

Appel à communications
Call for Papers ([English below](#))

Colloque international
**Malbouffe et mauvaises pratiques alimentaires de
l'Antiquité à nos jours**

Université Clermont-Auvergne – CHEC
3-4 novembre 2020 – Clermont Ferrand

Organisation scientifique : Stéphanie Lachaud (Bordeaux-Montaigne-CEMMC), Stéphane Le Bras (UCA-CHEC) et Corinne Marache (Bordeaux-Montaigne-CEMMC)

Argumentaire

Manger sainement est probablement l'une des préoccupations majeures de nos sociétés contemporaines et la thématique fait régulièrement la une des médias en tous genres. La nourriture y devient alors facilement le support d'un discours militant, qui vise à promouvoir la nécessité d'une alimentation la plus saine possible et à ausculter les séquelles des mauvaises pratiques alimentaires et de la malbouffe, faisant ainsi se croiser enjeux sociaux, environnementaux et sanitaires.

Ce terme de « malbouffe » émerge en France à la fin des années 1970 [de Rosnay, 1979], équivalent de l'expression anglaise *junk food*, apparue aux États-Unis dans les années 1950 [Lasky, 1977]. Il fait alors référence à une nourriture considérée comme mauvaise, tant sur le plan diététique que sanitaire (aliments trop riches en sucre, en sel, en graisse, en additifs, trop transformés et trop pauvres en apports nutritifs). Ces pratiques alimentaires, liées à l'intensification de la production industrielle et à la restauration rapide, sont accusées de provoquer des pathologies diverses (obésité, maladies cardio-vasculaires, diabète par exemple) et d'avoir des impacts environnementaux majeurs. Les pouvoirs publics prennent alors des mesures pour sensibiliser les populations à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée (« Stratégie mondiale pour l'alimentation » de l'OMS), à l'intérêt de renouer avec le goût (« Semaine du goût » en France) ou, plus récemment, à l'importance de la consommation de produits locaux (« Farmers' Market Promotion Program » aux États-Unis ou « Projets alimentaires territoriaux » pour les cantines scolaires en France). Il s'agit donc clairement d'un concept marqué chronologiquement, ancré dans la société de consommation et ses spécificités de la seconde moitié du XX^e siècle.

Pourtant, si les modalités et canaux d'informations font de ce sujet une thématique ardente de nos jours, elle n'est pour autant pas une nouveauté. En effet, les mauvaises pratiques alimentaires ont toujours existé et le lien entre alimentation et santé est une question déjà présente dès l'Antiquité : dans la Grèce ancienne, la santé par l'alimentation constitue un pan fondamental dans la théorie hippocratique des humeurs alors que les moralistes en dénoncent les abus. Au Moyen Âge et à l'époque moderne, une profusion de textes, tels *Le Régime de santé de l'école de Salerne* (XI^e-XII^e s.) ou *An Essay on Regimen* (George Cheyne,

1740), abondent de conseils et prescriptions pour conserver la santé par l'alimentation. Plus tard encore, la naissance de la naturopathie à la fin du XIX^e siècle témoigne de l'importance accordée aux aliments dans les considérations médicales, tandis que le mouvement végétarien contemporain s'articule autour des mêmes principes diététiques, popularisés et appliqués par John Harvey Kellogg (1852-1943) dans le dernier quart du siècle. Enfin, dans la France des années 1950-1960, l'Association française pour la recherche de l'alimentation normale, fondée en 1952 par des médecins et biologistes, veille à propager des idéaux qualitatifs alimentaires, autour notamment du souhait d'imposer des normes de production et de commercialisation.

Fort logiquement, tous ces courants, quelles que soient les époques, se sont inquiétés de certaines mauvaises pratiques ou de la consommation de mauvais produits alimentaires, considérés comme néfastes pour la santé. Regroupés en France sous le néologisme « malbouffe » depuis le tournant des années 1980 puis popularisé dans les années 2000 [Bové et Dufour, 2000 ; Jaillette, 2000], ces aliments ou pratiques nuisibles sont eux aussi déjà très présents dans les écrits des médecins du XX^e siècle, des hygiénistes du XIX^e siècle, des législateurs de l'époque moderne ou des médecins-philosophes antiques.

Or, bien que la problématique soit abondamment investie par la presse, les émissions télévisées, les ouvrages médicaux ou grands publics depuis plus de trente ans, il s'agit d'un sujet encore relativement peu exploré collectivement et internationalement par les sciences humaines en général et l'histoire en particulier. Chez les historiens, l'histoire de l'alimentation et des pratiques alimentaires [Flandrin et Montarani, 1996 ; Kiple and Ornelas, 2000 ; de Ferrière et Williot, 2008 ; Meyzie, 2005 ; Quellier, 2010 ; Parasecoli et Scholliers, 2012] connaît un vif succès depuis une vingtaine d'années. Des thèmes comme ceux de la sécurité et de la qualité alimentaire [Stanziani, 2005], des peurs alimentaires [Ferrières, 2002], des liens entre santé et alimentation [Audoin-Rouzeau et Sabban, 2007], de la nourriture au temps des empires [Laudan, 2013] ou des emballages alimentaires [Hachez-Leory, 2019] ont permis d'aborder l'étude des pratiques alimentaires sous des prismes originaux. Mais la question plus spécifique de la malbouffe – et, pour s'inscrire de manière plus exacte dans une perspective diachronique, celles des mauvaises pratiques alimentaires – reste encore largement à explorer, non seulement par les historiens, mais également par les autres sciences humaines. L'entreprise est d'autant plus ardue et pertinente qu'il s'agit là d'un objet particulièrement fluctuant dans l'espace et dans le temps, ce qui en rend l'analyse dans le temps long fort complexe. Ce que l'on considère aujourd'hui comme une mauvaise pratique alimentaire n'a en effet rien à voir avec ce que l'on considérerait comme mauvais dans l'Antiquité, au Moyen Âge, à l'époque moderne ou au début de la période contemporaine. Cette notion est en effet un miroir culturel, économique et social des sociétés considérées, qu'il conviendra de définir et de contextualiser pour mieux en comprendre les évolutions. Elle permettra également de réfléchir et d'interroger la question des modèles alimentaires normatifs, ainsi que des injonctions morales définissant le « bon » et le « mauvais », concepts là aussi très fluctuants dans le temps et selon les environnements (culturels, sociaux, religieux, géographiques, etc.)

L'objectif de cette manifestation scientifique est donc d'interroger la notion de malbouffe et d'étudier les mauvaises pratiques alimentaires sur le temps long, en mettant en évidence leurs permanences et leurs mutations, mais également leur conceptualisation et leurs concordances/dissemblances à différentes périodes. La perception au fil du temps de ce qui

correspond ou non au principe de mauvaises pratiques alimentaires sera ainsi au cœur de notre propos et à cet égard, quatre grands axes pourront être abordés :

- Les produits. C'est bien évidemment le premier élément qui vient à l'esprit lorsqu'on évoque la malbouffe. Quels sont les produits – liquides ou solides – frappés par ce statut selon les lieux et les époques ? Pour quelles raisons ? Dans quelles circonstances ? Ainsi, il faudra s'interroger sur le contexte de stigmatisation de tel ou tel produit, mais également son évolution sur un temps plus ou moins long. La question des modes alimentaires, des trajectoires des produits pourra être interrogée pour comprendre ce que l'on considère comme de mauvais produits alimentaires.
- Les pratiques. Ici se pose la question des modalités de production, de transformation, de conditionnement, d'emballage, de transport et de consommation des nourritures considérées comme malsaines, en envisageant les structures, les réseaux, les individus qui conditionnent et supportent ces pratiques depuis l'antiquité jusqu'à nos jours et dans différents espaces. L'évolution des manières de table (durée des repas, *fast food*, repas à emporter, repas servis dans les transports...) pourra également être prise en compte dans la mesure où elles peuvent elles aussi participer de la malbouffe. Les cadres des comportements (pratiques individuelles ou collectives) pourront eux aussi être étudiés, notamment en lien avec l'idée d'excès dont il faudra sonder les contours sur le temps long. Dans ce contexte, la notion de seuil est elle aussi fondamentale et pourrait mériter l'attention afin d'appréhender les limites de tolérance et de tempérance à diverses périodes.
- Les discours. Au croisement des deux problématiques précédentes se trouve la manière dont le discours sur la malbouffe se construit. Celui-ci peut être positif-mélioratif ou au contraire négatif-péjoratif. Dans tous les cas, il participe pleinement à la compréhension des phénomènes historiques en jeu en cherchant à identifier ce qu'est une « nourriture malsaine » et les circuits par lesquels l'information circule. Les décalages dans l'espace, dans le temps et selon les milieux socio-professionnels de ce qui est perçu comme relevant de la malbouffe seront également au cœur du propos, tout comme les écarts entre ces discours, les préconisations et mesures qu'ils induisent. Les processus de stigmatisation pourront tout autant attirer l'attention, ainsi que ceux d'opposition (discours diététique ou gastronomique par exemple).
- Les répercussions. Au carrefour des enjeux propres à la production et à la consommation s'impose la question des effets de la malbouffe et des mauvaises pratiques alimentaires, tant pour les personnes, que l'environnement, l'économie ou les sociétés dans leur globalité. Ici, une réflexion pourra également porter sur les solutions proposées (produits ou comportements) à ces dérèglements (pollution des sols, gestion des ressources, malnutrition, soucis de croissance, limitation du pouvoir d'achat, disparités sociales, etc.).

Propositions de communications

Les propositions pourront s'inscrire dans un ou plusieurs des axes prédéfinis ; elles pourront s'intéresser à un produit en particulier, un événement spécifique ou, au contraire, proposer une approche synthétique sur le temps long, de pratiques alimentaires stigmatisées ; elles pourront cibler n'importe quel espace géographique mondial, quelle que soit sa taille, ou proposer des comparaisons entre espaces.

Si l'histoire est la discipline privilégiée, des ouvertures pluridisciplinaires sont possibles et souhaitées, notamment vers la géographie, la sociologie, l'anthropologie, le droit, la nutrition, l'économie ou les sciences de la nature.

Une attention toute particulière sera portée aux jeunes chercheurs et chercheuses (masterants, doctorants, jeunes docteurs), ainsi qu'aux propositions provenant de l'étranger. Les langues de travail du colloque seront le français et l'anglais.

L'organisation prendra en charge l'hébergement et les repas pour les deux jours du colloque. Nous financerons également une partie ou la totalité du trajet, dans la mesure du possible, notamment pour ceux dont les laboratoires ne peuvent pas assumer le coût total du voyage.

Les propositions (3000 signes, en français ou en anglais) sont à envoyer avant le 31/03/2020, accompagnées d'un court CV, à lachaud.stephanie@wanadoo.fr, stephane.lebras@uca.fr et corinne.marache@gmail.com

Bibliographie indicative et sélective

Frédérique Audoin-Rouzeau, et Françoise Sabban (dir.), *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2007.

José Bové et François Dufour, *Le monde n'est pas une marchandise : des paysans contre la malbouffe*, Paris, La Découverte, 2000.

Marc de Ferrière Le Vayer et Jean-Pierre Williot, *Saga de la pomme de terre*, Paris, Ed. du cercle d'art, 2008.

Stella et Joël de Rosnay, *La malbouffe : comment se nourrir pour mieux vivre*, Paris, Ed. Olivier Orban, 1979.

Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Éditions Points, 2002.

Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

David Gentilcore, *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, Medicine and Society, 1450-1800*, Londres, Bloomsbury, 2016.

Florence Hachez-Leroy, *Menaces sur l'alimentation. Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires, XIX^e-XX^e siècles*, Tours, PUFR, 2019.

Jean-Claude Jaillette, *Les dossiers noirs de la malbouffe*, Paris, Albin Michel, 2000.

Kenneth F. Kiple and Kriemhild Conee Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, NYC, Cambridge Univ. Press, 2000.

Michael S. Lasky, *The Complete Junk Food Book*, NYC, McGraw-Hill, 1977.

Rachel Laudan, *Cuisine and Empire. Cooking in World History*, Berkeley, Univ. of California Press, 2013.

Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne : manger et boire, XVI^e s.-XIX^e s.*, Paris, A. Colin, 2010.

Fabio Parasecoli and Peter Scholliers, *A cultural history of food*, 6 volumes (Antiquity, Medieval Age, Renaissance, Early Modern Age, Age of Empire, Modern Age), London, New York, Berg, 2012.

Florent Quellier, *Gourmandise : histoire d'un péché capital*, Paris, A. Colin, 2010.

Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire, XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2005.

Comité scientifique :

Martin Bruegel, INRA

Pierre-Antoine Dessaux, U. Tours

Madeleine Ferrières, U. d'Avignon

Fabien Knittel, U. Franche-Comté

Caroline Lardy, UCA Clermont

Julie Mardon, UCA Clermont

Marilyn Nicoud, U. d'Avignon

Philippe Meyzie, U. Bordeaux-Montaigne

Peter Scholliers, Vrije Universiteit Bruxelles

Jon Stobart, Manchester Metropolitan University

Dimitri Tilloi-d'Ambrosi, U. Lyon Jean-Moulin

International Symposium
**Junk Food and Poor Food Habits from Antiquity to the
Present Days**

Université Clermont-Auvergne – CHEC
November 3-4, 2020 – Clermont Ferrand

Scientific organisation : Stéphanie Lachaud (Bordeaux-Montaigne-CEMMC), Stéphane Le Bras (UCA-CHEC) et Corinne Marache (Bordeaux-Montaigne-CEMMC)

Arguments

Healthy eating has become one of the major concerns in our contemporary societies and the theme regularly hits the headlines of all kinds of media. Food has become the medium of sometimes militant speech that aims to promote diets as healthy as possible and to investigate the consequences of injurious food practices and of the consumption of junk food. This discourse combines social, sanitary and environmental concerns.

The term “malbouffe” emerged in France in the late 1970s [de Rosnay, 1979], the equivalent of the English expression “junk food”, which appeared in the United States in the 1950s. It then referred to food considered to be bad, both in terms of diet and health (foods too rich in sugar, salt, fat, additives, too processed and too poor in nutrients). These dietary habits, linked to the intensification of industrial production and fast food, were soon widely accused of causing various pathologies (obesity, cardiovascular diseases and diabetes for example) and of having major environmental impacts. Governments and authorities were thereupon taking steps to raise people’s awareness of the importance of healthy eating practices (WHO’s “Global Strategy for Food”), the value of taste (“Semaine du goût” in France) or, more recently, the priority to purchase local products (“Farmers’ Market Promotion Program” in the United States or “Projets alimentaires territoriales” for school canteens in France).

Therefore, the concept of “junk food” is clearly one of a specific era, anchored as it is in the specificities of consumer society of the second half of the 20th century. Yet bad food practices have always existed and the link between food and health, or poor nutrition and health, is an issue already present in Antiquity. In fact, if the modalities and channels of information make this subject a salient theme nowadays, it is not however a novelty. In France from the 1950s to 1960s, for example, the French Association for the Search for Normal Diet, founded in 1952 by doctors and biologists, strove to propagate food quality ideals, aiming to impose norms of production and retailing. The birth of naturopathic medicine in the late nineteenth 19th century and the continued growth of naturopathy to this day bear witness to the importance of diet to health. Even earlier, the contemporary vegetarian movement revolved around the same principles, popularized and applied by John Harvey Kellogg (1852-1943) in the last quarter of the 19th century. In the Middle Ages and the early-modern era, the *Salernitan Rule of Health* (XIth-XIIth c.) or *An Essay on Regimen* (George Cheyne, 1740) propounded dietary considerations to “maintain good health”. And in classical antiquity, the link of food and health constitutes a fundamental element of the Hippocratic theory about humors.

Logically, all of these theories or movements, regardless of time, have been concerned about poor foodstuffs and injurious dietary habits. Grouped under the “junk food” neologism since the 1950s and then popularized between 1970 and the early 2000s [Lasky, 1977 ; Bové and Dufour, 2000; Jaillette, 2000], these harmful foods or practices are in fact already present in the writings of 20th century physicians, 19th century hygienists, medieval legislators and ancient philosophers.

However, although the problem has been extensively covered by the press, television broadcasts, medical and public works for more than 30 years, it is a subject still relatively little explored collectively and internationally by the humanities in general and history in particular. Among historians, the history of food and food practices [Flandrin and Montarani, 1996; Kiple and Ornelas, 2000; Meyzie, 2005; Quellier, 2010; Parasecoli and Scholliers, 2012] has been a great success for the past 25 years. Topics such as food safety and quality [Stanziani, 2005], food fears [Ferrières, 2002], links between food and health [Audoin-Rouzeau et Sabban, 2007], food in Empires [Laudan, 2013] or food packaging [Hachez-Leroy, 2019] have made it possible to study food habits through original prisms. But the more specific question of junk food and, in order to be more relevant from a diachronic perspective, of bad food practices, is still largely to be explored, not only by historians, but also by the sister disciplines in the humanities.

The research is all the more difficult and yet all the more relevant because it is a particularly fluctuating object in space and time; this protean nature makes its analysis on the long run very complex. What is considered a bad food habit today has nothing to do with the like in antiquity, the Middle Ages, modern or early contemporary times. The notions of "bad food" and "harmful dietary practices" are in fact cultural, economic and social mirrors of these societies. They require careful inscription in their contexts, the recovery of precise contemporaneous definitions in order to understand continuity and change. They also require to consider and question the reference food models, as well as moral injunctions defining the “good” and the “bad”, concepts that are also very fluctuating over time and contexts (cultural, social, religious, geographical, etc.)

The objective of this scientific event is to examine the issue of junk food and bad food habits over time, highlighting both their persistence and transformations, but also their conceptualizations and consistencies/dissimilarities in the long run. As a matter of fact, the question of what is perceived over time as bad food practices will be at the heart of our discussion and four main areas can be addressed:

- Products. This is obviously the first thing that comes to mind when talking about junk food. What are the products – liquid or solid – affected by this status according to different places and times? For what reasons? Under what circumstances? Thus, it will be necessary to question the context of the stigmatization of a particular product, but also its evolution over time. The question of food patterns and product trajectories can be raised to understand the criteria to identify dangerous food products.
- Habits. This section aims at investigating the methods of production, processing, packaging, transport and consumption of foods considered as unhealthy, paying attention to the structures, networks, individuals who condition and support these practices from ancient times to the present across different spaces. Food manners (length of meals, fast food, take-out meals, meals served in transport, etc.) and their

evolution can also be taken into account in order to capture society's regulation of food consumption. Individual and collective behaviors should also be investigated, maybe in link with the concept of "excess" that should be questioned in the long run, too. In this context, the notion of "threshold" is relevant and should be examined in order to understand what is tolerable or not.

- Discourses. At the crossroads of the two previous problems is the way in which discourses on junk food are elaborated. These can be positive-ameliorative or, on the contrary, negative-pejorative. In any case, communication fully participates in the construction of the historical phenomena at stake by describing and identifying "unhealthy food" as well as the channels through which information flows. The differences in space, time and socio-professional environments of what is perceived as junk food will also be at the heart of the discussion, as will the discrepancies between these discourses, the recommendations and measures they induce. Stigmatization processes or anti-junk food discourses (diet or gourmet for example) could be focused on as well.
- Impacts. What are the effects of junk food and poor food habits on people, the environment, the economy or societies as a whole? Here, consideration may also be given to the proposed solutions (products or behavior) to correct the externalities of the production and consumption of junk food (soil pollution, resources management, malnutrition, concerns for growth, limitation of purchasing power, social disparities, etc.).

Communications submissions:

Submissions may fit within one or more of the predefined axes; they may focus on a particular product, a specific event or, on the contrary, propose a synthetic approach on the long run of stigmatized food practices; they can target any global geographic space, regardless of its size, or offer comparisons between spaces.

If history will be the preferred discipline, multidisciplinary openings are possible and desired, especially towards geography, sociology, anthropology, law, nutrition, economics or the natural sciences.

Special attention will be given to young researchers (masters, PhD candidates, young doctors) and proposals from abroad.

The working languages of the symposium will be English and French.

We will cover accommodation and meals during the two days of the symposium. We also hope to be able to contribute to the transport costs of participants, especially for those whose home institutions do not subsidize this type of expenditure. We strongly encourage applicants to try to secure partial or full funding of transport costs from their home university.

Proposals (3000 signs, French or English) should be sent before March 31, 2020, with a short resumé, to lachaud.stephanie@wanadoo.fr, stephane.lebras@uca.fr and corinne.marache@gmail.com

Selected bibliography

Frédérique Audoin-Rouzeau, et Françoise Sabban (dir.), *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2007.

José Bové et François Dufour, *Le monde n'est pas une marchandise : des paysans contre la malbouffe*, Paris, La Découverte, 2000.

Marc de Ferrière Le Vayer et Jean-Pierre Williot, *Saga de la pomme de terre*, Paris, Ed. du cercle d'art, 2008.

Stella et Joël de Rosnay, *La malbouffe : comment se nourrir pour mieux vivre*, Paris, Ed. Olivier Orban, 1979.

Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Éditions Points, 2002.

Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

David Gentilcore, *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, Medicine and Society, 1450-1800*, Londres, Bloomsbury, 2016.

Florence Hachez-Leroy, *Menaces sur l'alimentation, Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires, XIX^e-XX^e siècles*, Tours, PUFR, 2019.

Jean-Claude Jaillette, *Les dossiers noirs de la malbouffe*, Paris, Albin Michel, 2000.

Kenneth F. Kiple and Kriemhild Conee Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, NYC, Cambridge Univ. Press, 2000.

Michael S. Lasky, *The Complete Junk Food Book*, NYC, MacGraw-Hill, 1977.

Rachel Laudan, *Cuisine and Empire. Cooking in World History*, Berkeley, Univ. of California Press, 2013.

Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne : manger et boire, XVI^e s.-XIX^e s.*, Paris, A. Colin, 2010.

Fabio Parasecoli and Peter Scholliers, *A cultural history of food*, 6 volumes (Antiquity, Medieval Age, Renaissance, Early Modern Age, Age of Empire, Modern Age), London, New York, Berg, 2012.

Florent Quellier, *Gourmandise : histoire d'un péché capital*, Paris, A. Colin, 2010.

Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire, XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2005.

Scientific Committee:

Martin Bruegel, INRA

Pierre-Antoine Dessaux, U. Tours

Madeleine Ferrières, U. d'Avignon

Fabien Knittel, U. Franche-Comté

Caroline Lardy, UCA Clermont

Julie Mardon, UCA Clermont

Marilyn Nicoud, U. d'Avignon

Philippe Meyzie, U. Bordeaux-Montaigne

Peter Scholliers, Vrije Universiteit Bruxelles

Jon Stobart, Manchester Metropolitan University

Dimitri Tilloi-d'Ambrosi, U. Lyon Jean-Moulin