

Les imaginaires alimentaires. Histoire, représentations, cultures

Le cours proposera notamment :

- **Une évocation de la cuisine comme instrument de l'identité culturelle et comme élément d'une histoire sociale, mais aussi comme révélateur des échanges dont nous sommes le produit (conférence de Massimo Montanari)**
- **Une vision sur la longue durée de la problématique alimentaire pour les sociétés humaines (conférence de Marcel Mazoyer)**
- **Une approche des représentations et des peurs en matière alimentaire (conférence de Madeleine Ferrières)**
- **Une conférence (de Marco Cicchini) et des ateliers sur des études de cas dans le contexte suisse**
- **Une conclusion (d'Antonio Brusa) sur l'enseignement de l'histoire de l'alimentation pour faire apprendre l'histoire de tous**

Les imaginaires alimentaires. Histoire, représentations, cultures

Date : 19-21 mai 2010

Lieu : Université de Genève (Institut universitaire de formation des enseignants)

Les imaginaires alimentaires interrogent l'organisation des sociétés humaines et les multiples migrations qui les ont progressivement forgées.

L'alimentation et ses imaginaires constituent une thématique centrale de l'histoire des sociétés humaines qui pourrait être examinée en fonction de chacune des trois configurations historiographiques mises en évidence par Antoine Prost et Jay Winter, en fonction de problématiques politiques et stratégiques, économiques et sociales, anthropologiques et culturelles.

La prise en compte de cette thématique des imaginaires alimentaires dans l'enseignement de l'histoire ne devrait pas se contenter de récits plus ou moins anecdotiques sur les habitudes culinaires du passé, mais les examiner sous l'angle des questions les plus fondamentales posées par l'organisation collective des sociétés humaines.

En particulier, les pratiques alimentaires et leur évolution rendent largement compte des multiples migrations humaines et de la dimension hybride et pluriculturelle de nos sociétés, bien avant les développements les plus récents de la mondialisation. Elles sont même en quelque sorte un précieux révélateur de ces échanges.

Cette thématique concerne également l'abondance et la carence, les peurs et les interdits, la production et sa réglementation, etc.

Ces trois journées auront ainsi pour objectif d'évoquer sur une longue durée ces aspects fondamentaux mis à jour par l'histoire des imaginaires alimentaires, de rendre compte des derniers développements de la recherche historique dans ce domaine et de réfléchir aux contenus d'apprentissage les plus pertinents à développer dans les écoles.

Le cours comprendra des conférences et des ateliers donnant lieu à des présentations d'études de cas et de documents pour l'apprentissage de l'histoire.

Responsable du cours : Charles Heimberg, Charles.Heimberg@unige.ch

Les imaginaires alimentaires. Histoire, représentations, cultures

Extraits de Massimo Montanari, « Un Medioevo aperto al mondo », in Antonio Brusa & Luigi Cajani (dir.), *La storia è di tutti*, Rome, Carocci, 2008, pp. 63-71.

[...] Les historiens ont dû inventer la notion de « royaumes romano-barbares » pour désigner des entités politiques et législatives qui n'étaient plus ni l'un, ni l'autre, mais une nouveauté issue de leur hybridation. Les lois des peuples germaniques, écrites en latin, mais farcies de termes germaniques (en Italie, l'Édit de Rotaire), inspirées du droit justinien, mais aussi de la tradition de la faida (vengeance privée) et du wergeld, constituent l'un des meilleurs témoignages de ce croisement culturel. [...]

Moi-même, en m'occupant d'histoire de l'alimentation, j'ai décrit cette réalité nouvelle comme un nouveau modèle de production et de consommation, construit de manière équilibrée (et non plus sur de contrastes comme c'était dans le monde ancien) à partir des produits agricoles et des produits des forêts ; non plus le monde du pain *contre* le monde de la viande, mais un monde nouveau dans lequel le pain et la viande ont tous les deux une importance première, reconnue de tous. [pp. 64-65]

Permettez-moi quelques considérations sur cet argument auquel j'ai souvent eu l'occasion de réfléchir. Chaque fois que je prononce le mot « cuisine », pensez-le comme un synonyme de « culture ». Parce que *la cuisine est un instrument* (et un signe) *de l'identité culturelle*, et tout discours sur la cuisine, loin d'être frivole, est un plongeon dans le thème des identités culturelles.

[...] Les exemples médiévaux que j'ai évoqués me semblent éloquentes : l'Europe, construite sur la contamination de plusieurs cultures, a élaboré au début du Moyen Âge une identité alimentaire et gastronomique particulièrement riche et intéressante. En son sein, ce sont surtout les pays ayant traversé des événements particulièrement complexes, et assisté à une succession de stratifications culturelles d'origines très diverses, qui se sont signalés comme lieux d'excellence de la culture alimentaire. Je pense à la France et à l'Italie, à des régions de « frontières » comme la Sicile ou la bande alpine, où le croisement des cultures a été particulièrement dense.

Pour une telle analyse, nous disposons d'au moins deux conceptions fondamentales :

1. *L'identité se construit dans l'échange.*
 2. *L'identité se transforme avec le temps. Ou alors : l'identité est un fait dynamique.*
- [p. 69]

Essayons d'imaginer un plat de spaghettis à la tomate : ce qui est de nos jours un symbole incontestable de l'identité italienne. Imaginons-le assaisonné en toute simplicité avec de la sauce tomate, de l'huile, de l'ail, un saupoudrage de parmesan, une feuille de basilic, voire, pour qui le souhaite, une pincée de piment.

Quelles sont les racines de ce plat ? Comment ces ingrédients se sont-ils retrouvés ensemble ? De tout ce que j'ai successivement énoncé, seul l'ail appartient à notre tradition en remontant jusqu'à l'âge romain. Le parmesan, en ce qui le concerne, est une invention médiévale remontant plus ou moins au XII^e siècle, contemporaine (et ce n'est pas un hasard) de l'affirmation des pâtes comme plat typique de la cuisine italienne, mais aussi à cette époque d'autres pays européens. Comme je l'ai déjà signalé, la pâte sèche (à laquelle j'ajoute maintenant la pâte longue) est un apport de la culture arabe, que nous trouvons pour la première fois dans la Sicile de tradition arabe au cours des siècles centraux du Moyen Âge (on a pu établir l'existence d'une fabrique de pâtes à Palerme au XII^e siècle). Mais poursuivons avec les autres ingrédients : pour la tomate, et aussi pour l'éventuel piment, il faut attendre l'arrivée des produits américains. Sur le basilic, je ne sais pas dire grand-chose sinon qu'il est absent des recettes italiennes jusqu'à des siècles très récents (je ne crois pas l'avoir rencontré avant les XVII^e-XVIII^e siècles). Il ne manque plus que l'huile, produit très ancien, grec puis romain, mais paradoxalement très nouveau. En effet, personne n'utilisait l'huile avec les pâtes jusqu'à la fin du XIX^e siècle : depuis le Moyen Âge, les pâtes étaient inévitablement accompagnées de beurre (avec en général du sucre et d'autres épices), et la première recette italienne de spaghettis à la tomate, datée des années trente du XIX^e siècle, est cuisinée au saindoux. L'huile, et donc la fameuse « diète méditerranéenne », ne s'affirme en cuisine qu'au cours du XX^e siècle.

Quel est notre bilan ? Au moins trois continents (l'Europe, l'Asie, l'Amérique) et au moins deux mille ans d'histoire qui ont vu se superposer des cultures diverses ont été nécessaires pour donner forme à ce plat de spaghettis que nous percevons aujourd'hui comme un élément constitutif de notre identité alimentaire et culturelle. Ceci vaut pour tous les plats et toutes les recettes. [...]

J'espère que le sens de mon propos est clair. Je veux dire que l'identité et les racines (des concepts que nous tendons souvent, mais abusivement, à assimiler et à confondre), ce n'est pas la même chose, et c'est même très différent.

Au fond, les racines sont là, et l'identité est ici. *Les racines sont l'histoire, mais l'identité, c'est nous-mêmes.*

Les racines, c'est-à-dire les origines, ne nous expliquent rien par elles-mêmes : elles servent seulement à nous rendre compte de la complexité et de l'enchevêtrement des facteurs du développement historique. Marc Bloch, dans son *Apologie pour l'histoire* qui réfléchissait au métier d'historien, nous l'a rappelé avec force quand il nous mettait en garde contre ce « mythe de l'origine », qui n'est pas une cause et qui n'intéresse pas particulièrement l'historien. [pp. 70-71]

[trad. Ch.H.]

Extraits de Massimo Montanari, *Entre la poire et le fromage. Ou comment un proverbe peut raconter l'histoire*, Paris Agnè Viénot Éditions, 2009.



« Ne dis pas au paysan à quel point le fromage est bon avec les poires ». [p. 15]

Étant donné la nature du proverbe, il faudra naturellement concentrer l'enquête sur son aspect *social*. Pour ce faire, nous nous demanderons ce que *signifiaient* le fromage et la poire dans cette culture (à cette époque) : car un produit alimentaire n'est jamais un simple objet nutritionnel ou diététique, mais tend à se présenter comme un sujet doté d'une personnalité qui lui est propre, d'un *statut social* bien précis, selon l'heureuse expression inventée par Jean-Louis Flandrin. En nous basant sur ces observations, nous nous demanderons quel sens pouvait avoir l'association des deux produits. [p. 34]

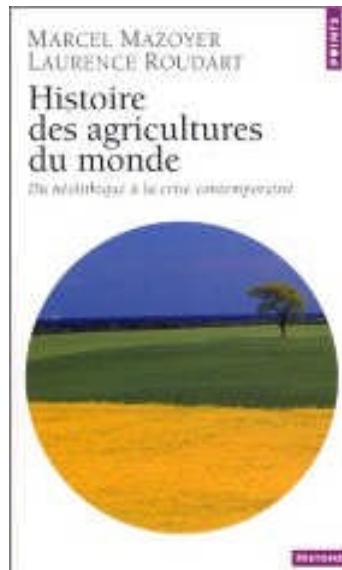
Bref, ce *système basé sur l'ignorance* dans laquelle les paysans sont maintenus est considéré par la majorité des propriétaires terriens comme adapté à leur intérêt. La clairvoyance de quelques intellectuels les conduit à émettre des opinions discordantes ; pourtant l'idée dominante reste celle de nier *l'instruction* au paysan. Élaborée entre le XIV^e et le XVI^e siècle de manière organisée et cohérente, en 1772, cette idée est toujours *actuelle*. [p. 134]

Si les vilains savaient, ils mangeraient tout et cela provoquerait un *manque de nourriture* pour les chevaliers. [p. 138]

Pour pénétrer leur signification, ou plutôt le conflit entre les diverses significations, il me semble nécessaire de chercher le sens des proverbes tantôt dans l'univers mental des « vilains », tantôt dans celui des « seigneurs ». Les deux cultures se croisent et représentent des intérêts opposés, mais l'une comme l'autre utilisent l'instrument du proverbe pour affirmer leur point de vue respectif [...]. [p. 151]

« Ne dis pas au paysan
À quel point le fromage est bon avec les poires.
Mais le paysan, qui n'était pas couillon,
Le savait avant son maître. » [p. 160]

Extraits de Marcel Mazoyer & Laurence Roudart, *Histoire des agricultures du monde. Du néolithique à la crise contemporaine*, Paris, Seuil (points-histoire), 1997 (2002 pour cette édition).



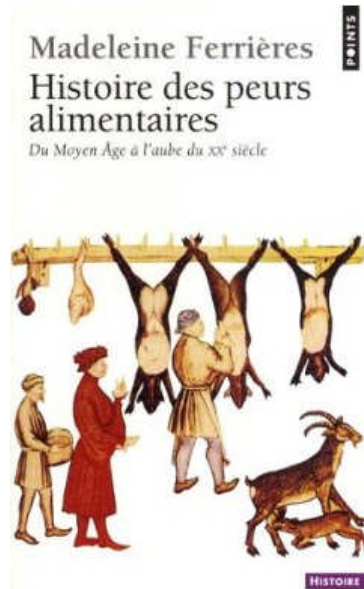
À la veille de l'apparition de l'agriculture, la population humaine était en pleine expansion grâce au développement de modes de prédation toujours plus diversifiés et plus efficaces. [...]

[...] Il est indéniable que le décuplement de la population humaine, qui est passée d'environ 5 à 50 millions d'habitants entre 10'00 et 5'000 ans avant le présent, est dû pour l'essentiel au développement planétaire de l'agriculture néolithique. Les systèmes de culture sur abattis-brûlis, qui se développèrent alors largement dans les milieux boisés cultivables de la planète, supportent en effet des densités de population de 10 à 30 habitants par kilomètre carré, des densités qui sont bien supérieures à celles des systèmes de prédation.

Puis, entre 5'000 et 3'000 ans avant le présent, c'est-à-dire entre 3'000 et 2'000 ans avant J.-C., le doublement de la population mondiale, qui est passée de 50 à 100 millions d'individus environ, s'explique encore, dans une certaine mesure, par l'extension des cultures sur abattis-brûlis, mais elle s'explique aussi par le développement des grandes sociétés agraires hydrauliques des vallées de l'Indus, de la Mésopotamie et du Nil. [...] [p. 89]

En résumé, l'expérience de vingt-cinq années de rapide croissance économique mondiale, suivies de plus de vingt années de croissance ralentie et de crise larvée, montre que l'abaissement des coûts de transport, l'ouverture des économies nationales et la libéralisation grandissante des échanges internationaux n'ont pas réduit les écarts d'équipement, de productivité et de revenu entre les pays les plus pauvres et les pays les plus riches, ni résolu le problème du chômage et de la misère dans le monde. Au contraire, durant la dernière période, la pauvreté, le chômage et les inégalités entre les plus déshérités et les mieux nantis se sont accrus de manière considérable. Et les scénarios d'avenir reposant sur des hypothèses de poursuite de l'intégration économique mondiale et de libéralisation accrue des échanges montrent que ces écarts iront en s'accroissant encore. [pp. 650-651]

Extraits de Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Seuil (points-histoire), 2002.



Une histoire de la peur ressortit à l'histoire des représentations. Dans cette perspective, ce qui intéresse l'historien est bien moins la réalité des choses que l'attention qu'on leur portait, et l'effort doit consister à comprendre pourquoi ces peurs surgissaient. [p. 14]

Une politique de la prudence est relative à des dangers avérés. Une politique de précaution vise à prévenir des risques potentiels. Si l'on veut bien s'accorder à ces définitions préalables, alors on dira que la prévention des risques alimentaires eux-mêmes relève toujours et partout d'une politique de précaution dans la mesure où, dans l'ère préscientifique, aucun danger n'est établi avec certitude. [...] La précaution n'est pas l'inaction, ni la délibération sans fin. Les hommes publics prennent des risques politiques -et d'abord celui de se tromper. Comme le vraisemblable est pluriel (seul le vrai est unique), les politiques qu'il inspire sont diverses. Le terme de prudence, quant à lui, revient fréquemment sous la plume des administrateurs. Elle désigne la conduite à tenir face aux peurs engendrées par les épizooties. Tout se passe comme si le seul danger, identifié et évitable, était la peur du public. [p. 311]

La peur alimentaire est une angoisse sourde. Pour autant, elle n'est pas muette. Si les hommes des temps passés étaient dans l'incapacité d'expliquer leur sentiment d'insécurité, ils savaient l'exprimer. [p. 433]

Les peurs ici rapportées entretiennent entre elles de secrètes affinités. Au-delà des peurs, il y a la peur, soit ce sentiment d'insécurité alimentaire qui s'entend et s'exprime de façon parfois proche du nôtre, et souvent différemment. Chaque constellation historique étant différente, elle n'est jamais tout à fait la même, et jamais tout à fait autre. Elle n'est ni permanente ni globale. [p. 435]