colloques

colloque 1 : Histoire de l'alimentation humaine : entre choix et contraintes 31
A. Contraintes environnementales 31
B. Contraintes techniques et besoins économiques 31
C. Interdits alimentaires et comportements alternatifs : cannibalisme, végétalisme, etc. . 32
D. Goûts et usages sociaux 32

colloque 2 : L'acquisition des aliments : de la nature à la table au Moyen Âge ... 33
A. Le choix des aliments 33
B. La production des aliments 34
C. La diffusion des aliments 34

colloque 3 : Les vestiges et témoins de l'industrie agro-alimentaire 35

colloque 4 : Des mets et des mots : littérature et alimentation 37

colloque 5 : Les mangeurs du XXIe siècle :
nouveaux regards de l'anthropologie sur les mutations contemporaines 39

colloque 6 : Hygiène alimentaire, santé publique et protection sociale 43
A. Les pathologies alimentaires 43
B. Les politiques publiques et la pression des lobbies 44
C. Les professions, institutions et services qui interviennent
dans le champ de l'hygiène sanitaire 44

Contributeurs 45

Comité local d'organisation 49

À l'attention des intervenants 51

Modalités d'inscription 53

Fiche d'inscription 55

Directives pour la préparation du résumé 56

Se nourrir
Pratiques et stratégies alimentaires

« Se nourrir. Pratiques et stratégies alimentaires » sera le thème général retenu pour ce 138e congrès national des sociétés scientifiques et historiques qui se tiendra à Rennes du 22 au 26 avril 2013.

Ce sujet large, interdisciplinaire, doit permettre une approche diachronique par le plus grand nombre de chercheurs de différentes spécialités.

Se nourrir, une impérieuse nécessité, mais comment et pourquoi sous ces formes éminemment variables dans les différentes sociétés du présent et du passé ?

Les contraintes physiologiques de l'alimentation touchent en effet tous les groupes humains et si la recherche journalière de la nourriture n'est plus, au sein des sociétés développées, une préoccupation première, elle reste encore une criante obsession pour tous ceux qui souffrent de la faim dans le monde. Les crises alimentaires et la malnutrition, la « malbouffe », l'anxiété de la pénurie alimentaire au cours du siècle à venir restent des enjeux majeurs des sociétés contemporaines. Ces questions ont touché de plein fouet, à un moment ou un autre, toutes les sociétés du passé.

Dans cette lecture du temps long de l'alimentation humaine, aux lointaines origines des premiers hommes, la nature environnante, plus ou moins généreuse, apparaît inépuisable mais hors de contrôle des populations qui gèrent au mieux les fluctuations des ressources mises à leur disposition. Âge d'or ? Durs temps de pénurie ? Les deux scénarios ont dû se présenter.

Avec le dernier réchauffement global du climat de la planète, un changement majeur de statut touche la plupart des sociétés humaines et les chasseurs-cueilleurs évoluent en agriculteurs-éleveurs. La réussite de ce modèle socio-économique en différents points du globe va introduire un nouveau rapport entre les hommes et la nature, avec un contrôle accentué des ressources alimentaires disponibles. Cela s'accompagne de modifications radicales des environnements qui deviennent de plus en plus anthropisés pour répondre aux pressions de la demande alimentaire liée à une augmentation continue de la population humaine.

La néolithisation et la domestication sont à l'origine de la variabilité des espèces, animales et végétales, retenues dans l'alimentation des hommes en rapport avec les potentialités de l'environnement ; cette complexité croît avec le temps au sein des sociétés et les échanges, les sélections iront rapidement de pair avec un développement concomitant de contraintes et choix culturels : tabous, interdits, préférences…

L'alimentation constitue donc un fait anthropologique global, un excellent marqueur culturel des sociétés passées, présentes et futures malgré une mondialisation qui pousse à une certaine uniformisation des productions, des pratiques et des goûts.

Les modes de production et les techniques agricoles ne seront traitées ici que dans leur rapports directs avec l'approvisionnement et la consommation.

C'est donc à Rennes que la communauté des chercheurs interrogera ce sujet qui a déjà été abordé par le CTHS en 1968, dans son congrès de Tours. Les dernières sessions du CTHS à Rennes datent de 1951 et 1966, mais il n'avait pas été retenu de thème général unique à l'époque. Ce congrès est organisé en partenariat avec la Maison des sciences de l'homme en Bretagne et sera accueilli par l'université Rennes 2 sur le campus de Villejean. Le comité local est présidé par M. Christian Le Bart, directeur de la MSHB.

La France s'enorgueillit d'être le pays de la bonne chère et toutes ses régions peuvent en relever le défi…La Bretagne, à la pointe de l'Europe, propose une association, une proximité des produits de la terre et de la mer : c'est une richesse évidente et le sel marin en renforce le goût ! Les navigateurs au long cours ont ouvert la voie vers des produits exotiques et des ressources lointaines.

C'est une région où l'agro-industrie occupe une place reconnue et revendiquée avec une recherche de qualité et de label. Cependant, les contraintes environnementales font encore l'actualité (algues vertes et élevage intensif par exemple) comme les difficultés de la pêche artisanale.

Ce congrès ne pourra épuiser un sujet d'une telle ouverture, mais il souhaite privilégier une perspective interdisciplinaire et diachronique d'étude de l'alimentation humaine. Il est sûr que cette émulation intellectuelle doit pouvoir être portée par la convivialité alimentaire chère à Rabelais... et chère à tous !

Claude Mordant
Président de la Section de Pré-Protohistoire
Président du CTHS



Thèmes



1 L'espace des ressources

L'alimentation s'impose à l'homme comme une contrainte physiologique incontournable, mais son régime omnivore lui a permis de s'adapter à tous les milieux et types d'environnements. L'acquisition de la nourriture a longtemps été conditionnée au cours des temps préhistoriques par l'efficacité (et les aléas) des méthodes de chasse et de cueillette plus ou moins itinérantes ; c'est avec la domestication des espèces et l'installation d'une économie de production que l'homme tend à s'affranchir de la variabilité des ressources par une plus grande sédentarisation des moyens de production et de son habitat. Cependant, le souci d'une exploitation maximale des ressources est rapidement confronté à l'émergence de choix et d'interdits alimentaires qui influencent fortement la diète des sociétés humaines. L'ambition du Congrès porte donc sur une lecture diachronique et multiculturelle de tous ces aspects de l'alimentation humaine : production, consommation, choix culturels et sociaux.

A. Des prédateurs aux producteurs : le temps long du changement

Le passage de l'homme du statut de prédateur à celui de producteur conduit à la mise en place des premiers systèmes agro-forestiers néolithiques d'abattis-brûlis, qui ont perduré pendant plusieurs millénaires. Ces premiers proto-agriculteurs étaient alors largement dépendants de la nature qu'ils transformaient lentement, qu'ils subissaient aussi parfois, mais qui restait, par la chasse, la pêche et la cueillette, une ressource indispensable et longtemps inépuisable.

Au Néolithique en Europe, les petites clairières originelles s'agrandissent jusqu'à se fondre les unes aux autres. Une mosaïque de paysages va se mettre en place avec des zones réservées aux pâturages ; les cultures alternent avec des friches herbeuses dans un système de jachère dont la durée va en s'accélérant, jusqu'à une rotation biennale. De nouveaux outils agricoles apparaissent : bêche, houe et araire. Le cycle emprise / déprise agricole, réactivé régionalement au rythme des avatars climatiques et historiques, modèle les évolutions paysagères et la géographie humaine au cours des siècles.

Dès l'Antiquité, les travaux d'agronomes se multiplient et sont largement diffusés. À la même époque, avec des décalages suivant les régions, apparaissent des systèmes agraires à cultures attelées lourdes. Comme le système précédent, ils reposent sur l'association de la céréaliculture et de l'élevage. Les céréales occupent les terres labourables en alternance avec la jachère pour former une rotation de courte durée, tandis que le bétail tire sa subsistance des herbages périphériques. Cet agrosystème se distingue par l'utilisation de moyens de transport et de travail plus puissants ; l'usage du foin rend possible la stabulation et l'utilisation du fumier, et la mise en place d'une rotation triennale : jachère, céréales d'été, céréales d'hiver.

À partir du XVI^e^ siècle se diffuse un nouveau système sans jachère où les cultures de céréales alternent avec les prairies artificielles et les cultures légumineuses fourragères. La production agricole

est ainsi rapidement doublée. Dans le même temps, la découverte de nouveaux espaces géographiques, par les Européens, apporte et impose de nouvelles productions. L'agriculture devient moins empirique. L'administration l'organise et favorise certaines cultures, interdit la chasse sur les terres ensemencées, facilite la reprise des défrichements ou stimule le commerce des produits agricoles. Les techniques agricoles ne cessent alors d'évoluer, de se mécaniser et, sur les périodes les plus récentes, de se chimiser et de s'automatiser.

2 Du terroir au garde-manger planétaire

A. Alimentation et développement

La question alimentaire est encore au cœur des enjeux de développement d'un certain nombre de pays, tout particulièrement en Afrique, comme elle le fut en Europe avant le XIX^e siècle. Émeutes de la faim, contre les hausses des prix alimentaires, famines et disettes, pénuries des temps de guerres et de sécheresse ont jalonné l'histoire du monde et n'ont pas complètement disparu aujourd'hui.

L'un des débats les plus anciens et les plus classiques est celui de la place des cultures dites vivrières, c'est-à-dire alimentaires, dans les politiques de développement agricole ; cette question, longtemps présentée dans une vision dichotomique cultures alimentaires/cultures de rente, a été largement revisitée, dans la mesure où, aujourd'hui une part croissante des cultures vivrières ne sont plus des cultures d'autoconsommation alimentaire, mais des cultures marchandes destinées à alimenter des marchés urbains en pleine expansion. L'alimentation des villes de ces pays du Sud est devenue un enjeu majeur où se croisent des aliments importés (en particulier des pays du Nord) et des aliments produits dans la région ou dans le pays.

B. Géopolitique de l'alimentation

La planète alimentaire est animée de rapports de force dont la violence n'a d'égale que le milliard d'humains exposés aux famines et d'un autre milliard sujets à la malnutrition. Les enjeux de cette situation sont d'autant plus cruciaux qu'ils sont planétaires et mettent en scène des pays en développement qui doivent négocier leur avenir à l'échelle mondiale. Or, la FAO n'est pas parvenue à réguler les flux alimentaires et les politiques de dérégulation de la Banque mondiale ont conduit à des émeutes au printemps 2008 qui ont permis d'infléchir les politiques agricoles. La « re-territorialisation » de l'agriculture dans les pays du Sud vise à assurer un minimum de sécurité alimentaire mais qu'on ne s'y trompe pas, avec l'urbanisation, une part non négligeable de la population devient un marché pour les multinationales de l'agroalimentaire très intégrées qui peinent à échapper aux échos des rubriques judiciaires des pays riches. Le dernier rapport sur le droit à l'alimentation publié début janvier 2012 par les Nations unies enjoint explicitement les États à prendre leurs responsabilités.

C. Alimentation, qualité et terroir

Derrière la notion très polysémique de la qualité de l'alimentation (enjeux de santé publique, de goût, d'authenticité des produits, caractéristiques organo-leptiques, dimension culturelle etc.) se profile de plus en plus la force du lien aliment-terroir, souvent couplé avec des discours mobilisant

les paysans. On peut en chercher les racines dans les traditions, les usages, les savoir-faire, comme dans les potentialités et spécificités des sols et des (micro) climats.

La dimension « terroir », sans doute typiquement française, mais parfois récupérée ailleurs dans le discours, dans le marketing, semble vouloir, modestement sans doute, contrebalancer la mondialisation/standardisation de l'alimentation. Elle est de plus en plus mobilisée dans les processus tendant à l'universalisation de délimitation d'appellations contrôlées, d'appellations d'origine, d'indication géographique protégée etc., qui, après être apparues au Nord, émergent dans de nombreux pays du Sud, qui voient dans un processus de qualification reconnu sur les marchés internationaux un moyen de valoriser certains produits alimentaires à l'exportation, dans des logiques économiques de niche.

D. Alimentation et identité(s)

Les anthropologues ont souligné combien l'alimentation « bonne à penser, donc bonne à manger » (Lévi-Strauss) était un constituant fondamental de l'identité humaine. Car l'alimentation est l'un des plus puissants vecteurs qui relient l'homme et les sociétés au monde physique et symbolique. À ce titre, elle exprime comment le monde est pensé : l'alternative global/local s'impose du fait de la plus grande mobilité des humains amenés à découvrir d'autres produits et d'autres pratiques qui font écho aux leurs. Cette mondialisation s'avère être à la fois l'occasion de brassages et de renouvellement des identités locales qui sont reformulées. Ainsi, le terroir né d'un rapport particulier entre villes et campagnes dans le sud de l'Europe s'exporte-t-il dans d'autres régions du monde tout en étant reformulé. Des multiples formes de labellisation exploitent la force symbolique des origines et sont à mettre en relation avec une reconfiguration plus globale des territorialités du fait de l'urbanisation.

E. Identification et géographie des produits alimentaires

La nécessaire identification des produits alimentaires

Il est souvent question de « pain » dans la littérature. Mais de quel pain s'agit-il exactement ? On distingue facilement le pain de froment du pain de seigle ou de méteil, ou encore les différentes qualités que proposent aujourd'hui toutes les boulangeries (baguettes à l'ancienne, pain de campagne, etc.). Mais tous ces pains sont très proches, finalement. Il n'en va pas de même quand on a affaire à des variétés plus éloignées. Les pains non levés sont-ils encore du pain ? Et lorsqu'une pâte à pain est cuite à l'eau ou à la vapeur, s'agit-il encore de « pain » ? Qu'est-ce qu'une « galette » ? Et pourquoi parle-t-on de « galettes de sarrasin » pour désigner quelque chose qui est préparé comme une crêpe ? Qu'est-ce exactement que le couscous et en quoi ce produit diffère-t-il du boulgour ? Et comment s'y reconnaître dans les innombrables sortes de « bouillies » qui ont longtemps été un peu partout, plus que le pain, l'ordinaire des paysans pauvres ?

Il y a un véritable problème d'identification, non pas seulement des produits céréaliers, mais de tous produits alimentaires. Les produits laitiers, par exemple, posent des problèmes largement aussi complexes que les produits céréaliers. Il est vrai qu'un produit porte en général un nom bien déterminé dans chaque dialecte. Le problème est que ce nom peut différer d'un dialecte à l'autre. Sans parler des contresens qui s'introduisent souvent quand des termes dialectaux sont repris dans une langue véhiculaire, nationale ou internationale.

La solution de ce problème passe par l'analyse technologique. Pour un observateur non averti, le couscous ressemble au boulgour : il s'agit toujours de « semoule » de blé. Il faut connaître leurs

techniques respectives de préparation pour se rendre compte que ces produits sont différents, et en quoi ils diffèrent. Les tortillas de maïs du Mexique ressemblent à des galettes ou à des crêpes. Mais elles sont produites à partir d'une pâte obtenue en écrasant à la meule des grains préalablement détrempés, procédé complètement différent de ceux qui sont employés chez nous pour les pâtes à galettes ou à crêpes. Pour parler des produits alimentaires avec un minimum de précision, il faut les avoir identifiés, et cette *identification* passe par l'analyse des techniques dont ils sont le résultat.

Un problème connexe est celui de leur *nomenclature*. Une fois identifié, un produit doit être nommé, et, sauf à en redonner une définition chaque fois qu'on en parle, cela implique la construction d'une nomenclature conventionnelle, telle qu'il en existe en zoologie, en botanique, en chimie, etc. Nous en sommes malheureusement encore loin. C'est seulement quand la question de l'identification aura suffisamment progressé qu'il sera possible de proposer une nomenclature conventionnelle avec quelques chances de succès.

De l'identification à la localisation : la géographie des produits et des consommations

Lorsqu'un produit a été identifié sans équivoque, il est possible de passer à la phase suivante, qui est celle de sa localisation. La géographie des usages alimentaires est une tradition assez ancienne, il suffit de penser aux enquêtes sur les « fonds de cuisine » (beurre/huile…) entreprises vers le milieu du siècle dernier. Une synthèse de ces recherches anciennes serait extrêmement utile. Il est permis de penser toutefois que dans la plupart des cas, les produits n'étaient pas identifiés avec toute la précision nécessaire. Quoi qu'il en soit, il est évident que la localisation doit venir après l'identification. Il existe une multitude de « pains » différents. Quelles variétés retenir, en fonction de quels critères ?

C'est ici que la géographie s'avère un complément indispensable de l'identification. Des différences apparemment mineures peuvent s'avérer importantes parce qu'elles correspondent à des répartitions dans l'espace nettement distinctes. Bien entendu, la répartition géographique n'est pas le seul critère en jeu. D'autres distinctions (riches/pauvres, ruraux/urbains, mets quotidiens/mets de fête, etc.) ont aussi une très grande importance. Mais la répartition géographique a l'avantage d'une plus grande visibilité, voire d'une plus grande objectivité. Les limites entre aires géographiques peuvent être tracées avec une précision mesurable, en quelque sorte. C'est pourquoi, s'il ne faut évidemment pas donner l'exclusivité à la géographie, il y a de solides raisons de la faire passer en premier. Localiser les produits, les techniques, les instruments, etc., est sans doute le premier et le meilleur moyen de valider leur identification.

Les abstentions, évitements et refus de certains aliments ou « non-consommations »

La géographie des produits, et plus exactement des consommations, est en outre un moyen efficace de repérer les « non-consommations ». Celles liées à des interdits explicites (le porc chez les juifs et les musulmans, la « viande » chez les bouddhistes, etc.) sont des faits bien connus, en ce sens que tout le monde en a au moins entendu parler. Il est vrai que l'origine des interdits eux-mêmes est loin d'être évidente, et que leurs règles pratiques d'application peuvent varier d'une région à l'autre. Mais c'est un autre sujet, qui ne peut pas être abordé ici. Le problème dont il est question dans ce sous-thème « non-consommations » est celui des abstentions qui ne correspondent pas à des interdits, en tous cas pas à des interdits explicites. Les grenouilles, par exemple : aucun interdit explicite n'empêche les Anglais de manger des grenouilles. S'ils ne le font pas, c'est simplement parce que ce n'est pas l'usage chez eux, et peut-être aussi parce que cela représente pour eux une coutume étrange et assez ridicule de leurs voisins français.

Le problème de la non-consommation des grenouilles est peut-être plus anecdotique qu'important. Mais celui des champignons ou des escargots, de certains coquillages marins, etc. dépasse largement le niveau de l'anecdote. Depuis quelque temps, les pêcheurs écossais pêchent certains coquillages pour les exporter en Espagne, mais eux-mêmes les considèrent comme non comestibles. Quant aux escargots et aux champignons, il y a une nette division de l'Europe en au moins deux grandes régions : le Nord-Ouest (Scandinavie, Grande-Bretagne…) où on ne les récolte ni ne les consomme, sauf de nos jours sous l'influence de la cuisine française ; et le Sud-Ouest (une grande partie de la France, de l'Espagne, de l'Italie, etc.) où on les considère comme des mets de choix.

Cette opposition est très grossière. Elle laisse de côté l'Europe de l'Est (Balkans, Pays slaves) ; et même en Europe occidentale, il est plus que probable que ce ne soit pas aussi simple. Mais pour en dire davantage, il faudrait une géographie que nous n'avons pas. La question de ces non-consommations est-elle importante ? Nous ne commencerons à le savoir que quand leur géographie sera assez avancée pour nous permettre de poser les véritables problèmes. Disons seulement que la consommation on non des escargots et autres mollusques n'est pas un fait anecdotique, tous les préhistoriens qui ont eu affaire à des amas coquilliers le savent.

F. Nourritures et produits du littoral : systèmes d'acquisition, de transformation et de diffusion

L'intégration des nourritures marines dans l'alimentation humaine a été des plus variables au cours du temps, selon les techniques d'acquisition et de préservation disponibles, l'organisation économique, les représentations mentales et bien évidemment le goût. Aliments et plus largement produits marins ont alors formé des systèmes techno-économiques bien particuliers avec ceux issus de contextes continentaux. L'archéologie et l'histoire permettent d'en définir les contours, voire d'en apprécier plus finement les mécanismes. En termes géographiques, cela se traduit par une certaine variabilité de la bande littorale, tant dans sa profondeur que par son ouverture au monde. En termes archéologiques, la nature des assemblages de déchets désigne des solutions techniques et des comportements propres à chaque époque. À travers les champs très larges de l'approche historique, ces nourritures et produits de la mer, considérés comme objets de désir, de convoitise et/ou de pouvoir, viennent « alimenter » les considérations d'ordre démographique, politique et économique. L'objectif de ce thème est de dégager certaines des règles de fonctionnement de ces systèmes, tant sur les rivages de la Manche que de l'Atlantique ou de la Méditerranée. Le champ chronologique retenu est des plus larges, ce qui devrait autoriser les débats entre archéologues, historiens ou géographes intéressés par ces thématiques.

3 Les crises et changements de stratégies alimentaires

D'une économie alimentaire locale à une économie de marché (aujourd'hui détenue par un oligopole agro-alimentaire mondial), le système alimentaire a toujours eu pour objectif de subvenir aux besoins vitaux des individus. Pour une alimentation pérenne des populations, il est nécessaire que soit établi un équilibre entre les besoins et la ressource. Dans le cas d'une économie locale, les producteurs (voire les prédateurs) sont au plus près des consommateurs : ceux-ci peuvent gérer, de visu, cet équilibre. Dans le cas d'une économie de marché, les consommateurs sont déconnectés des producteurs par la chaîne formée par ceux qui transforment et ceux qui distribuent. Cet écran interdit aux consommateurs tout contrôle sur la ressource. Contrôle ou non-contrôle, les situations de pénurie, voire de famine, apparaissent quel que soit le système en action et quelles que soient les périodes concernées. Ces crises alimentaires touchent la zone géographique où est appliqué le système : aujourd'hui la crise alimentaire est mondiale ; quant à ses causes, multiples, elles sont de nature à la fois structurelle et conjoncturelle. Si de brusques changements climatiques ont eu et ont encore de réelles conséquences sur l'importance et la qualité de ressources alimentaires inféodées à un milieu bien défini, ils n'expliquent pas, à eux seuls, les phénomènes de crises. La mise en évidence de liens avec le système alimentaire en cours, c'est-à-dire avec « *la façon dont les hommes s'organisent pour produire, distribuer et consommer leur nourriture* » ainsi que l'écrit Louis Malassis (1994), fournirait sans doute des pistes intéressantes pour la compréhension de ce phénomène tout comme les raisons des changements de stratégies alimentaires constatés tant dans l'espace qu'au cours du temps.



4 La cuisine

A. Les outils de cuisine et les techniques culinaires

La clé de préparation des aliments est d'abord dans des outils fonctionnels qui rendent la cuisine plus facile. À l'époque gréco-romaine, c'est l'apparition de poteries allant sur le feu qui a permis l'apparition de deux techniques culinaires fondamentales : soupes et bouillies. Les produits changent mais les ustensiles aussi.

Nous pouvons ainsi diversifier les techniques culinaires et aller jusqu'à la cuisine moléculaire en utilisant tous ces différents matériels et ustensiles de cuisine et en faisant appel aux sciences, technologie, chimie ou physique.

B. Le mobilier associé à la cuisine et à la table

Les sources écrites ne sont pas nombreuses qui abordent ou traitent de la vaisselle de table ou de la cuisine. Les informations restent lacunaires. Les actes de la pratique, et surtout les inventaires après décès, répertorient les ustensiles de cuisine en métal, mais pas ceux en verre, en bois ou en céramique, jugés de peu de valeur. Les ateliers de production céramique, verriers et les manufactures de faïence ou de porcelaine méritent que l'on y porte attention.

Les études du mobilier moderne et contemporain associé à la salle à manger, puis au restaurant, enfin à toutes les formes alternatives (« américanisation » ?) sont à considérer dans ce champ. Elles doivent inclure une considération des nouveaux matériaux utilisés – bois, formica, produits précieux, etc. – autant que l'évolution des instruments de cuisine et des modes de cuisson.

C. L'architecture des cuisines

Le contexte de la préparation des repas est intéressant à développer puisque l'on constate une évolution significative pour l'histoire des techniques (évolution de la cheminée, de la gestion de l'eau…) mais aussi une distinction sociale de plus en plus en plus marquée entre le Moyen Âge et l'époque moderne.

Il convient de distinguer les cuisines seigneuriales, monastiques, urbaines et paysannes.

D. Cuisiner et cuire : l'interaction du contenu et du contenant

Ce thème pourrait être développé d'une manière plus large, diachronique mais également pluridisciplinaire (archéologie, archéozoologie, paléobotanique…).

5 Saisonnalité et conservation

A. Saisonnalité

Tant que les ressources alimentaires restent majoritairement locales, un certain nombre de contraintes incontournables limitent le choix des consommateurs. Le gradient climatique définit globalement les animaux et les plantes disponibles. Le cycle des saisons impose son rythme, sur la plus grande partie de la planète, aux pratiques alimentaires. Les difficultés de la période de la soudure entraînent l'intervention des plus hautes autorités qui gèrent en cas de crise la circulation des denrées entre les unités locales de production.

Sur cette base, les groupes culturels construisent leur diète, imposent éventuellement des jeûnes et des interdits. Hier encore, se différenciaient à l'échelle de la France, les pays du beurre ou de l'huile, du lard ou du confit, sans parler des quatre cents fromages ! Ici le pain, là le riz, deviennent un référent culturel, même si le milieu ne leur est pas très favorable (Madagascar). Les traditions culinaires construites sur une aire de ressources limitées, sur le rythme des saisons et des techniques de conservation originales, restent une alternative solide aux produits « bio » comme à l'insipide production industrielle mondialisée.

B. Conservation : une consommation différée

Les techniques de conservation (greniers, silos, glace, séchage, fumage, conserves et pasteurisation…) conditionnent largement la préparation des plats et le goût des consommateurs. Les structures de conservation, coffres, caves, greniers, silos, tantôt caractérisent toute une période dans l'ensemble d'une région tantôt varient d'un village à l'autre (Gast et Sigaut, 1978-1981-1985). Elles peuvent être gérées au niveau domestique, par la collectivité, confisquées par un puissant.

Du silo à la glacière : conservation alimentaire

La conservation des grains en silo, grenier ou grange évolue de manière significative durant l'époque médiévale. La conservation par le froid pose problème et l'histoire de cette pratique au Moyen Âge et son développement durant l'époque moderne et contemporaine mérite d'être développée.

Maladies et mortalités liées à la conservation

Nos ancêtres ont été confrontés à des problèmes de santé plus ou moins importants liés à leurs repas quotidiens. L'icthyophagie, la phytophagie, la créatophagie ou encore la placodéophagie (parasitoses dues à la consommation de poissons, plantes, viandes ou mollusques), liées à leur absence de connaissances sur la surveillance de leur nourriture ont entraîné des maladies digestives d'origine parasitaire.

Les maladies développées par nos ancêtres sont également dues à l'insuffisance d'hygiène élémentaire comme le lavage des légumes et des fruits. La déficience des moyens de conservation ou de transport des denrées alimentaires est également à l'origine d'épidémies plus ou moins graves.

Des études ont été faites en parasitologie et en microbiologie sur des prélèvements depuis le Néolithique jusqu'au XVII^{e} siècle. De nombreux prélèvements issus de chantiers ou de sites archéologiques, ou bien encore des prélèvements issus de musées tant en France que dans des pays étrangers ont donné des résultats remarquables mais ont apporté aussi des questions dont il faut débattre en confrontant les différentes disciplines liées à l'archéologie. Nous pouvons souligner en particulier que les maladies les plus importantes ou les plus marquantes à une époque ne sont pas les mêmes à une autre époque.

Il faudrait aussi aborder les conséquences qu'ont eues les premiers voyages intercontinentaux, et la consommation de nouvelles denrées venues d'outre-Atlantique.

L'approvisionnement et les conditions de conservation des denrées nécessaires aux équipages maritimes ont entraîné la production d'aliments spécifiques, soumise à de fortes contraintes (coût, quantité, qualité). Cet aspect est un souci constant des autorités maritimes.

6 Alimentation et sociabilité

Les techniques de conservation, comme d'ailleurs la cuisson de certains aliments, entraînent une modification du goût des aliments. Au mélange des saveurs de plusieurs aliments associés et à l'adjonction accidentelle ou nécessaire de divers produits, les hommes vont prendre goût et, en en recherchant de nouveaux, mettre au point des recettes culinaires de plus en plus inventives et sophistiquées comme celles des grands chefs contemporains.

Une fonction aussi vitale que se nourrir devient rapidement éminemment sociale. Le chasseur efficace ou chanceux qui partage les produits de sa chasse en tire prestige et honneur. Le repas devient moment de convivialité. Probablement dès la Préhistoire, comme le suggère l'exemple des chasseurs-cueilleurs actuels ou subactuels, au cours des banquets comme des repas du quotidien, les relations de hiérarchie sociale ou familiale, mais aussi d'âge ou de sexe, définissent strictement la place de chacun. La nourriture et les manières de table définissent aussi une manière d'être ensemble et de communier et construit des règles d'inclusion/exclusion individuelles ou collectives liées aux interprétations divergentes du banquet. Des divers rituels chrétiens de la fin du Moyen Âge aux repas de confréries et aux banquets républicains, la nourriture se transforme en sociabilité et en politique.

Les règles du contrôle de soi (d'*habitus* psychique pour reprendre les mots de Norbert Élias), construisent de nouveaux codes de bienséance, que complexifient le Moyen Âge puis la Renaissance (Érasme et son célèbre *Traité de civilité puérile* de 1530, *Le livre du courtisan*, de Balthazar Castiglione, 1528...) et à l'époque moderne, les innombrables manuels de savoir-vivre (à la fin du XIX^e^ siècle, celui de la baronne Staff est le plus célèbre). Ces nouveaux usages « ruissellent » des élites aristocratiques à la bourgeoisie puis au reste de la population.

A. Des nourritures sensibles aux nourritures symboliques

Le pain et le vin, la chair et le sang sont au cœur des rituels chrétiens. On étudiera les pratiques de communion de la messe et leur réception, ou non-réception, des origines du christianisme à nos jours.

Des divers rituels chrétiens confessionnels aux repas de confrérie, la religion chrétienne fournit des règles hiérarchiques. On étudiera particulièrement les raisons des banquets médiévaux, et de leur interdiction ou de leur régulation à l'époque moderne.

Des banquets de confréries aux banquets républicains, la nourriture partagée se transforme en sociabilité politique. Aux XIX^e^ et XX^e^ siècles, le banquet politique, prétexte à contestation, se décline en fonction des tendances idéologiques, entre la sélection des convives bourgeois libéraux et un idéal des égaux des banquets républicains. Le banquet politique est une figure de transition des sociétés d'Ancien Régime vers la démocratie, il est une manière de concurrencer les souverains autocrates nourriciers à propos de l'une de leurs plus importantes fonctions, économique et symbolique.

B. Alimentation et lien social

Le repas est un élément qui rassemble les membres d'une même communauté qui partage rituel et codes mais comment peut-il être aussi ce qui transcende les différences sociales ?

7 Représentations et alimentation

Si le thème a connu beaucoup d'écho pour les historiens médiévistes et modernistes (voir notamment l'importance des travaux conduits sous l'influence de Bruno Laurioux ou encore de Sandrine Krikorian pour n'en citer ici que deux), force est de constater que pour les historiens de l'art et les archéologues, le sujet n'a pas fait l'objet de colloques récents sur ce thème à l'exception de quelques éléments, à l'instar du colloque consacré à la cuisine et à la table dans la France du Moyen Âge (Fabienne Ravoire et Anne Dietrich dir., 2009 au CRAHM, Centre de recherches archéologiques et historiques anciennes et médiévales).

A. Les pratiques alimentaires : de l'image aux données archéologiques

L'iconographie des arts de la table en France aux XIV^e^ et XVIII^e^ siècles est constituée de composantes variées : préparation culinaire, ustensiles de cuisine, consommation des mets, déroulement et diversité des repas, décoration du lieu et de la table, accessoires de table (Krikorian Sandrine, *Les rois à table, Iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels de Louis XIII à Louis XVI*, PUP, 2011). Transcrits sur des supports variés et dans des genres divers, ces thèmes et sujets se reflètent les uns les autres et créent ainsi des effets de miroir qui participent à la mise en scène de la table qui devient un lieu de spectacle. Pratiques sociales et historiques et valeurs esthétiques se mêlent et constituent les deux aspects de ces images qui à la fois imitent le comportement, les goûts, les pratiques alimentaires et artistiques des commanditaires et spectateurs (gastronomie, civilité, sociabilité, intimité, galanterie, libertinage, goût pour la vie en plein air, la chasse, l'exotisme, la littérature, les arts scéniques) et, par leur existence répétée et reflétée, incitent également les convives à se conformer à ce qu'ils voient notamment par la mise en appétit de leurs sens.

Thèmes iconographiques et inventaire : Noces de Cana et plus généralement tous les types de représentation de l'Ancien et du Nouveau Testament, mais aussi scènes de genre, beuveries et autres peintures flamandes, représentations royales (etc.). Les thèmes de la dévoration (ogre, monstre, allégorie) pourraient être évoqués à l'appui d'une analyse des images de l'absorption, autant que le riche répertoire sur les nourritures exotiques à partir des grandes découvertes, et bien sûr les représentations de l'anthropophagie.

Variété des aliments (le pain, la viande, le poisson, les légumes, les fruits, les boissons, le lait les épices et les sauces) et dichotomie sociale.

B. Notion de hiérarchie alimentaire entre représentations et observations concrètes

L'alimentation médiévale et moderne était basée sur deux principes : la référence aux quatre éléments (feu, air, terre et eau) qui classe les aliments en chauds, froids, humides et secs, en accord avec les quatre saisons ; la hiérarchisation de la société en trois ordres : les guerriers (la noblesse), les orants (le clergé) et les travailleurs (le tiers-état), le modèle alimentaire était conforme au statut social. Ainsi la viande rôtie et grillée est réservée aux nobles, la bouillie, le pain, les légumes aux paysans. Aux modèles aristocratique et paysan s'oppose le modèle monastique, en ayant soin de distinguer le clergé séculier (vivant dans le monde) et le clergé régulier (moines et ermites). Le mode alimentaire est donc un marqueur social, encadré par les prescriptions de l'Église très prégnante (jours de jeûne et d'abstinence sans viandes, voire avec des végétaux exclusivement). Les aliments sont un remède à part entière. Et la mort est liée à un excès qualitatif. Il est nécessaire, pour relever et équilibrer les mets d'utiliser de nombreux épices et condiments. Les recherches archéologiques récentes apportent de nouveaux regards sur ces points à la fois par une meilleure prise en compte des vaisseliers mais aussi par une meilleure connaissance des contextes culinaires. La confrontation avec les données historiques et iconographiques mérite d'être exploitée.

C. Arts et pratiques alimentaires contemporaines

Le passage de la réclame à la publicité à l'époque contemporaine a développé une représentation spécifique dans le domaine de la stratégie et des pratiques alimentaires : simples reflets ou véritables manifestes militant pour l'évolution de la pratique.
L'industrialisation de la nourriture a développé des modes de circulation où l'image et le design jouent un grand rôle : boîtes, logos, messages, étiquettes. Un collectionnisme spécialisé s'est développé, dont on pourrait rendre compte à cet égard.

L'industrie cinématographique puis la télévision ont consacré à l'alimentation nombre de films ou d'émissions : le type « émission culinaire » mériterait un examen, étendu sur la durée, qui rend compte des aménagements de cuisine, de l'évolution des recettes et des pratiques suggérées de consommation.

Il faut signaler la place des industries de l'art de la table, qui ont pour certaines fait l'objet de thèses (Christofle) ainsi que l'émergence de manifestations (comme à Saint-Étienne naguère) destinées à célébrer une culture de l'art de la table, alliée à la présence de restaurants gastronomiques. Enfin, l'inscription au patrimoine immatériel récemment ne concerne pas seulement les ethnologues, mais, au vu des représentations sollicitées ou évoquées, également les spécialistes de l'image et des arts.

D. Manger moral, manger sauvage

L'inquiétude pour le sort de la planète modifie notre manière de manger. La question éthique traverse les différentes étapes de la chaîne alimentaire, de l'appropriation/production de la ressource à sa consommation. Le nombre de végétariens augmente. Les carnivores commencent à exiger des garanties quant à l'origine moralement irrépréhensible (*cruelty free* en anglais) de leurs gigots et de leurs tournedos. Pour des questions d'ordre à la fois moral et écologique, on en arrive même à dissocier l'acte de prédation de ses anciennes finalités. Après la pêche *no kill*, on découvre aujourd'hui le safari *no kill* : le chasseur renonce au plaisir d'incorporer l'objet de sa passion en ayant pris conscience de sa « valeur ontologique » (dans certains milieux on ne parle plus d'animaux mais d'« étants » ou

de « non-humains ») et de sa rareté. Mais la rareté des espèces sauvages (qui souvent, par ailleurs, ne sont ni rares ni sauvages – que l'on songe aux sangliers, pour ne pas parler des faisans et autres gallinacées d'élevage), fonctionne aussi comme une incitation à leur accaparement. Ces derniers temps, la consommation de gibier a sensiblement augmenté. Les cueillettes sauvages sont de plus en plus à la mode (l'année passée, en Italie, 43 chercheurs de champignons sont morts dans l'exercice de ce passe-temps). Et les « bio-restaurateurs » ne manquent pas d'offrir aux « éco-touristes » les produits du terroir les plus « autochtones » : crêpe aux truffes, risotto aux escargots, écrevisses au genièvre ou civelles à l'ail. Bref, au nom de la rareté de la ressource, les uns s'abstiennent et préservent, les autres dissipent.

On se propose d'explorer ces deux manières de réagir face à la montée en puissance des valeurs « sauvages ». D'un côté, l'objection de conscience (sanctuarisation de la *Wilderness*, renoncement au nom de la biodiversité) de l'autre, la surconsommation (incorporation des propriétés symboliques et sociologiques liées à ces ressources non-reproductibles).



Colloques



colloque 1

« Histoire de l'alimentation humaine : entre choix et contraintes »

colloque interdisciplinaire et diachronique

S'alimenter est un besoin vital pour l'homme. Mais si la nourriture doit évidemment répondre à des exigences physiologiques particulières, sa dimension sociale ne doit pas être négligée. Comme le souligne Saadi Lalhou (1998, p. 10) : « Apprentissage, alimentation, sociabilité sont liés de façon étroite depuis longtemps, et constituent une sorte de noyau dur des cultures humaines ». L'homme, être omnivore par excellence, est capable d'exploiter une large variété de ressources alimentaires. Néanmoins, au sein des populations humaines, viande et graisse figurent parmi les aliments les plus prisés. De multiples observations ethnologiques témoignent de cette préférence alimentaire qui pourrait s'ancrer dans les temps les plus reculés de la préhistoire. Pourtant, la prévalence des denrées animales n'est guère perceptible dans la diète des sociétés traditionnelles actuelles ou subactuelles et c'est la cueillette ou l'horticulture plutôt que la chasse qui permet de suppléer aux besoins alimentaires vitaux. Dans ce cadre, le milieu et la technologie sont évidemment des facteurs contraignants qui vont largement conditionner l'acquisition des ressources alimentaires ainsi que les stratégies mises en œuvre, à court ou moyen terme, pour nourrir l'ensemble de la population. Mais, loin de s'inscrire dans le principe d'optimisation (MacArthur et Pianka, 1966), les choix alimentaires témoignent de codes culturels et d'usages sociaux propres à chaque société. Les interdits alimentaires, presque toujours en lien avec la chair animale, en sont l'exemple typique.

Ainsi, selon F. J. Simmoons (1994), la majeure partie des tabous alimentaires est le reflet des cultures humaines dans lesquelles ils s'insèrent incluant la perception de l'animal, son rôle social et/ou économique, ses relations entre les hommes et les dieux, sa pureté ou impureté rituelle, etc. Ce lien étroit entre alimentation et religion peut se manifester sous d'autres formes : sacrifices, cérémonies rituelles, mises à mort ou préparations culinaires particulières… Habitudes et goûts alimentaires relèvent aussi de la culture même si parfois se cache le poids de la génétique. Ainsi au Bangladesh, la culture du riz est au cœur de l'identité culturelle et, malgré l'augmentation rapide de la production du blé à partir des années 1970 et son importation massive dans le cadre de programmes d'aide alimentaire, cette céréale était toujours perçue comme une nourriture étrangère inférieure au riz et beaucoup moins prisée que ce dernier, notamment par la population rurale (Lindenbaum, 1987).

Si au cours de l'histoire des sociétés méditerranéennes le tabou des charognes et du porc est l'expression la plus achevée de certaines des religions du Livre, d'autres comportements alimentaires doivent être observés à travers l'histoire : refus ordinaire de la viande dans certains ordres religieux,

des nourritures dites immondes, des boissons fermentées et alcoolisées… On étudiera les ordres et conseils mais aussi les transgressions.

On travaillera particulièrement sur l'anthropophagie et ses refus. La pratique du cannibalisme semble avérée assez tôt dans l'histoire de l'homme puisque des témoignages ont été mis au jour dans des sites préhistoriques tels que Atapuerca-Gran Dolina en Espagne (niveau TD6 daté de 850 000 ans) ou encore la Caune de l'Arago à Tautavel (sol G daté de 450 000 ans). Encore mal identifiée (voire taboue) hier, de nombreux faits viennent aujourd'hui documenter cette pratique qui reste cependant mal connue.

En revanche, des comportements alternatifs au simple fait de se nourrir peuvent être observés des origines à nos jours : jeûnes religieux, usage de nourritures dites « sacrées » ou utiles pour la santé. On travaillera sur les textes qui prescrivent de tels comportements et sur les pratiques qui en assurent la réception, en les contextualisant.

On le voit, l'alimentation humaine résulte d'un jeu d'interactions multiples – besoins physiologiques, déterminisme génétique, systèmes économiques, techniques, symboliques, interactions et usages sociaux, apprentissage, croyances, etc. – qui prend racine « dans le plus lointain passé de l'humanité » (Bodson 1986).

Les archives qui nous sont parvenues permettent rarement de saisir toute la complexité du système du fait des représentations sociales qui dictent les comportements alimentaires. Néanmoins, plus on avance dans le temps, plus cette complexité se fait jour.

Pour le Paléolithique, et en particulier pour ses périodes les plus anciennes, tous les aspects « culturels » de l'alimentation sont délicats voire impossibles à saisir et c'est l'aspect économique qui est largement mis en avant. Dès les premiers représentants de la lignée humaine, les restes alimentaires témoignent d'une diète riche en protéines animales. Les débats s'orientent alors sur la capacité ou non de ces hommes à chasser des proies de grande taille et, à cet effet, tout un arsenal taphonomique est développé pour tenter de distinguer la chasse du charognage. Au Paléolithique moyen, les avancées archéozoologiques de ces dernières années ont pu mettre en évidence les capacités cynégétiques des Néandertaliens. À travers l'acquisition des denrées alimentaires et leur mode de gestion, c'est désormais l'organisation socioéconomique de ces groupes qui est questionnée. Les techniques de chasse, l'acquisition saisonnière du gibier et les modalités de leur exploitation en lien avec la mobilité de ces groupes sont autant de pistes de réflexion qui permettent de reconstituer les pratiques alimentaires des hommes de Néandertal. Avec la découverte de restes de Néandertaliens présentant des traces de découpe (Krapina, abri Moula, Les Pradelles…), la question du cannibalisme se pose avec toute la symbolique qui s'y rattache. À partir du Paléolithique supérieur et avec l'arrivée de l'homme moderne en Europe, les relations homme/animal évoluent : l'animal en fournissant des supports d'armature devient, en quelques sorte, acteur de sa propre mort. L'alimentation est principalement basée sur la chasse de grands ongulés le plus souvent grégaires et mobiles saisonnièrement. L'invention du propulseur durant le Paléolithique supérieur va permettre aux hommes de chasser à une plus grande distance des gibiers, favorisant le développement de nouvelles techniques de chasse probablement moins collectives. Vers la fin du Paléolithique supérieur, la limite étant fluctuante selon les secteurs géographiques, de nouvelles espèces, souvent de petite taille, sont incorporées au régime alimentaire. Les facteurs responsables de cette diversification (facteur climatique, démographique, sociologique) et leurs interactions ne sont pas entièrement perçus, mais elle augure d'ores et déjà de ce qui est observé au Mésolithique. Durant cette période, avec la mise en place des conditions climatiques tempérées, la part végétale dans l'alimentation s'amplifie tout en se diversifiant. De véritables économies côtières voient le jour et l'usage généralisé de l'arc modifie à nouveau les techniques et probablement les tableaux de chasse, qui sont, dans tous les cas, drastiquement différents de ceux des chasseurs-cueilleurs glaciaires. Parmi les proies, une hiérarchisation semble se mettre en place, certaines étant nettement valorisées.

Le passage de l'homme du statut de prédateur à celui de producteur a été engagé en différentes régions du globe il y a environ dix millénaires, dans des contextes environnementaux très divers ; l'évolution a été longue et complexe.

Grâce au succès de ce nouveau mode de subsistance, la production et le stockage deviennent plus efficaces ; la population humaine augmente. Pourtant, la production est encore trop souvent limitée et fragile et les crises alimentaires nombreuses.

La domestication des plantes et des animaux conduit à une sélection orientée d'espèces végétales et animales qui peuplent encore nos champs, nos jardins, nos prairies. Ce potentiel limité d'espèces est à l'origine des productions alimentaires de plus en plus industrialisées.

Ce lent processus empirique de sélection, engagé depuis des millénaires, se verra doper au XX^{e} siècle par les possibilités de manipulations génétiques, la création d'hybrides polyploïdes, puis des OGM….

À l'échelle du globe, plantes et animaux domestiques vont se trouver dispersés au fil des siècles et leurs usages à des fins alimentaires seront assimilés, réinterprétés au gré des pratiques et croyances portées par les cultures locales.

Ce colloque, qui s'inscrit dans le temps long, depuis l'apparition de l'homme jusqu'à nos jours, a donc pour objectif d'aborder l'histoire de l'alimentation humaine selon un angle systémique permettant de discuter de l'interaction des différents facteurs qui la régissent et de la façon dont ils ont pu évoluer au cours du temps. Résolument pluridisciplinaire, l'ambition de ce colloque est aussi d'apporter des éclairages nouveaux aux regards des approches et des résultats propres à chacune des communautés scientifiques concernées, préhistoriens, historiens, ethnologues.

Quatre grands thèmes sont identifiés pour rythmer ces journées :

A. Contraintes environnementales

Dans nos sociétés post-industrielles, la mondialisation des filières alimentaires et le développement de techniques de production de plus en plus sophistiquées ont permis de s'affranchir des contraintes environnementales. Néanmoins, durant une grande partie de l'histoire humaine et encore aujourd'hui pour un grand nombre de nos contemporains, les sources alimentaires potentiellement exploitables ont été ou sont encore tributaires des ressources disponibles dans l'environnement local, ces dernières pouvant fluctuer au fil des saisons et/ou au fil des années. Au travers d'exemples puisés dans la préhistoire, l'histoire ou l'époque actuelle, plusieurs points pourront être abordés. De quelle manière l'environnement et le climat structurent les pratiques alimentaires ? Les bouleversements climatiques intervenus dans le passé et ceux qui se déroulent aujourd'hui modifient-ils les comportements alimentaires ? Quelles sont les stratégies développées par les hommes pour répondre aux fluctuations saisonnières des ressources ? Face à la surexploitation de certaines ressources alimentaires, quels sont les mécanismes mis en œuvre pour rétablir l'équilibre des écosystèmes exploités ? Qu'en est-il des catastrophes environnementales qui peuvent aboutir à de véritables crises alimentaires ?

B. Contraintes techniques et besoins économiques

L'acquisition des ressources alimentaires mais aussi leur exploitation sont étroitement dépendantes des techniques disponibles. Comment les techniques de chasse, les armes utilisées puis ensuite les techniques agraires ou pastorales ont-elles influencé l'alimentation humaine ? Quelles sont les techniques de stockage développées au cours du temps et de quelle façon ont-elles influé sur les comportements alimentaires et la gestion des ressources ? La question du développement de procédés particuliers en lien avec la consommation d'aliments jusque-là non exploitables, non

comestibles ou peu digestes pourra aussi être abordée. Il en est de même des questions d'ordre économique. Que ce soit chez les sociétés de chasseurs-cueilleurs, les sociétés agro-pastorales ou les sociétés industrialisées, on pourra alors s'interroger sur la façon dont les besoins peuvent influer sur les comportements alimentaires.

C. Interdits alimentaires et comportements alternatifs : cannibalisme, végétalisme, etc.

La nourriture peut être l'objet de tabous, de quêtes d'identité, de recherche du bonheur… Cette session pourra traiter des interdits alimentaires dans les sociétés traditionnelles et les croyances qui les sous-tendent mais aussi, pour les périodes historiques, aborder les ordres, les conseils et les transgressions à travers les textes et/ou les registres archéologiques disponibles. Parallèlement, des comportements alternatifs au simple fait de se nourrir peuvent être observés des origines à nos jours : jeûnes religieux, usage de nourriture dites « sacrées » ou utiles pour la santé. On travaillera sur les textes qui prescrivent de tels comportements et sur les pratiques qui en assurent la réception, en les contextualisant. La question de l'anthropophagie et de ses refus sera également discutée.

D. Goûts et usages sociaux

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ». Cette célèbre citation de Jean Anthelme Brillat-Savarin résume bien la dimension sociale et identitaire que revêt l'alimentation humaine. Partage de la nourriture, repas, traditions culinaires, goûts relèvent aussi de la culture. Ces différents aspects de l'alimentation pourront être abordés dans cette session qui s'intéressera également à l'alimentation et aux boissons en tant que marqueur social et/ou identitaire.

Comment dès lors les pratiques alimentaires sont-elles instrumentalisées, mises au service de pouvoirs, facteurs d'exclusion ou d'intégration, que ce soit dans le cadre des religions et des communautés volontaires ou dans celui des communautés ethniques, structurées par l'interdit et les rites de passage ?

colloque 2

L'acquisition des aliments : de la nature à la table au Moyen Âge

Les dernières décennies ont connu un grand développement de l'histoire de l'alimentation, dans lequel on peut relever trois points saillants. D'abord, une certaine institutionnalisation, avec la création d'un centre spécialisé (l'IEHCA), d'une revue dédiée (*Food and History* chez Brepols), l'intégration des acquis de la discipline dans des manuels d'initiation, l'organisation de colloques de plus en plus spécialisés. La diversification des problématiques n'est pas moins remarquable : à une approche économique et sociale, dominante dans les années 1950-70, attentive à la consommation des masses, aux rations et à la composition nutritionnelle (cf. les grandes enquêtes des *Annales* sur la consommation, le comportement biologique, etc.) s'est substitué, à la suite du succès de l'histoire des mentalités une histoire culturelle de l'alimentation fondée sur des sources différentes et diversifiées. L'élargissement du matériau documentaire est le dernier élément remarquable, avec notamment le rôle décisif que joue désormais l'archéologie et ses données très neuves.

Il ne peut être question de dresser un bilan complet de ce développement. Il paraît plus pertinent de mettre l'accent sur un processus, l'acquisition des aliments, qui conjoint des préoccupations, dites « sociétales » c'est-à-dire aujourd'hui très présentes parmi les populations et les décideurs, et que les historiens ont commencé à s'approprier. En premier lieu, la sécurité alimentaire, vue dans un double sens : la sécurité des approvisionnements qui permet (ou non) d'alimenter une population (*food security*) et la sécurité sanitaire des aliments (*food safety*). En second lieu, les conditions environnementales : dans les représentations, une nature qu'on croyait intangible – tout au moins dans la longue durée – a fait place à des crises environnementales dont il est tentant de chercher les précédents dans le passé. En troisième lieu, le comportement des mangeurs, qui ne peuvent être uniquement vus comme des consommateurs mus par les seules contingences économiques. En quatrième lieu, l'intégration des aliments dans le patrimoine, matériel comme immatériel, qui invite à réfléchir à leur patrimonialisation, anciennes comme récentes, autrement dit aux appellations ou classements.

Ces thématiques peuvent être prises en compte dans un questionnaire qui permettrait d'aborder l'ensemble du processus d'acquisition des aliments pour une période limitée, centrée sur le Moyen Âge. Les exemples donnés sont purement indicatifs et nullement exhaustifs.

A. Le choix des aliments

Se fait en fonction :

a. de l'environnement et des disponibilités. Les notions classiques de famine et de disette gagnent à être revisitées sous l'optique d'une analyse globale des crises alimentaires, comme l'a montré une enquête récente sur la crise « de 1300 ». Cette analyse doit intégrer la gestion du risque, ainsi que l'a préconisé Pierre Toubert.

b. des préférences et des goûts, individuels ou collectifs. Dans la gamme – fort large – des espèces végétales et animales consommables, les sociétés médiévales en ont sélectionné un certain nombre, jugées seules mangeables. Si l'Occident latin a assez rapidement abandonné les rares interdits hérités du judaïsme, le désintérêt voire le dégoût pour certains produits – notamment animaux (comme le cheval) – doit être interrogé. À l'inverse, les préférences marquées pour tel ou tel aliment dessinent une géographie des goûts déjà assez nette (cf., entre autres, le millet de Gascogne).
c. des stratégies de distinction peuvent faire la fortune ou l'infortune d'un ingrédient ou d'un produit. Ainsi, dans le champ des épices, elles-mêmes léguées comme un *status symbol* par les élites de l'Antiquité romaine, le poivre, en se massifiant, perd son prestige au profit de la graine de paradis, qui connaît vers 1400 un véritable engouement assimilable à une mode.

B. La production des aliments

a. Elle se déploie à des niveaux très différents : la sphère domestique est, pour le Moyen Âge comme pour aujourd'hui, la plus mal connue ; la sphère artisanale voire industrielle (harengs salés) fait l'objet depuis quelques années d'un regain d'intérêt.
b. Les degrés d'élaboration méritent également d'être interrogés : entre le produit brut, prélevé par la chasse, la pêche ou la cueillette, et le produit cuisiné selon des formules complexes et codifiées, il existe toute une gamme, intégrant notamment les modes de conservation, qui occupent une place capitale dans les stratégies d'acquisition des aliments.
c. Des acteurs : les métiers de l'alimentation présentent eux-mêmes une grande diversité, dans leurs compétences professionnelles comme dans leurs profils sociaux. Cuisiniers alternant le travail dans les grandes maisons aristocratiques et dans le secteur du prêt-à-manger, bouchers acquérant une puissance inédite du fait d'un véritable « tournant carnassier » au XIV^e^ siècle, poissonniers manipulant un produit à la fois essentiel – du fait du carême et des autres périodes d'abstinence – et dangereux, en sont autant d'exemples, non exhaustifs.

C. La diffusion des aliments

Doit également être ré-envisagée :

a. Si l'on connaît relativement bien le commerce international, tant avec l'Orient (épices au premier chef) qu'intra-européen (bœuf hongrois par exemple), le rôle, la chronologie et les modalités de fonctionnement des marchés régionaux ou locaux dans la redistribution des produits de l'élevage et de l'agriculture est loin d'être parfaitement éclairé.
b. Les recherches récentes des historiens de l'économie ont mis en évidence l'importance des courants d'approvisionnement céréalier dans la nourriture des villes. Cruciales en temps de famines, les importations (ou les exportations) alimentaires doivent être étudiées au quotidien pour les produits de base (en particulier la viande) comme pour les produits de luxe.
c. L'étude des transferts alimentaires a trop souvent confondu la migration des plantes cultivées (de ce point de vue, les nouveautés de l'Occident latin sont limitées), la diffusion de techniques d'élaboration (de produits culinaires ou de conserves), le succès de certaines saveurs (ou de certaines couleurs) qui peuvent passer les frontières.

colloque 3

Les vestiges et témoins de l'industrie agro-alimentaire

Dans un pays comme la France, majoritairement rural jusqu'à une période récente, la production agricole et l'industrie agro-alimentaire ont laissé une empreinte forte sur le paysage, qu'il soit rural ou péri-urbain, voire urbain. Si on a à l'esprit l'exemplaire sauvetage de la chocolaterie Menier à Noisiel (Seine-et-Marne) et si des installations anciennes sont aujourd'hui reconnues au titre de patrimoine rural de proximité, d'autres plus récentes sont laissées à l'abandon et accèdent plus difficilement au statut de patrimoine industriel. Elles ont constitué des friches industrielles jusqu'alors jugées inesthétiques et encombrantes et vouées à la démolition. Heureusement ce courant semble s'inverser. Des communications pourraient s'intéresser, sans limite chronologique, à ces témoignages matériels des activités humaines liées à la production des denrées alimentaires (pêcheries, conserveries, champignonnières...), à leur conservation (granges, halles, silos à grains, glacières, frigos...) ou à leur transformation (moulins, fours à pain, sucreries, brasseries...), sous diverses approches possibles : inventaire (réalisé ou en cours), définition de typologies, restauration et reconversion possible sous des formes parfois éloignées de leur destination d'origine (logements, restaurants, salles de spectacles, par exemple).



colloque 4

Des mets et des mots : littérature et alimentation

La littérature peut-elle s'intéresser à l'alimentation ? Comment concilier élévation de l'esprit, recherche intellectuelle, ou spirituelle, satisfaction physique et matérielle avec le boire et le manger ? N'y a-t-il pas antagonisme plus évident que les lettres et les aliments, l'esprit et le ventre ? La question est ouverte depuis *Le banquet* de Platon, les leçons d'Épicure, ou le *Satyricon* de Pétrone : le rapport complexe entretenu par l'écrivain avec la nourriture sert en réalité depuis les origines d'« aliment » à l'inspiration littéraire et la pensée philosophique.

Il est possible de suivre dans l'histoire de la littérature française la lente montée en puissance du boire et du manger.

À partir des premiers fabliaux français du XIII^e^ siècle ou les contes à rire, apparaissent nettement le repas et la consommation de nourriture comme thème comique et satirique. C'est de cette littérature morale du Moyen Âge qu'hérite Rabelais, créateur du *Pantagruel* paru en 1532, transformant l'enjeu des mets et des mots en procédé littéraire. Après Rabelais, le thème est abordé par les écrivains de façon personnelle avec soin et minutie au point que chacun le marquera de son empreinte.

Dans le même temps, on observe l'émergence d'une écriture descriptive de la recette de cuisine qui s'affirme dès le XIV^e^ avec *le Mesnagier de Paris* et *le Viandier de Taillevent*. Ces deux écrits publiés au début du XVI^e^ siècle font figure de monuments de la littérature de cuisine médiévale qu'il faut couronner par l'*Excellent et moult utile opuscule… de plusieurs exquises recettes* de Nostradamus publié en 1555 et *l'Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau daté de 1604. L'histoire de cette montée en puissance de l'œuvre consacrée à l'art de la cuisine puis de la table conduit à l'éclosion d'une véritable littérature scientifique, au point que les nourritures terrestres deviennent objets de science et d'écriture.

À la fin du XVIII^e^ siècle, l'alimentation et la cuisine sont même associées au libertinage chez Sade ; *l'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert parle d'« aliments » et de « nourriture » sans en signaler l'usage littéraire.

Le tournant du XIX^e^ siècle est capital, c'est celui qui voit naître la « gastronomie » avec la révolution de la table et du goût initiée par Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin : le premier, véritable inventeur de la littérature gourmande, est notamment publié par Balzac imprimeur en 1825 ; quant au second, plus intellectuel que le premier, il conceptualise le goût et les recettes avant de donner son nom à un fromage normand de lait de vache.

La place de Charles Monselet, journaliste, directeur de l'hebdomadaire *Le Gourmet*, est également importante dans le développement de la sociabilité culinaire.

Au XX^e^ siècle, le thème de la cuisine et de la nourriture traverse presque toutes les œuvres majeures de Marcel Proust à Marguerite Duras : « les écrivains se mettent à table », les uns voulant suivre les pas de Rabelais, les autres comme Sartre ne voyant dans le manger qu'un « mastic ».

Quelques problématiques se dégagent à partir d'un besoin de l'écrit pour traduire l'acte alimentaire et culinaire :

- l'émotion esthétique : le pouvoir d'évocation des mets (souvenir émotionnel), de l'ingrédient culinaire, de la création gastronomique, du lieu de dégustation
- la force narrative du discours culinaire, mémoire sémantique de saveurs et de plats,
- des thèmes à étudier : la naissance du gourmand (divers itinéraires pour pénétrer dans l'univers amical et familier de l'écrivain) ; le trio la femme/la nourriture/l'homme ; rites et rituels de la table, faim et satiété : contraintes et libre arbitre ; le désir, le sexe et le rire (rapport appétit et « *eros* » et leurs variations possible) ; craintes et angoisse autour de la nourriture ; convivialité et partage ; symboles et morale de l'alimentation ; le doux et l'amer /le cru et le cuit.

colloque 5

Les mangeurs du XXIe siècle : nouveaux regards de l'anthropologie sur les mutations contemporaines

En référence et hommage au célèbre ouvrage de Jean-Paul Aron *Le mangeur du XIXe siècle* (1973) qui a marqué durablement les recherches des anthropologues de l'alimentation et a posé les bases des études à venir sur la « sensibilité alimentaire », ce colloque tient compte des acquis d'une discipline qui a fait de l'anthropologie de l'alimentation l'un de ses champs de recherche parmi les plus dynamiques, riches et contrastés, et se propose d'interroger les nouveaux regards qu'elle peut aujourd'hui porter sur les mutations alimentaires contemporaines. En effet, celles-ci affectent à la fois les objets étudiés et invitent à renouveler les manières de les aborder.

La cuisine est à la mode : multiplication des émissions de télévision mettant en présence des chefs prestigieux et des amateurs, explosion de la littérature consacrée à ce sujet au rayon des libraires, offres de stages et de cours par de grands restaurateurs, et la « Gastronomie française » vient d'être inscrite au « Patrimoine immatériel ». Ce n'est pas là l'un des moindres paradoxes d'une consécration advenant dans un contexte de crise où la « malbouffe » multiplie les cas d'obésité, ou la mode relayée par les medias impose un ascétisme alimentaire conduisant à de graves anorexies. Deux formes de pathologies qui bien que concernant des rapports personnels à la nourriture révèlent un malaise social, sont en quelque sorte emblématiques des positions extrêmes auxquelles le sociétés contemporaines sont aussi confrontées. Aussi l'exploration conjointe des nutritionnistes, psychologues et anthropologues à propos de ce couple maudit obésité/anorexie fait-il désormais partie du champ des recherches actuelles. Il s'agit là d'un mutation fondamentale qui affecte à la fois les objets de l'anthropologie – s'agissant de l'alimentation ils se trouvent déplacés – et la discipline elle-même. Si longtemps elle a occupé une position hégémonique en ce domaine elle doit de plus en plus le partager avec d'autres disciplines, coopérer avec elles. Un bref rappel historique suffit à dessiner les contours des mouvements qui l'ont affectée tout à tour. Le dernier tiers du XXe siècle (années 60-70) a vu l'émergence dans le champ des sciences humaines de recherches d'abord centrées sur les modes d'acquisition, de production, de conservation et de consommation de la matière alimentaire et de leur articulation aux pratiques sociales et symboliques qui leur sont attachées. Dans un premier temps, l'ethnologie s'inscrit dans le sillage des historiens et sociologues de la sensibilité alimentaire (Jean-Paul Aron, Jean Louis Flandrin, Claude Fischler) qui font figure de pionniers, et s'attache à l'ethnographie d'un monde rural finissant dont elle entend restituer les traditions et les particularismes locaux : maintien des pratiques de la chasse et de la cueillette qui fournira la matière d'un numéro spécial de la revue *Études Rurales*, étude des calendriers et rites alimentaires (tuées du cochon, nourritures carnavalesques) qui fourniront la matière à de nombreuses contributions. Elle reçoit une nouvelle impulsion avec la parution des *Mythologiques* de Claude Lévi-Strauss qui

lui offre un cadre théorique, en dégageant les grandes catégories - le cru et le cuit, le sauvage et le domestique, le proche et le lointain, l'identité et l'altérité - au sein desquelles s'inscrit toute cuisine, et de nouvelles ambitions pour appréhender la manière dont une société « pense sa cuisine et se pense à travers elle ».

Dégager le « système culinaire » propre à une société sans se laisser enfermer pour autant ni dans le système, ni dans la cuisine, telle est la leçon qu'ont pu très vite retenir des propositions de Claude Lévi-Strauss des ethnologues comme Yvonne Verdier dont l'article « Pour une ethnologie culinaire » paru dans la revue *L'Homme* prit valeur de manifeste et dans son sillage suscita de nombreux travaux. Passée cette effervescence extrêmement productrice, l'« Anthropologie de l'Alimentation » qui avait alors conquis sa place comme « spécialité » au sein de la discipline, à côté de l'« Anthropologie du Religieux », de l'« Anthropologie médicale », car on était entré dans l'ère des découpages, rencontre au tournant des années quatre-vingts un autre champ d'application au contact de la sociologie qui a fait des mutations du monde contemporain son objet privilégié avec un déplacement du rural vers l'urbain. Avec la naissance de l'« Anthropologie urbaine », de nouveaux espaces sont désormais à appréhender qui font passer des foires et marchés ruraux aux super-marchés et à toutes les formes de « grandes surfaces » où l'on s'approvisionne (Rungis), où l'on met à mort les bêtes (abattoirs), où l'on consomme (cantines scolaires) etc.

Ces vingt dernières années, les mutations sont plus grandes encore : les sociétés contemporaines sont de plus en plus perméables les unes aux autres du fait des flux migratoires, de la mondialisation marchande, du tourisme de masse et de l'information médiatique, tous phénomènes opérant une hybridation des cultures et des modes d'alimentation au point que le concept de « cuisine métisse » a été forgé pour désigner la part des apports exogènes sur chaque table. Mais si d'un côté, avec l'intégration et la banalisation de denrées et de pratiques alimentaires empruntant aux autres cuisines, s'opère à la fois une exorcisation et une homogénéisation de ces dernières, de l'autre, en réaction à ce que certains considèrent comme une « perte d'identité », on assiste à une survalorisation des nourritures liées au terroir, à un retour des spécialités régionales et à une invention de nouvelles, à une exaltation de la « Grande cuisine française de tradition ». Ce phénomène de repliement selon des valeurs et avec des accents nationalistes ayant vocation de refuge contre l'uniformisation. Une telle tension est particulièrement visible dans la manière dont les grands chefs français créateurs et exportateurs de la « nouvelle cuisine » dans les riches métropoles internationales (New York, Tokyo etc.) jouent à la fois des produits de base emblématiques de la gastronomie française dont la réputation est depuis longtemps établie à l'étranger et d'une recherche de saveurs et de textures nouvelles sur la base d'expérimentations scientifiques dans des cuisines qui deviennent de vrais « laboratoires ». Un autre élément nouveau lié à un souci de reconnaissance d'une société pluri-ethnique et pluri-religieuse réside dans la prise en compte, tant dans les cuisines particulières que dans les lieux de restauration collective, des particularismes alimentaires propres à chacune des religions fondées sur le droit au respect des interdits alimentaires. De la coprésence discrète, on est passé ces dernières années à l'affichage visible voire public d'une appartenance religieuse déclarée. Ce transport du religieux du domaine du privé au domaine du public n'affecte pas que la seule alimentation même si elle en est l'un des signes majeurs, mais à travers elle se fait jour certainement l'un des symptômes de nos sociétés de plus en plus crispées sur leurs revendications identitaires dans le temps même où nombre d'entre elles travaillent à en construire de nouvelles. La stigmatisation de l'altérité et son rejet, le refus de l'autre, continuent à se dire dans les termes alimentaires et de ce point de vue les débats actuels autour de la viande casher et hallal sont très instructifs ! Notre société reste donc traversée par les mythes anciens et les « grandes peurs » ; celles de la souillure, de la contamination, de la contagion resurgissent en même temps qu'elles trouvent dans les dangers réels de la mondialisation un terrain fertile : après la vache folle et le maïs transgénique européens, la grippe aviaire asiatique, les laits et produits céréaliers importés deviennent les vecteurs de leur réactivation.

Par ailleurs, des travaux contemporains axés sur l'étude des stimuli sensoriels primordiaux – sentiments de goût ou dégoût entièrement physiques tels que les préférences et aversions alimentaires – peuvent servir d'échafaudage à des représentations plus abstraites et, notamment, à des jugements moraux. Mais cette influence des sens sur les notions de propreté physique s'étend jusqu'à des notions bien plus abstraites, telles que la pureté morale. En complémentarité avec l'idée selon laquelle « les choix alimentaires témoignent de codes culturels et usages sociaux propres à chaque société » (texte de présentation du thème général du 138e congrès national), il est peut-être possible d'explorer cette hypothèse à partir des pratiques alimentaires faisant appel aux produits « bio » ou « naturels », aux alicaments, aux cures « détox », au jeûne, aux diètes et régimes divers, etc., ou obéissant à des intimations sociales (« mangez au moins 5 fruits et légumes par jour » ; « faites de l'exercice », etc., et peut-être demain les recommandations de la nutrigénétique…).

Conséquence de ces phénomènes s'impose de plus en plus à côté de l'aliment vital ou plaisir, l'image d'un aliment poison, et en réaction à ce dernier, le recours de plus en plus fréquent à l'aliment salvateur qui associe au label « français » le retour et la garantie des qualités attendues. D'où la multiplication de l'étiquette « bio » et des associations de consommateurs et de petits producteurs. Enfin, en relation avec ces nourritures refuges se mettent en place de nouveaux modes de restauration prônant l'intime et le familial : « tables d'hôtes », « restauration à la ferme » apparaissent comme autant de sauvegardes face aux risques et aux dangers des grandes « catastrophes alimentaires ». La notion de « régime alimentaire » est donc à interroger dans ses acceptions multiples et dans ses aspects les plus paradoxaux : que l'on traite du religieux, de la diététique et de la santé, ou des modes alimentaires avec leurs injonctions contradictoires. Aussi, les choix alimentaires contemporains, même s'ils continuent à répondre à des codes culturels et sociaux, relèvent de plus en plus du domaine de l'éthique, et conduisent à la mise en place collective et individuelle de stratégies complexes.



colloque 6

Hygiène alimentaire, santé publique et protection sociale

Dans le cadre du congrès du CTHS 2013 à Rennes, le CHSS et son conseil scientifique organisent une session sur les relations entre hygiène alimentaire, santé publique et protection sociale.

La crise de la vache folle, les débats et les luttes autour des OGM, les interdictions relatives à la consommation de produits de la mer ou certaines productions de l'industrie agro-alimentaire, ont fait resurgir les peurs anciennes engendrées par les risques de contamination (de l'eau par les nitrates ou autres produits nocifs, de produits alimentaires par la salmonelle ou autres bactéries), par les déficits de connaissance et les incertitudes qui menacent la santé des habitants.

Ces problèmes d'hygiène alimentaire qui surgissent par crise et qui revêtent des formes très différenciées, à la fois anciennes et renouvelées, méritent d'être investis et analysés dans leur relation avec la santé publique et la protection sociale. L'objectif est de mettre en évidence l'évolution des pathologies alimentaires sur la longue durée, d'identifier les populations vulnérables, d'appréhender les politiques publiques nationales et communautaires chargées de prévenir, de parer à l'insécurité alimentaire et d'en mesurer l'efficacité, et enfin de cerner le jeu des acteurs scientifiques, médicaux, étatiques, médiatiques, intervenant dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

Les communications peuvent s'inscrire dans ces thématiques en proposant des monographies diachroniques ou synchroniques articulées autour des pathologies alimentaires, des politiques publiques et privées, des professions et des services de l'hygiène alimentaire.

A. Les pathologies alimentaires

Elles peuvent se décliner selon le cycle de vie, les milieux sociaux, les générations :

- les pathologies de la petite enfance : les ravages de la diarrhée verte des nourrissons qui constitua longtemps un des facteurs de surmortalité infantile…
- les maladies de carence des personnes âgées par isolement, pauvreté ou handicap gênant la mobilité.
- les fléaux sanitaires d'hier et d'aujourd'hui des pays du nord et du sud : l'alcoolisme, le surpoids et l'anorexie, les maladies de l'abondance ou les maladies de la précarité et de la pauvreté…

B. Les politiques publiques et la pression des lobbies

- édicter des normes et adopter le principe de précaution : le rôle des États et de l'Europe
- contrôler les origines (traçabilité…), la qualité des produits (service sanitaire…), la véracité des informations (publicités mensongères).
- garantir et organiser l'accès aux produits de première nécessité : les politiques de régulation (la création de l'ONIB et l'adoption de la notion du prix social du pain en 1936, les politiques de réquisition, les politiques fiscales), l'aide sociale (distribution de repas, le lactarium, Gouttes de lait…).
- informer, propagande ou contre-propagande .

C. Les professions, institutions et services qui interviennent dans le champ de l'hygiène sanitaire

- la recherche et ses institutions : INRA, INSERM….
- les professions médicales : nutritionnistes, vétérinaires…
- les services d'hygiène, services sanitaires, services vétérinaires, octrois…
- les médias et leurs outils : les campagnes d'information, les affiches et les affichistes de l'alimentation.

Contributeurs

BART François
membre élu du conseil du Comité national français de géographie, président de la Commission de géographie des espaces tropicaux
membre du CTHS, vice-président de la section Sciences géographiques et environnement
membre du bureau de la Société de géographie de Bordeaux, membre de l'Académie des sciences d'outre-mer

BERGÈS Louis
directeur des Archives départementales de la Gironde
membre du CTHS, section Histoire du monde moderne, de la Révolution française et des révolutions
Vice-président de la Société historique de Bordeaux, de l'Institut aquitain d'études sociales ; membre de l'Académie Montesquieu, et du Comité aquitain d'histoire de la sécurité sociale

BLARY François
maître de conférences en histoire et archéologie du monde occidental médiéval à l'université de Picardie, chercheur associé au LAMOP (Laboratoire de médiévistique occidentale de Paris), CNRS, Paris I, UMR 8589
membre du CTHS, vice-président de la section Archéologie et histoire de l'art des civilisations médiévales et modernes
membre de la Société historique et archéologique de Château-Thierry

BOUCHET Françoise
professeur à l'université de Reims, parasitologue
membre du CTHS, vice-présidente de la section Sciences, histoire des sciences et des techniques et archéologie industrielle
membre de l'Académie nationale de pharmacie, de la Société française de parasitologie, de la Société botanique de France, de la Société zoologique de France et de la Société d'étude des sciences naturelles de Reims

BOUGEARD Christian
professeur d'histoire contemporaine à l'université de Bretagne occidentale à Brest
membre du CRBC (Centre de Recherche Bretonne et Celtique), EA 4451
directeur adjoint de la Maison des sciences de l'homme en Bretagne

BRUNEL Ghislain
conservateur en chef à la section ancienne aux Archives nationales
membre du CTHS, section Histoire et philologie des civilisations médiévales

BUCHSENSCHUTZ Olivier
directeur de recherche CNRS, UMR AROC ENS Ulm Paris
membre du CTHS, section de Pré-Protohistoire

CANDAU Joël
professeur d'ethnologie à l'université de Nice Sophia Antipolis,
membre du CTHS, section Anthropologie sociale, ethnologie et langues régionales,
membre de la Société d'ethnologie française

Comité d'histoire de la sécurité sociale

COSTAMAGNO Sandrine
chargée de recherche au CNRS, université Toulouse II - Le Mirail
membre du CTHS, section Préhistoire et protohistoire

DAIRE Marie-Yvane
Chercheur au CNRS, UMR 6566 CReAAH (Centre de recherche en archéologie, archéosciences, histoire), présidente de l'Association Manche Atlantique pour la recherche archéologique dans les îles

DALLA BERNARDINA Sergio
professeur d'ethnologie à l'université de Brest
membre du CTHS, section Anthropologie sociale, ethnologie et langues régionales

DELPECH Françoise
directeur de recherche honoraire CNRS
membre du CTHS, secrétaire de la Section de Pré-Protohistoire

DEMEULENAÈRE-DOUYÈRE Christiane
conservateur général du patrimoine, Archives nationales, Paris
membre du CTHS, vice-présidente de la section Sciences, histoire des sciences et des techniques et archéologie industrielle
présidente de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France, vice-présidente de l'Association d'histoire et d'archéologie du XX^{e} arrondissement de Paris, membre de la Société française d'histoire des sciences et des techniques

DIOT Marie-Françoise
palynologue, ministère de la Culture et de la Communication
membre du CTHS, secrétaire de la section Sciences, histoire des sciences et des techniques et archéologie industrielle

DUPONT Catherine
chargée de recherches CNRS, université de Rennes I

FUMEY Gilles
professeur de géographie culturelle à l'université Paris-IV
membre du CTHS, section Sciences géographiques et environnement

GAUTHIER Émilie
maître de conférences en paléoenvironnement à l'université de Franche-Comté, membre du laboratoire Chrono-environnement UMR 6249-CNRS
membre de l'Association des palynologues de langue française

GOMEZ DE SOTO José
directeur de recherche émérite au CNRS, UMR 6566 CReAAH (Centre de recherches en archéologie, archéosciences, histoire), Rennes
membre du CTHS, section Préhistoire et protohistoire
membre des conseils d'administration de l'Association des archéologues de Poitou-Charentes, de la Société archéologique et historique de la Charente, de la Société préhistorique française, président du Groupe d'études et de recherches des musées d'Angoulême

JAUBERT Jacques
professeur à l'université de Bordeaux I
membre du CTHS, section de Pré-Protohistoire
président de la Société préhistorique française

LAURIOUX Bruno
professeur des universités en histoire médiévale à l'université de Versailles - Saint-Quentin-en-Yvelines, vice-président du conseil scientifique de l'IEHCA (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation) à l'université de Tours – François-Rabelais

LE COADIC Yves-François
professeur honoraire de sciences de l'information au CNAM (Conservatoire national des arts et métiers), Paris
membre du CTHS, secrétaire de la section Sciences, histoire des sciences et des techniques et archéologie industrielle

LEMAITRE Nicole
professeur émérite d'histoire de l'université Paris I Panthéon-Sorbonne
membre du CTHS, présidente de la section Histoire du monde moderne, de la Révolution française et des révolutions
membre de la Société scientifique, historique et archéologique de la Corrèze, de la Société historique et archéologique de l'Essonne et du Hurepoix, et de la Société des lettres, sciences et arts de l'Aveyron

MARCHAND Grégor
chercheur au CReAAH (Centre de recherche en archéologie, archéosciences, histoire), UMR 6566, CNRS, université de Rennes I

MARCIGNY Cyril
responsable d'opération archéologique à l'INRAP

membre du CTHS, section Préhistoire et protohistoire
membre du Groupe de recherches archéologiques du Cotentin, de la Société préhistorique française, de la Société des antiquaires de Normandie, et de l'Association pour la promotion des recherches sur l'Âge du Bronze

MAUREILLE Bruno
directeur de recherche au CNRS, UMR PACEA Bordeaux I
membre du CTHS, section Préhistoire et Protohistoire

RICHARD Hervé
directeur de recherches au CNRS, membre du laboratoire Chrono-environnement UMR 6249, vice-président du conseil scientifique de l'université de Franche-Comté
membre du CTHS, section Préhistoire et protohistoire
membre de l'Association française pour l'étude du Quaternaire et de l' Association des palynologues de langue française

SIGAUT François
directeur d'études à l'École des hautes études en sciences sociales
membre honoraire du CTHS, section Sciences, histoire des sciences et des techniques et archéologie industrielle
administrateur de l'Association française des musées d'agriculture et du patrimoine rural,
membre de l'Académie d'agriculture de France et de la Société d'ethnozootechnie

VASSAS Claudine
ethnologue, directeur de recherches émérite au CNRS, membre du LISST (Laboratoire Interdisciplinaire Solidarités, Sociétés, Territoires), Centre d'anthropologie de Toulouse (UMR-CNRS-EHESS)
membre du CTHS, vice-présidente de la section Anthropologie sociale, ethnologie et langues régionales
membre du comité de rédaction de la revue *Terrain*

VIALET Amélie
Paléoanthropologue à l'Institut de paléontologie humaine - Fondation Albert Ier, Prince de Monaco, Paris
membre de la Société d'Anthropologie de Paris
secrétaire de rédaction de la revue *L'anthropologie*

Comité local d'organisation

Président
LE BART Christian
professeur à l'IEP (Institut d'études politiques) de Rennes, directeur de la MSHB (Maison des sciences de l'homme en Bretagne)

ANTOINE Annie
professeur d'histoire moderne à l'université de Rennes II, directrice du CERHIO (Centre d'études historiques de l'Ouest), UMR 6258

BLEUNVEN Valérie
responsable administrative de la Maison des sciences de l'homme en Bretagne

BOUGEARD Christian
professeur d'histoire contemporaine à l'université de Bretagne occidentale à Brest, membre du CRBC (Centre de Recherche Bretonne et Celtique), EA 4451, directeur adjoint de la Maison des sciences de l'homme de Bretagne

DUPONT Catherine
chargée de recherches CNRS, université de Rennes I

GODEST Catherine
chargée de communication à la Maison des sciences de l'homme de Bretagne

GOMEZ DE SOTO José
directeur de recherche émérite au CNRS, UMR 6566 CReAAH (Centre de recherches en archéologie, archéosciences, histoire), Rennes
Association des archéologues de Poitou-Charentes, membre du conseil d'administration
Société archéologique et historique de la Charente, membre du conseil d'administration
Société préhistorique française, membre du conseil d'administration
Groupe d'études et de recherches des musées d'Angoulême, Président

GUILLON Yvon
chargé de la production audiovisuelle à la Maison des sciences de l'homme de Bretagne

ISBLED Bruno
adjoint au directeur des archives départementales d'Ille-et-Vilaine
Société archéologique et historique d'Ille-et-Vilaine, Vice-président
Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, Président
Fédération des sociétés historiques de Bretagne, Secrétaire général

JEAY Claude
conservateur, directeur des archives départementales d'Ille-et-Vilaine

LAGADEC Yann
maître de conférences en histoire moderne à l'université de Rennes II, membre du CERHIO (Centre de recherches historiques de l'ouest), UMR 6258
Association d'histoire des sociétés rurales, Secrétaire
Société archéologique et historique d'Ille-et-Vilaine, Vice-président

LEJEUNE Anne
directrice des Archives départementales des Côtes d'Armor, Saint-Brieuc
Société d'émulation des Côtes-d'Armor, membre
Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, Secrétaire

MARCHAND Grégor
chercheur au CNRS, directeur du CReAAH (Centre de recherche en archéologie, archéosciences, histoire), UMR 6566, université Rennes I

MARCIGNY Cyril
archéologue de l'INRAP
Groupe de recherches archéologiques du Cotentin, membre
Société préhistorique française, membre
Société des antiquaires de Normandie, membre
Association pour la promotion des recherches sur l'Âge du Bronze, membre

MARGUERIE Dominique
chargé de recherche au CNRS, université Rennes I, directeur du CReAAH (Centre de recherche en archéologie, archéosciences, histoire), UMR 6566 CNRS

MAZEL Florian
professeur des universités à l'université de Rennes II, membre du CERHIO (Centre de recherches historiques de l'Ouest), UMR 6258

PICHOT Daniel
professeur émérite d'histoire médiévale à l'université de Haute-Bretagne Rennes II
Société d'archéologie et d'histoire de la Mayenne, membre
Société archéologique et historique d'Ille-et-Vilaine, Président

PLESSIX-BUISSET Christiane
professeur émérite d'histoire du droit à l'université de Rennes I
Fédération des sociétés historiques de Bretagne, Présidente

SINAUD Jean-Charles
ingénieur d'études, administrateur du CERHIO (Centre d'études historiques de l'Ouest), UMR 6528

À l'attention des intervenants

Avant le 1er novembre 2012

Les intervenants proposeront au maximum deux communications, se rapportant à des thèmes différents.

Les langues autres que le français sont acceptées pour les communications, à condition que le résumé soit envoyé accompagné de sa traduction en français.

Le résumé, de 1000 signes (espaces comprises) au maximum, devra refléter la structure du projet d'exposé et contenir dans le corps du texte les mots-clés nécessaires.

CAS PARTICULIER : pour les colloques en Préhistoire, un résumé en anglais est obligatoire (1000 signes maximum) ; sont donc obligatoires un résumé en français et un résumé en anglais, plus le cas échéant le résumé dans la langue de la communication si elle est différente (chacun des résumés ne doit pas dépasser 1000 signes).

La commission de sélection du congrès étudie toutes les propositions de communication. L'inscription d'une communication à l'ordre du jour du congrès est soumise à l'approbation du Comité, qui peut écarter toute proposition ne lui paraissant pas convenir, sans avoir à motiver sa décision.

Les communications acceptées par la commission seront visibles sur le site cths.fr, page « programme du congrès » à partir de janvier 2013.

Pendant le congrès

Temps de parole

Pendant les séances de travail du congrès, le temps de parole est fixé à vingt minutes par communication, de manière à laisser place ensuite aux débats.

Équipement des salles

Les salles sont équipées d'un rétroprojecteur et d'un vidéoprojecteur. L'intervenant devra apporter ses fichiers sur une clé USB ou un CD.

Pour tout autre appareil nécessaire, *réservez-le impérativement au secrétariat du CTHS, au plus tard un mois avant le congrès* : congres@cths.fr ou 01 55 95 89 64.

La publication

La date limite de remise des textes des communications est fixée au 15 juin 2013.

Les actes du Congrès national des sociétés historiques et scientifiques sont publiés principalement sous forme électronique. Ils sont disponibles à la vente sur le site internet du Comité, www.cths.fr, où ils peuvent être téléchargés à l'unité ou au volume entier.

Cette forme de publication permet une diffusion internationale ; tout lecteur potentiel aura accès aux articles par une simple recherche de mot-clés sur internet par l'intermédiaire des moteurs de recherche.

Les volumes électroniques ont un titre et des références bibliographiques internationales ; ils sont préparés, remis aux normes et maquettés pour la publication. Ils sont répertoriés dans le catalogue des publications du CTHS, le copyright et le droit moral sur le texte restant la propriété de l'auteur.

L'acceptation d'une communication ne constitue en aucun cas un engagement de publication.

Les auteurs s'engagent formellement à présenter un texte original et inédit, et à le conserver inédit pendant un délai d'un an après le congrès. Le Comité des travaux historiques et scientifiques se réserve le droit de demander aux auteurs de corriger ou d'abréger leur texte, ou d'en refuser la publication.

Il est impératif d'observer les *Instructions aux auteurs* qui figurent sur le site cths.fr dans la rubrique congrès.

Si une communication n'est pas publiée dans les dix-huit mois suivant le congrès, l'auteur pourra, s'il le désire, contacter le secrétariat afin de reprendre son manuscrit.

Modalités d'inscription

Date limite de réception des propositions de communication :
1er novembre 2012
L'inscription se fait uniquement auprès du secrétariat du CTHS

Vous pouvez :

- soit vous inscrire en ligne sur cths.fr (paiement sécurisé) ; si vous proposez une communication, vous pourrez la saisir dans le formulaire d'inscription.
- soit envoyer un courrier au CTHS, 110 rue de Grenelle 75357 Paris cedex 07, portant vos nom, adresse postale, adresse électronique, numéro de téléphone, fonction, proposition de communication (et sa place dans les thématiques proposées), avec un chèque du montant des frais d'inscription (à l'ordre de : ASCSHS - Association de soutien aux congrès des sociétés historiques et scientifiques).

En cas d'annulation de la part du congressiste, les frais d'inscription seront remboursés sur appel téléphonique au 01 55 95 89 64 ou message électronique à congres@cths.fr jusqu'au **15 mars 2013**.

Frais d'inscription

- Intervenant : 30 €
- Co-intervenant : 20 €
- Auditeur : 70 €
- Membres de l'Association des amis du CTHS et des sociétés savantes : 30 €
- Accompagnateur (2 au maximum pour une personne) : 40 €
- Étudiants non salariés (joindre une photocopie de la carte d'étudiant) et chômeurs : gratuit
- Membres des sociétés savantes de la région Bretagne : gratuit

Contact pour les inscriptions et l'organisation du congrès

01 55 95 89 64 / fax : 33 (0)1 55 95 89 66
congres@cths.fr

adresse postale :
CTHS – 138e congrès
110 rue de Grenelle
75357 PARIS CEDEX 07

Fiche d'inscription
à remplir en lettres capitales

et à retourner accompagnée de votre règlement avant le 1er novembre 2012 à :
CTHS, 138e congrès, 110, rue de Grenelle, 75357, Paris cedex 07
Pour les accompagnateurs et auditeurs, les inscriptions sont possibles jusqu'au congrès

Intervenant ⊙ Auditeur ⊙

NOM : ..... Prénom : .....
Membre du CTHS oui ⊙ non ⊙
Membre de l'Association des amis du CTHS et des sociétés savantes oui ⊙ non ⊙
Appartenance à une (des) société(s) savante(s) : oui ⊙ non ⊙
Si oui, auxquelles ? :

Fonction au sein de cette (ces) société(s) savante(s) : .....
.....
Profession : .....
Adresse personnelle : ..... Téléphone : .....
..... Fax : .....
..... Mail : .....

Adresse professionnelle : ..... Téléphone : .....
..... Fax : .....
..... Mail : .....

Accompagnateur 1
Nom : .....
Prénom : .....
Adresse : .....
.....
Fonction : .....
.....
Téléphone : .....
Mail : .....

Accompagnateur 2
Nom : .....
Prénom : .....
Adresse : .....
.....
Fonction : .....
.....
Téléphone : .....
Mail : .....

À quelle adresse souhaitez-vous recevoir les informations concernant le congrès ?

⊙ Adresse personnelle ⊙ Adresse professionnelle

Titre de votre communication : .....
.....

Votre communication intégrera de préférence

le thème : ⊙ 1 ⊙ 2 ⊙ 3 ⊙ 4 ⊙ 5 ⊙ 6 ⊙ 7

sous-thème : ⊙ A ⊙ B ⊙ C ⊙ D ⊙ E ⊙ F

ou le colloque : ⊙ 1 ⊙ 2 ⊙ 3 ⊙ 4 ⊙ 5 ⊙ 6

sous-thème : ⊙ A ⊙ B ⊙ C ⊙ D

Co-intervenant 1
(un seul résumé suffit)
Nom : .....
Prénom : .....
Adresse : .....
.....
Fonction : .....
.....
Téléphone : .....
Mail : .....

Co-intervenant 2
Nom : .....
Prénom : .....
Adresse : .....
.....
Fonction : .....
.....
Téléphone : .....
Mail : .....

Les coordonnées COMPLÈTES des co-intervenants sont obligatoires suite au verso ☞

VOUS POUVEZ AUSSI VOUS INSCRIRE EN LIGNE : WWW.CTHS.FR

Frais d'inscription

Auditeur	70 €
Membre d'une société savante de la région Bretagne	gratuit
Membre de l'Association des amis du CTHS et des sociétés savantes	30 €
Accompagnateur	40 €
Intervenant	30 €
Co-intervenant	20 €
Étudiant non salarié, chômeur	gratuit

Règlement à l'ordre de : ASCSHS

Vous connaissez sans doute des personnes intéressées par ce congrès. Vous pouvez leur transmettre la photocopie de cette fiche, ou nous fournir leurs coordonnées. Nous leur enverrons un dossier.

138e Congrès Rennes 22-27 avril 2013

cths

Directives pour la préparation du résumé

Les propositions de communications parvenues sans résumé seront éliminées.

Le résumé devra comprendre environ **1000 caractères** (espaces comprises) et être collé impérativement dans le cadre ci-dessous. En outre, le résumé devra parvenir au CTHS par courrier électronique : congres@cths.fr ou sous forme de CD.

Un résumé doit viser à faire ressortir les point essentiels de la communication ; il en souligne les éléments nouveaux et les conclusions, de façon que tout lecteur puisse décider si son contenu présente suffisamment d'intérêt ou d'importance pour justifier la lecture du texte entier.

Il doit être intelligible par lui-même, utiliser des phrases complètes, de préférence à une simple liste de titres de chapitres. Le résumé ne doit donc prendre la forme ni d'une introduction générale, ni d'une table des matières. On y évitera le style « télégraphique » ou purement énumératif, mais on veillera à ce que soient mentionnés les mots clés qui décrivent l'article.

Le résumé devra faire clairement état des sources exploitées par l'auteur.

À envoyer au CTHS impérativement avant le 1er novembre 2012

Nom : .....

Titre ou fonction (cette information est indispensable et figurera dans l'ordre du jour et le recueil de résumés des communications) : .....

.....