

COMPTES RENDUS DE LECTURE

REVUE D'HISTOIRE MODERNE CONTEMPORAINE, Histoire de l'environnement
N° 56-4, octobre-novembre 2009, 163 p.

La *Revue d'Histoire moderne contemporaine* nous livre un dossier extrêmement ambitieux sur l'histoire environnementale. Le travail, coordonné par Fabien Locher et Grégory Quinet, élabore un état des lieux critique du rapport entre l'environnement et la construction de l'histoire. Ils souhaitent mettre en évidence le dynamisme que connaît aujourd'hui l'histoire environnementale – et ils y parviennent ! La remarquable introduction signée de ces deux auteurs présente une histoire critique de cette histoire environnementale, en dégageant les raisons d'un décalage entre une réflexion assez ancienne dans la tradition nord-américaine et une émergence tardive en France. Ils présentent aussi les travaux novateurs du point de vue de leurs objets d'étude et de leur méthodologie, en opérant un panorama historiographique très complet. Le dossier met en avant « *les médiations symboliques et matérielles qui façonnent, dans chaque situation historique, des assemblages hommes-nature particuliers et changeants* » (p. 35). Quatre contributions (J.-B. Fressoz sur la libéralisation des « *choses environnantes* », F. Locher sur la prévision savante du temps, F. Thomas sur la protection des forêts et environnementalisme colonial en Chine, et Ronald E. Doel sur l'histoire et sciences de l'environnement physique) viennent compléter l'introduction. Elles témoignent de la diversité des approches, de la curiosité de certains objets – permettant de construire néanmoins une articulation complexe avec des objets traditionnels de l'historiographie – mais aussi de la difficulté de structurer cette histoire¹. Difficile de résumer l'ensemble des questionnements soulevés par cet article. La richesse de la bibliographie et la diversité des options relayées constituent déjà en soi une réussite. Nous voudrions souligner quatre axes qui nous ont particulièrement intéressés.

Légitimer l'histoire environnementale

A partir du « *creuset américain* », les deux auteurs restituent les principales interrogations théoriques, méthodologiques et épistémologiques de la construction de cette discipline. Ils montrent ainsi tout l'intérêt d'une histoire des sciences dans laquelle on aperçoit toute l'importance du contexte historique de constitution et de légitimation des enjeux théoriques de l'environnement. En l'occurrence, ils mettent en évidence l'influence des mobilisations théoriques et citoyennes d'une jeune génération de chercheurs américains. Ces derniers ont été influencés par certaines mobilisations environnementalistes (relayées par quelques travaux précurseurs – comme ceux de Rachel Carson (1963 ; sur ce point voir également Yvard-Djahansouz, 2009 ; Duban, 2000)². Cette dimension générationnelle est importante, aux Etats-Unis puis en France, pour saisir l'introduction de cette réflexion dans les champs

¹ On peut regretter que ces textes ne s'inscrivent pas totalement dans les questionnements épistémologiques posés dans l'introduction.

² A ces travaux il convient, sans doute, d'ajouter la tradition littéraire des écrivains nord-américains, décrivant la complexité des relations de l'homme avec les milieux, depuis Aldo Léopold, Thoreau... et, par la suite, Jim Harrison, Edward Abbey, Rick Bass...

académiques. Les auteurs montrent le travail mené par ces chercheurs pour institutionnaliser leur jeune communauté, créant à la fois des réseaux de recherches (associations...), des critères de scientificité (revues, congrès...) et d'éducation (enseignements spécialisés...). Néanmoins, cette structuration reste marginale, en raison du scepticisme des autorités académiques et du poids des mandarins socialisés avec d'autres ressources, qui ignorent, souvent, la dimension perturbatrice et refondatrice de la question environnementale. Il faut toute la force de convictions de ces trublions pour parvenir à faire reconnaître la pertinence de cette démarche historique. Et surtout, il faut compter sur la capacité de ces jeunes chercheurs à *relier* l'enjeu environnemental avec des enjeux sociaux (féminisme, histoire locale, patrimoine...), qui, eux, sont reconnus comme pertinents. La force de conviction qui anime ces chercheurs va produire ses effets au tournant des années 1990, période à laquelle leur marginalisation commence à se réduire. Ils acquièrent une certaine reconnaissance académique et une institutionnalisation de leurs objets de recherche.

Hésitations théoriques, ancrages empiriques

L'article introductif n'ignore rien des hésitations théoriques, des querelles méthodologiques et des divergences de position entre les membres de cette petite communauté. Quelle place accorder à la Nature (une réalité effective, une construction imaginaire ou une construction sociale) ? Comment appréhender les dimensions territoriales de l'environnement ? Comment constituer des approches comparatives ? Mis à part l'importance accordée à une approche empirique, les interrogations sont nombreuses et sans cesse alimentées par l'émergence de nouveaux problèmes écologiques. L'introduction offre une vision complexe de ces hésitations théoriques et méthodologiques. Ce faisant, G. Quinet et F. Locher expliquent ainsi toute la valeur heuristique de l'approche environnementale.

La démarche empirique utilisée par la plupart de ces pionniers constitue une ressource scientifique importante. Elle permet de valoriser des approches inédites en exhumant des traces du passé qui avaient jusqu'ici échappé aux analyses canoniques. Ainsi, l'histoire environnementale ne cesse de tisser des liens entre l'histoire présente et les temps longs du passé. La liaison temps court-temps long demeure problématique, car il s'agit à la fois d'assurer la légitimité de cette discipline, tout en lui permettant de s'inscrire dans les traditions intellectuelles de l'approche historique, sans ignorer les enjeux sociaux, souvent conflictuels autour de la nature (Cable, 1995). Mais en opérant cette liaison avec les enjeux environnementaux du présent, G. Quinet et F. Locher montrent toute l'originalité produite par cette démarche. Cette relation entre temps-immédiat et temps-long met d'autant mieux en avant les interactions qui existent entre les enjeux sociaux et environnementaux. Cela permet de mettre en valeur les divergences intellectuelles entre certaines approches américaines et française. Frédéric Thomas (« *Protection des forêts et environmentalisme colonial : Indochine, 1860-1945* ») vient ainsi questionner et bousculer les thèses – généralement admises – sur l'histoire environnementale coloniale de Richard Grove. Avec précision, il montre que loin de participer à une forme de négociation avec les savoirs et les acteurs locaux, l'approche coloniale de l'environnement reste dominée par une approche capitaliste et technique.

La démarche empirique permet aussi de procéder à des réévaluations sur les formes de construction des savoirs environnementaux. Ainsi, Ron Doel, en guise de bilan, montre que les processus de co-construction des sociétés et de leur(s) environnement(s), et le rôle qu'y

jouent les savoirs savants (« *Quelle place pour les sciences de l'environnement physique dans l'histoire environnementale ?* »). Il propose une contribution originale, faisant des militaires étasuniens les principaux promoteurs d'une connaissance effective de l'environnement, en vue de se préparer à un conflit avec l'URSS³.

Spécificités françaises

G. Quinet et F. Locher rappellent le retard de la France à « reconnaître la légitimité de ce champ de [l'histoire environnementale] » ; une telle reconnaissance n'est acquise – et encore, faiblement – qu'au cours des années 1990. Comment expliquer un tel retard ? Loin de se cantonner à un questionnement superficiel, F. Locher et G. Quinet établissent une réflexion critique sur cette situation, examinant tour à tour les conditions de l'émergence, de diffusion et de construction scientifique de ce champ intellectuel, et ce dans une perspective comparative (traditions anglo-saxonne et française). Ce travail, qui explore avec détails et précisions de nombreuses sources, tant françaises qu'étrangères, explique la manière dont les historiens de l'environnement français vont à la fois suivre les pas de leurs aînés américains, tout en s'en démarquant sur quelques points. La situation française est principalement marquée par la figure tutélaire des *Annales*. L'article met en évidence les multiples ramifications théoriques de cette démarche, mais qui, curieusement, ne prend guère en compte la singularité de l'environnement : « *la nature n'intervient pas comme une cause extérieure, car les processus sont trop complexes, mêlés, indissociables. Elle est donc intégrée à l'histoire des hommes, le tout formant un assemblage* » (p. 19). La rencontre entre historiens et environnement est conditionnée par cette prééminence de l'histoire sociale. Les travaux historiques sur l'environnement ne débouchent pas sur la construction d'une communauté épistémique particulière. Peut-être aurait-il été intéressant de proposer quelques pistes pour tenter d'expliquer les raisons de cette dissociation ? Une socio-histoire de ce silence est encore à construire.

Cependant, les frontières bougent assez fortement depuis une vingtaine d'années. La recherche française en matière d'histoire du climat est particulièrement féconde depuis quelques années, s'inspirant des travaux fondateurs d'Emmanuel Le Roy Ladurie. Elle s'appuie désormais sur la mise en perspective critique de tout un ensemble de sources (particules emprisonnées dans les glaces polaires, pollens piégés dans les sédiments, les bois fossiles...), procédant ainsi à un riche décloisonnement disciplinaire (notamment avec l'archéologie, voir M. Magny, 1995). Cela permet en outre de lier l'histoire du climat avec l'histoire sociale (sensibilités des populations face au climat, évolution de la compréhension climatique avec la rationalité scientifique des Lumières, voir les travaux de P. Allard par exemple). Ainsi, l'article de F. Locher dans ce dossier consacré aux « *Météores de la modernité : la dépression, le télégraphe et la prévision savante du temps (1850-1914)* » montre clairement ce rapport entre la construction d'une modernité politique (qui fait la part belle à l'individu et à la construction rationnelle des rapports sociaux – dont la mesure du temps fait partie) et l'élaboration d'un appareillage et d'une méthode de mesure « *du temps qu'il fait* ». Une telle démarche valorise une réflexion inscrite dans la pratique de l'interdisciplinarité, avec des

³ La thèse est séduisante, mais elle n'explique pas les procédures de publicisation qui opèrent alors, et comment ces connaissances participent à l'élaboration d'un espace public environnemental. Plutôt que d'y voir une forme de contribution à la légitimation de l'enjeu environnemental, on pourrait tout autant y voir une forme d'appropriation purement technique de cette question.

approches réunissant sciences de l'homme et de la société et sciences de la terre et de la vie. A ces travaux fondateurs de l'histoire du climat, les auteurs mentionnent les approches bien plus récentes du Programme Interdisciplinaire de Recherches en Environnement ou de ceux du Programme Environnement, Vie et Société du CNRS, pourtant jalonnés entre 1987 et 2002 de nombreuses publications⁴. Ces approches ont permis d'élargir les espaces de recherche (modélisation de la part de sociétés sur le climat, voir S. Van der Leeuw (2006) approches statistiques sur le climat, voir Beck, Delort, 1991).

A la différence des approches anglo-saxonnes, les approches françaises insistent sur l'importance de la longue durée, en comparant les situations modernes et contemporaines. Ainsi, Jean-Baptiste Fernoz examine les régimes de régulation des pollutions et des nuisances des XVIII^e et XIX^e siècles (« *Circonvenir les circumfusa. La chimie, l'hygiénisme et la libéralisation des "choses environnantes" : France, 1750-1850* »). Loin de se contenter d'une histoire de la régulation, il pointe l'importance d'inscrire cette histoire dans une évolution d'une « *biopolitique* » dans laquelle on voit apparaître toute la force d'une approche libérale et techniciste.

En France, cependant, la situation reste fragile, en raison de l'absence de structuration d'un domaine de recherche appelé « histoire environnementale » dans les organismes de recherches et plus encore dans les universités, ainsi qu'une certaine absence de visibilité internationale (p. 21).

Caractéristiques de l'histoire environnementale

Comment caractériser cette histoire environnementale ? Il nous semble que l'on peut retenir cinq critères principaux. 1) Les contributions de ce dossier insistent sur l'importance des interactions profondes et complexes entre l'histoire de l'environnement et l'histoire humaine. Ce n'est pas simplement une affaire de climat, c'est aussi, parfois, une relation avec le monde animal sur un territoire limité. Ce sont aussi des pratiques de négociations qu'établissent les humains avec leurs environnements (entre médiations culturelles et techniques). 2) L'histoire environnementale continue la tradition d'une réflexion sur les temps longs de l'histoire, tout en y intégrant des « *cadres spatiaux inhabituels par leur ampleur* » (p. 25). Cette dimension « globale » – qui constitue certes un pan particulier de cette histoire environnementale, tout en assurant cependant la constitution d'une toile de fond théorique propice à développer des approches plus réduites en temps et en espace – tend à questionner le sens du lien homme/nature. 3) L'histoire environnementale permet de s'interroger sur les conséquences des interactions hommes/milieu. En confrontant les temps longs aux résultats tangibles d'aujourd'hui, cette démarche permet de renouveler le cadre de nos relations avec la nature. L'histoire environnementale matérialise les approches spéculatives de l'éthique environnementale. Si cette dernière s'interroge sur la redéfinition de notre relation à la nature (approche écocentrique/approche anthropocentrique), ses questionnements demeurent trop souvent déconnectés de l'analyse de situations concrètes. L'histoire de l'environnement explore les modes d'organisations des sociétés passées qui ont façonné notre monde actuel.

⁴ Sans compter le travail réalisé dans de nombreux laboratoires abordant ces questions tels Besançon, Meudon/ laboratoire Pierre Birot, Clermont-Ferrand/ MSH et Geolab, Lattes/ Montpellier, Rennes-Archéosciences, UMR 7041 ArScAn, Caen/Geophen, Nice/CEPAM Inrap pour n'en citer que quelques-uns.

Une telle démarche peut parfois aboutir à une remise en cause des modes de régulations politiques existant aujourd'hui... 4) Dès lors, il n'est pas étonnant de voir à quel point cette démarche contribue largement aux débats actuels sur la représentation de la nature dans nos sociétés. Cette réflexion épistémologique alimente un questionnement sur les politiques de recherches actuelles. C'est pourquoi, logiquement, les auteurs plaident pour « *une convergence souhaitable et fructueuse entre l'histoire environnementale anglophone et les travaux français* » (p. 22), afin, notamment, de parvenir à une complémentarité des approches et un approfondissement des ancrages territoriaux des questionnements théoriques. 5) Enfin, l'histoire environnementale associe une analyse des espaces sociaux avec les espaces environnementaux. L'étude des inégalités, des conditions de l'organisation mondiale des rapports économiques, de la construction des espaces urbains, etc. mettent en avant l'indissoluble lien entre l'homme et ses milieux de vie⁵. John McNeill définit l'histoire environnementale comme « *l'histoire des relations réciproques entre l'humanité et le reste de la nature.* » (cité par Ronald E. Doel, p. 137) La réciprocité... cette notion est ici fondamentale pour saisir toute l'importance de l'approche historique, qui prend en compte la propre histoire de la nature, à la fois dépendante de l'histoire des hommes, mais aussi condition même – dans son évolution ou sa capacité de se poursuivre – de cette histoire humaine.

L'un des objectifs de l'histoire environnementale, qui consistait à investir l'ensemble des champs de l'histoire générale, n'a pas abouti. Par contre, elle semble être parvenue à nouer des liens profonds avec la géographie historique, l'histoire rurale et agricole, ou bien encore l'écologie historique ou les approches historiques des sciences de la nature. Elle a par ailleurs acquis une meilleure visibilité dans les institutions académiques. Ce dossier montre à quel point la démarche constitutive de l'histoire environnementale n'est finalement pas si spécifique à l'histoire. Une telle analyse est bénéfique pour l'ensemble des disciplines des sciences sociales. Elle révèle le décalage entre l'état de l'environnement et sa prise en considération par ces disciplines, en raison d'une représentation encore sommaire des enjeux environnementaux. Un décalage à la fois temporel – au regard de l'évolution longue de l'environnement – et analytique – la multiplicité des enjeux immédiats de l'environnement sur les interactions hommes/milieus.

Bruno VILLALBA
Sciences Po Lille-Ceraps

Bibliographie

- Beck C., Delort R. (eds) (1993) *Pour une histoire de l'environnement*, Paris, CNRS Editions, 272 p.
- Cable S. (1995 [1994]) *Environmental problems, grassroots solutions: the politics of grassroots environmental conflict*/Sherry Cable, Charles Cable, St. Martin's Press, 157 p.

⁵ D'où l'importance d'étudier l'éco-biographie urbaine, de prendre en compte la gestion des pollutions dans leurs dimensions sociales, notamment à partir de la question des inégalités sociales/inégalités environnementales... L'apport de l'école de Chicago nous semble un peu minimisée ; (Grafmeyer Joseph, 1984).

- Carson R., (1963), *Le printemps silencieux*, Paris, Plon, 283 p.
- Yvard-Djahansouz G. (2009) *Histoire du mouvement écologique américain*, Ellipses, 177 p.
- Duban F. (2000) *L'écologisme aux Etats-Unis : histoire et aspects contemporains de l'environnementalisme américain*, Saint-Denis-de-la-Réunion/Université de la Réunion, l'Harmattan, 188 p.
- Grafmeyer Y., Joseph I.(1984) *L'Ecole de Chicago*, Paris, Aubier, 334 p.
- Magny M. (1995) *Une histoire du climat, des derniers mammouths au siècle de l'automobile*, Paris, éditions Errance, 175 p.
- Van der Leeuw S. (2006) « Crises vécues, crises perçues », *in: Temps et espaces des crises de l'environnement*, Beck C., Luginbühl Y. et Muxart T. (éds), Paris, éd. Quae, p. 351-368.

DEREK J. ODDY, PETER J. ATKINS, VIRGINIE AMILIEN (eds), **The rise of obesity in Europe: a twentieth century food history**

Aldershot, Ashgate, 2009, 246 p.

Le 10^e colloque de l'*International Commission for Research into European Food History* (ICREFH) avait pour thème la consommation alimentaire en Europe au XX^e siècle, étudiée sous l'angle du passage de la sous-nutrition à l'obésité : *Rise of obesity in Europe* en est la publication. Derek J. Oddy, Peter J. Atkins et Virginie Amilien ont effectué un remarquable travail éditorial. Cela dit, il nous faut apporter quelques précisions avant de rentrer dans le détail des articles, afin de pouvoir prendre la pleine mesure de leur intérêt.

Le travail des éditeurs (introduction et conclusion), centré sur la définition des facteurs historiques et sur l'évolution de l'obésité, est à prendre non comme un métadiscours regroupant les causes et les tendances de l'évolution de l'obésité en Europe présentées par le reste des auteurs, mais en tant que clefs de lecture mettant en évidence de la trame historique (*i.e.* l'évolution de l'obésité) sur laquelle se déroulent les faits particuliers présentés dans les différents articles. Ces derniers, contrairement à l'introduction et la conclusion, ne mesurent pas l'impact d'une série de facteurs sur l'évolution de l'obésité au XX^e siècle, pas plus qu'ils ne présentent l'évolution globale de l'obésité dans une série de pays européens ; ou, du moins, ce n'est pas sur ce point qu'ils sont convaincants. Ils décrivent la manière dont certains aspects de l'alimentation, hypothétiquement associés à la progression de l'obésité et sans que ce lien soit mesuré ni même questionné, varient et évoluent selon un contexte historique spécifique, qui peut être culturel, politique, mercantile, ou « national » le plus souvent. De ce fait, l'ouvrage contribue à élargir l'espace des questions qu'il est possible de se poser à propos de l'histoire de l'obésité.

Obésité et culture alimentaire

Les chapitres de la première partie décrivent la transformation de l'espace des possibles alimentaires qui s'offrent aux consommateurs au long du XX^e siècle, selon deux familles de cas : ou bien la Seconde Guerre mondiale ne marque qu'un ralentissement passager de la mercantilisation de l'alimentation, ou bien il faut attendre des décisions politiques et des transformations économiques survenant après la guerre pour qu'un marché de choix alimentaire émerge. La première famille est représentée par l'article de Derek J. Oddy (chapitre 5), montrant qu'en Grande-Bretagne, les caractéristiques de l'offre alimentaire des pays industrialisés modernes sont déjà en place avant la guerre (p. 59). Cette dernière n'a donc fait que ralentir un processus en marche, et l'évolution de la structure de la consommation alimentaire n'est pas tant due aux transformations du marché qu'aux restrictions dues au rationnement (p. 64-65). Le reste des articles appartient à la deuxième famille. Dans une économie de subsistance ou sous un régime communiste, les pays pris en considération connaissent peu ou prou le type d'offre décrit dans le cas de la Grande-Bretagne avant la Seconde Guerre mondiale. Les restrictions connues durant la guerre jouent ici un rôle mineur dans l'évolution ultérieure de la structure des consommations alimentaires, car ces restrictions tranchent peu avec ce à quoi les populations sont habituées. L'émergence du choix alimentaire type « grande surface » à la suite de la Seconde Guerre est étudiée dans ses effets directs sur l'évolution de l'obésité (chapitre 2), dans ses relations avec la culture alimentaire et diététique dans le cas de la Russie (chapitre 3) et avec les techniques

« traditionnelles » de préparation et de stockage alimentaire dans le cas de la Slovénie (chapitre 4).

La deuxième partie de l'ouvrage porte officiellement sur les « influences industrielle et commerciale sur la consommation alimentaire »¹. En fait, au lieu de se demander dans quelle mesure l'industrie et le commerce influent sur l'obésité et la consommation alimentaire, les contributions étudient les influences pesant sur la commercialisation et la consommation, plus particulièrement du point de vue de l'image attribuée aux produits.

A partir du tournant du XX^e siècle, en s'appuyant sur le « vaste domaine de la vanité humaine » (chapitre 6, p. 80), l'emploi massif de la psychologie dans les stratégies des firmes commerciales entraîne la multiplication des références « au goût et aux gâchettes émotionnelles telles que les souvenirs du passé, les utopies, la vanité ou la sexualité, et la quête du prestige social » (p. 85). L'émergence du marketing à partir des années 1950 ne fait que renforcer cette surcharge symbolique des aliments du commerce, à laquelle s'ajoute la nutrition dans les années 1980. Le cas des informations nutritionnelles montre qu'il ne peut pas être seulement question d'une simple adaptation du marketing aux « attentes » des consommateurs, car la diffusion d'informations est aussi le fruit de stratégies de positionnement commercial contribuant à définir non seulement « l'image » des aliments, mais également les connaissances alimentaires des consommateurs. Par exemple, les fabricants de margarine ne sont pas en mesure de lutter contre le beurre sur le terrain gustatif, émotionnel, etc. (p. 80) ; par contre, les recherches de l'après-guerre sur le gras et les maladies cardio-vasculaires peuvent être utilisées dans les publicités de margarine, pour tenter d'introduire une nouvelle variable dans le jugement des consommateurs².

Mais le marketing n'est pas la seule influence pouvant modifier la « face » des aliments du commerce. Les réglementations concernant l'étiquetage des aliments encadrent aussi l'image des produits alimentaires. Elles sont le fruit de l'évolution des politiques économiques nationales, comme le chapitre 7 de Lafuente le montre, mais également de la confrontation des points de vue politiques, commerciaux et consuméristes, que Gun Roos étudie à partir du mouvement contemporain de simplification des informations nutritionnelles inscrites sur les emballages (chapitre 8). Enfin, les pratiques associées à la consommation alimentaire influencent également les valeurs attribuées aux aliments. Une comparaison des succès et échecs de différentes politiques de réforme alimentaire du XX^e siècle, selon le moment de la consommation qui est visé (au travail ou au repos), permet à Unni Kjærnes et Runar Døving d'analyser indirectement cela (chapitre 10).

Le *matpakke* (déjeuner emballé) norvégien a pour origine une mesure disciplinaire de l'entre-deux-guerres, selon laquelle les enfants doivent apporter à l'école un déjeuner froid, peu cuisiné et faisant la part belle aux produits laitiers. La valeur ascétique et rationnelle attribuée à ce type de repas par les hygiénistes est en accord avec les valeurs attribuées au travail par la Norvège protestante (en dépit de tout l'intérêt de cet article, on pourrait reprocher aux auteurs une approche culturaliste parfois rapide). De ce fait, cette discipline écolière est rapidement transposée sur le lieu de travail par les adultes eux-mêmes, jusqu'à devenir après

¹ Les citations sont traduites par nous.

² D'autres ont déjà montré ce procédé (*cf.* par exemple Smith D.F., Phillips J., 2000, p. 11, ainsi que les articles du volume relatifs à cette question), mais il est ici replacé dans une histoire plus générale du marketing.

la Seconde Guerre mondiale une véritable institution : « manger un *matpakke* c'est "être norvégien" » (p. 135). Dans un second temps, avec l'évolution des catégories diététiques, le gras des produits laitiers et des aliments froids traditionnellement recommandés pour le *matpakke* devient décrié par les nutritionnistes. Là encore, les réformateurs mettent en place de nouvelles pratiques en ce qui concerne le déjeuner emballé, en mentionnant le fait que le surplus de gras apporté par les produits au lait entier n'est finalement pas rationnel. Or, si les aliments pris au travail sont susceptibles d'une réforme au nom de la rationalité et de l'ascétisme, il en va autrement de la consommation de sucreries durant le temps libre, dont les tentatives de réformes connaissent un relatif échec. En Norvège, les aliments sucrés sont consommés durant le temps libre et non au travail, alors que la nutrition rationnelle est associée au travail et non au temps libre : « vous ne pouvez pas apporter de chocolat à l'école, mais l'infirmière visiteuse (*health inspector*) ne peut pas venir chez vous le week-end pour en inspecter votre consommation » (p. 137).

Enfin, la troisième partie prend pour objet les facteurs influençant le discours médical sur l'alimentation. Les travaux d'Ulrike Thoms (chapitre 15) et de Jürgen Schmidt (chapitre 11) s'inscrivent dans un objet déjà soulevé par le cas du *matpakke* : la « rationalité » prônée par les recommandations alimentaires. Ulrike Thoms livre une brillante analyse comparée des mesures de régulations de l'obésité et du diabète dans les Allemagnes de l'Est et de l'Ouest, politiquement séparées mais en partie scientifiquement unies. Bien que les deux voies de réformes de l'alimentation paraissent antithétiques (fort contrôle de l'Etat d'un côté, « laisser-faire » économique et diffusion de l'économie domestique de l'autre), elles sont en fait mues par une conception commune des pratiques alimentaires de la population : dans les deux cas, « on a cru que le consommateur ferait ses choix sur des bases rationnelles, et qu'ainsi il mangerait sainement, de la manière qui lui a été recommandée » (p. 216). Jürgen Schmidt arrive aux mêmes conclusions, en mentionnant que sur un temps long la conception de ce qui est « rationnel » évolue, mais toujours dans le sens d'une adaptation du corps des individus « aux exigences sociétales de la période » (p. 157).

Jusqu'à la conception même de ce que sont la corpulence et la minceur, toute pensée relative à la nutrition « rationnelle » est informée par ces « exigences sociétales » dont il vient d'être question. Dans la Tchécoslovaquie d'après-guerre (chapitre 14), les discours visant à promouvoir l'amincissement sont pensés comme un « dangereux import idéologique de l'Ouest » (p. 194). Un congrès de la Société de Nutrition Rationnelle en 1967 affirme même que les habituelles caricatures de bourgeois sous des traits charnus sont trompeuses, car il est bien connu que le capitaliste type est maladivement maigre (p. 195). Cela pose évidemment des questions lors de la progression de l'obésité au cours de la seconde moitié du XX^e siècle : alors que les régimes occidentaux gagnent en popularité, notamment par le biais des magazines féminins, les médecins tchèques partent en croisade pour définir l'obésité non pas comme un problème esthétique, mais comme un problème relevant tant d'un mauvais usage du marché alimentaire que d'une suspecte absence de dépense physique (p. 200-202). Le prisme politique contribue donc à mettre en forme la perception même de l'obésité.

La politique et la « culture » ne sont pas les seuls facteurs influant le discours diététique, car ce dernier varie également selon le genre (chapitre 12 de Julia Csergo) et la classe sociale (chapitre 13 de Ina Zweiniger-Bargielowska) des destinataires. Zweiniger-Bargielowska met en évidence les représentations communes de la corpulence selon le genre dans la Grande-Bretagne de l'entre-deux-guerres, puis l'émergence d'une « culture du régime amaigrissant »

dont l'évolution est conjointe à celle du choix alimentaire et de l'accessibilité des populations au marché : elle disparaît quand disparaissent le choix alimentaire et le marché libre ; elle réapparaît à la fin du rationnement (on peut mettre en comparaison ce chapitre et celui de Derek J. Oddy sur le choix alimentaire en Grande-Bretagne). Mais à côté du genre, la classe sociale constitue peut-être l'un des prismes les plus puissants. Selon Julia Csergo, l'obésité des classes favorisées est traitée à coup de livres de gastronomie diététique, dans lesquels les thèmes du plaisir et du bon goût occupent une place importante tant à propos de la production que de la régulation de l'obésité. Le bon goût ne pouvant être accordé aux classes populaires, le discours sur la production de l'obésité qui les prend pour cible met en avant leur irrationalité économique ou physiologique, et celui sur la prophylaxie de leur obésité vante les bienfaits d'une éducation rationnelle à l'hygiène (p. 173). Cela n'est pas le seul objet du texte de Julia Csergo, mais c'est le plus convaincant. L'article contient aussi un bref rappel de l'histoire de la nutrition qui, s'il est discutable sur certains points³, a en l'état actuel de la recherche le mérite d'exister.

Les facteurs de l'obésité et les sciences humaines

Deux voies s'offrent aux auteurs pour s'éloigner de l'angle d'analyse de l'ouvrage tel qu'on l'a présenté jusqu'ici : tenter directement la mesure de l'impact d'un facteur sur la progression de l'obésité, ou bien présenter l'évolution d'un fait associé à l'obésité sans s'occuper d'en mesurer le lien, mais sans préciser non plus le contexte historique de l'évolution du fait en question.

A vrai dire, un seul article se donne explicitement pour objet la mesure de l'influence d'un facteur sur la progression de l'obésité. Le chapitre 2 de Josef Nussbaumer et Andreas Exenberger mesure les rapports entre le désenclavement du Tyrol, l'explosion du commerce touristique et alimentaire et l'évolution pondérale de la population. C'est un cas d'école pour qui s'intéresse aux effets d'une brusque apparition du pouvoir et des possibilités d'achats alimentaires au sein d'une population habituée de longue date si ce n'est à la pénurie alimentaire (en 1933, 14 % de la population souffrait officiellement de famine, p. 20⁴), du moins à une stricte économie de subsistance. Toutefois, compte tenu de son intérêt pour la mesure des facteurs directs de l'obésité, cet article constitue un cas à part au regard des autres contributions.

Par la suite, cet intérêt quant aux facteurs directs de l'obésité (ou quant à l'impact direct des mesures prophylactiques, ce qui relève du même type d'analyse) ne se retrouve pas dans des articles particuliers, mais est infusé de manière moins convaincante dans les conclusions ou

³ Par exemple, à la page 163, la découverte que les sucres des aliments peuvent être transformés en graisse par le corps est attribuée à Boussingault. Or, il était contre cette théorie, qui provenait en partie de Liebig. Dans l'article de 1845 mentionné par Csergo, Boussingault ne fait que rendre public son tort sur ce point, par une expérience qu'il effectue lui-même (*cf.* Carpenter, 1998, p. 424S-425S). Pour une autre remarque d'ordre plus général, on peut regretter que Csergo ne présente pas ses sources de manière raisonnée (et ce n'est pas parce qu'il est question de « discours » que toute systématisation est impossible, *cf.* sur le sujet de l'obésité Daneski, Higgs, Morgan, 2010).

⁴ En période « d'abondance » alimentaire, selon les chiffres de 1997 relatifs à l'indice de masse corporelle (IMC), 11,6 % des femmes du Tyrol sont en état de minceur anormale. La simple mise en parallèle de ces deux chiffres pose des questions quant aux rapports entre famine subie et famine « consentie » dans l'histoire de l'alimentation.

les introductions. Les autres auteurs sont bien plus à l'aise avec le thème de la consommation ou du marché alimentaires, ou des politiques visant à les contrôler, qu'avec celui de l'épidémiologie historique et de la régulation de l'obésité. Par exemple, Tatiana Voronina (chapitre 3) livre un intéressant article sur les styles russes de diètes faisant face à l'émergence de *junk food* et de produits dits occidentaux sur le marché alimentaire. On peut toutefois s'interroger sur sa conclusion selon laquelle l'absence d'amour, associée à « un mode de vie sédentaire lié à certaines professions et à l'usage des ordinateurs, [jouent] aussi un rôle important dans le gain de poids » (p. 43), et sur la nécessité « d'informer sur les maladies possibles et de permettre aux enfants et aux adultes de faire des choix éclairés » (id.). De même, le lecteur reste dubitatif face à la proposition de Hans Jürgen Teuteberg (chapitre 6) annonçant que son article sur les formes historiques de marketing alimentaire va permettre « de mesurer l'influence qu'elles ont eue sur l'évolution de l'alimentation quotidienne en Allemagne » (p. 77), alors que dans la suite du texte cet aspect est pour le moins tenu. Cela dit, il serait déplacé de s'étendre plus avant sur le sujet, car ces dernières scories restent anecdotiques.

Le chapitre 9 d'Alain Drouard, décrivant l'essor de la production sucrière et de la consommation en France, s'éloigne de ce qui fait l'intérêt de l'ouvrage en relatant l'histoire d'un fait sans le mettre en rapport avec ses variables ou son contexte historique d'évolution. Le lecteur sera contraint d'accepter l'absence quasi totale d'indications concernant l'intégration massive du sucre par la population. Si l'histoire du sucre doit contribuer à celle de l'obésité, ce n'est pas tant en montrant que consommation et production évoluent plus ou moins de concert. Pour ne prendre qu'un exemple, l'acceptabilité du sucre par les classes populaires ne peut pas être expliquée seulement par l'essor de la production sucrière, car elle est aussi en partie le fruit d'un mouvement de réforme en faveur de la rationalisation de l'alimentation populaire, selon les catégories diététiques du tournant du XIX^e siècle (Bruegel, 2001 ; Csergo, 2008). La simple prise en compte de ce fait pourrait dépasser l'observation que « stimulée par la baisse des prix, et en raison du progrès technique et de la concurrence internationale, la consommation de sucre s'est accrue au long du dix-neuvième siècle » (p. 121).

Une obésité « européenne » ?

Une des qualités de l'ouvrage réside dans le fait que la plupart des articles construisent un objet d'étude centré sur le contexte historique de l'évolution d'un fait lié à l'obésité, sans chercher à universaliser les cas nationaux. Cette attention à la diversité des cas nationaux peut toutefois avoir un effet pervers : un relatif désintérêt de la part des auteurs quant aux échelons internationaux.

Il est vrai que certains auteurs étudient les relations entre pays d'Europe du point de vue des influences culturelles. Par exemple, le chapitre 3 revient sur l'intégration par la Russie de la culture alimentaire des pays voisins, et le chapitre 14 étudie le discours diététique en Slovaquie en partie comme une résistance aux imports des conceptions « occidentales » de ce que doit être le corps. Mais qu'en est-il des manières dont une obésité « européenne » a pu être mise en évidence et régulée ? Bien qu'il reste un grand travail à faire à ce sujet, on sait que dès l'entre-deux-guerres des collaborations entre des pays européens se mettent en place, et que les recherches et enquêtes en nutrition s'internationalisent (Barona Vilar, 2008). Comment ces instances ont-elles émergé et de quelles manières les outils communalisés durant cette période

ont-ils, par la suite, été appliqués à la mise en évidence de l'obésité ? Voilà un exemple du type de question qui reste en suspens, les auteurs étant quasi muets à ce sujet.

En plus de la collaboration internationale des nutritionnistes de l'entre-deux-guerres, on peut également se poser la question de la place des régulations économiques et des politiques agricoles de la communauté européenne durant la seconde moitié du XX^e siècle. Or, la majeure partie des informations qui y sont relatives se trouvent condensées dans le chapitre 7 de Gloria Sanz Lafuente, qui fait figure d'exception de ce point de vue. A propos des rapports entre l'évolution des politiques économiques espagnoles et les recommandations de la Communauté Economique Européenne (CEE) concernant l'étiquetage des produits alimentaires (p. 97 sqq.), Lafuente présente en creux une série d'instances supranationales de régulation et de recommandation quant à la production alimentaire et sa commercialisation. Dans le reste de l'ouvrage, la CEE est mentionnée seulement en quelques lignes, dans le chapitre 5 sur le choix alimentaire en Grande-Bretagne, et dans l'article de Drouard sur le sucre, puis par les éditeurs. L'importance de l'Aire Economique Européenne est, quant à elle, assez rapidement évacuée dans le chapitre 8 de Gun Roos, à propos des différents groupes de pression (consoméristes, industriels et politiques) pesant sur l'étiquetage alimentaire. Enfin, d'après l'index, seule la conclusion de l'ouvrage rappelle les politiques agricoles européennes. Ce relatif désintéret de l'échelon européen se retrouve également à un échelon international plus large. En sortant du cadre strictement européen, Lafuente est encore une des seules à mentionner l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture d'une autre manière qu'en tant que simple source d'information.

Hormis les conditions politiques et mercantiles nationales de l'influence du cadre européen dans le cas de Lafuente, et quelques remarques dont on vient de mentionner l'existence, les éditeurs sont les seuls à avoir intégré l'échelon européen ou plus largement international. Si ce relatif désintéret ne pose pas de problème en ce qui concerne la compréhension interne de l'ouvrage, il laisse néanmoins en suspens la question du rôle des relations et des instances internationales.

La nutrition et l'obésité

Notre dernier ensemble de remarques porte sur la place de la nutrition en tant que science dans l'histoire culturelle de l'obésité. Les éditeurs débute l'ouvrage en rappelant que l'obésité, traditionnellement un sujet pour médecin, est trop souvent étudiée du point de vue de l'individu et de son comportement (p. 1-2). Ils en appellent à une nécessaire prise en compte du contexte culturel, social et économique ; à cela les auteurs répondent par un fructueux décentrement, l'obésité étant étudiée non pas par le biais de ses facteurs directs, mais dans une approche beaucoup plus large qu'on s'est attaché à décrire. Cela conduit les auteurs et les éditeurs à placer au même niveau les représentations sociales et médicales du corps (la troisième partie), à les étudier sous l'angle du discours, et à se désintéresser de l'étude de la nutrition en tant que science. Or, c'est confondre la volonté d'abstraire des catégories médicales l'étude de l'obésité et d'en avoir une approche résolument culturaliste, avec le désintéret pour l'histoire des sciences et pour l'analyse des catégories médicales.

L'approche qu'appelle l'ouvrage pour l'étude de l'obésité ne peut pas s'effectuer en évacuant d'un revers de la main l'aspect scientifique de la nutrition, car de ce fait on s'empêche de le prendre pour objet d'étude. D'autres ont bien montré que l'histoire de la nutrition en tant

que science peut tout à fait rentrer dans l'angle d'analyse développé dans l'ouvrage (Kamminga, Cunningham, 1995 ; Neil, 2009). Pour conclure sur ce point, nous prendrons deux exemples : celui des études scientifiques sur le rationnement, et celui de la place des statistiques épidémiologiques historiques. Les éditeurs entendent dans leur introduction en finir avec les études sur la famine et le rationnement. Une coupure si nette n'est peut-être pas à établir. Il faut bien admettre que l'histoire de l'obésité ne peut pas se faire sans l'apport des recherches sur le développement de la nutrition durant les périodes de rationnement ou bien de famine, car il s'y trouve la genèse des catégories de pensées « nutritionnelles » et des institutions qui en sont porteuses (sur ce thème, cf. entre autres Vernon, 2007 et Simmons, 2004)⁵. Dans ce cas, il ne s'agirait plus seulement d'étudier un discours spécifique à l'obésité, mais un discours sous-tendu par les découvertes scientifiques durant les études sur les rations et l'alimentation insuffisante appliquées au cas de l'obésité.

Enfin, le rôle des statistiques et des institutions qui les produisent est assez rarement discuté⁶. Ulrike Thoms est une des seules à mettre en évidence le rôle des statistiques comme outil de contrôle et de régulation de la population (p. 209), et le plus souvent les données médicales historiques sont prises en tant qu'indicateurs. Par exemple, Julia Csergo se sert des enquêtes nutritionnelles du début du XX^e siècle comme indicateur de la consommation alimentaire. Or, prendre les données des réformateurs comme indicateur des pratiques effectives nécessite des précautions particulières (Lhuissier, 2007), et les outils scientifiques des enquêteurs doivent faire l'objet d'une analyse en soi. Pour ne prendre qu'un exemple, la description de l'IMC donnée dans les premières pages de l'ouvrage consiste en deux paragraphes sur la définition médicale de l'obésité, censée éviter « les répétitions qui adviendraient si chaque contributeur devait définir la signification des termes spécialisés » (p. 6). Cependant, le principal outil de mesure de l'obésité ne peut pas être simplement pris comme un indicateur pour l'analyse historique de l'obésité, car il est aussi un fait à analyser comme les autres : les manières de penser que le calcul de l'IMC rend possible sont la condition même de la perception de l'obésité telle que nous la connaissons (Coveney, 2006, p. 145-149).

L'étude culturelle de l'obésité, et plus largement de l'alimentation, ne peut donc pas se faire en construisant la science de la nutrition comme une boîte de Pandore dans laquelle les catégories médicales seraient enfermées. Les auteurs ont montré tout l'intérêt qu'une approche culturaliste de l'obésité, éloignée des considérations épidémiologiques ou prophylactiques, peut avoir pour l'étude historique ou sociologique des faits sociaux liés à l'obésité. La prochaine étape, semble-t-il, est celle de l'intégration de la nutrition en tant que science comme objet d'étude dans un espace d'objets déjà amplement parcouru par *Rise of obesity*.

Thomas DEPECKER
UR1303 ALISS-INRA/CRH-EHESS

⁵ Si l'on quitte l'étude de la science pour celle de la population, d'autres ont également montré l'intérêt d'étudier dans un même mouvement périodes de pénurie et de profusion alimentaire (Bruegel, 2009).

⁶ L'histoire des enquêtes est un sujet en partie étudié au sein même de l'ICREFH (Fenton, 2000, p. 13-80). De plus, s'il est vrai que l'ouvrage étudie peu le versant industriel de l'alimentation, il faut préciser que le thème du colloque de l'ICREFH prévu en septembre 2011 porte précisément sur l'histoire de l'industrie alimentaire européenne.

Bibliographie

- Barona Vilar J.L. (2008) International organisations and the development of a physiology of nutrition during the 1930s, *Food and History* 6 (1), 133-166.
- Bruegel M. (2001) A Bourgeois good? Sugar, norms of consumption and the labouring classes in nineteenth-century France, in: *Food, drink and identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the middle ages*, Scholliers P. (ed), Oxford, Berg, 99-118.
- Bruegel M. (ed) (2009) *Pénurie et profusion : de la crise alimentaire à l'alimentation en crise*, Rennes et Tours, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais, 149 p.
- Carpenter K.J. (1998) Early ideas on the nutritional significance of lipids, *Journal of nutrition* 128(2), 423S-426S.
- Coveney J. (2006 [2000]) *Food, morals, and meaning: the pleasure and anxiety of eating*, Londres et New-York, Routledge, 188 p.
- Csergo J. (2008) Le sucre : de l'idéal à l'ostracisme, *Cahiers de nutrition et de diététique* 43 (H.-S. 2), 56-62.
- Daneski K., Higgs P. and Morgan M. (2010) From gluttony to obesity: moral discourses on apoplexy and stroke, *Sociology of Health & Illness* 32(5), 730-744.
- Fenton A. (ed) (2000) *Order and disorder: the health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth centuries*, Linton, Tuckwell, 342 p.
- Lhuissier A. (2007) *Alimentation populaire et réforme sociale, les consommations ouvrières dans le second XIX^e siècle*, Paris, MSH et Quae, 272 p.
- Kamminga H., Cunningham A. (eds) (1995) *The science and culture of nutrition, 1840-1940*, Amsterdam, Rodopi, 344 p.
- Neill D. (2009) Finding the "Ideal Diet": Nutrition, Culture, and Dietary Practices in France and French Equatorial Africa, c. 1890s to 1920s, *Food and Foodways* 17(1), 1-28.
- Simmons D.J. (2004) *Minimal frenchmen: science and standards of living, 1840-1960*, Thèse d'histoire, Université de Chicago, Goldstein J. (dir), 492 p.
- Smith D.F., Phillips J. (2000) *Food, science, policy, and regulation in the twentieth century: international and comparative perspectives*, Londres et New York, Routledge, 268 p.
- Vernon J. (2007) *Hunger*, Cambridge et Londres, Harvard university press, 375 p.

JEAN-PIERRE CORBEAU (dir), *Nourrir de plaisir, numéro spécial des Cahiers de l'OCHA*
Paris, OCHA, n° 13, 2009, 220 p.

Cet ouvrage forme les actes d'un colloque tenu en avril 2008 à l'Université François Rabelais de Tours, dans le cadre de l'ANR « ludo-aliments ». Son coordonnateur, Jean-Pierre Corbeau, y aborde la question du plaisir alimentaire de deux façons. Tout d'abord par l'orientation générale qu'il donne à ce numéro des *Cahiers de l'Ocha*. Il s'est agit en effet pour l'ensemble des participants de réfléchir à la place du plaisir dans l'acte de manger. L'organisateur appelle ainsi de ses vœux la réhabilitation du plaisir dans un acte alimentaire qui serait aujourd'hui au contraire de plus en plus désacralisé, rationalisé et médicalisé. « Le plaisir gustatif doit retrouver sa place dans l'éducation alimentaire », indique-t-il, à l'encontre de l'idée selon laquelle le plaisir serait antagoniste de la santé. Ensuite, dans un article spécifique, J.-P. Corbeau revient sur son concept d'« incorporation » (2007). Le « goût jubilatoire », écrit-il à ce sujet, « renvoie à une éducation humaniste dans laquelle le mangeur-acteur dispose de principes lui permettant de construire ses connaissances conceptuelles, physiques et gustatives sans que la responsabilisation et le contrôle de soi ne tournent à la mésestime de soi, à la déconstruction inhibitive, au déni. »

Cette réflexion sur le plaisir alimentaire est décomposée en quatre parties (I. Plaisirs imaginaires et imaginaire du plaisir. II. Plaisirs alimentaires partagés ou à partager? III. Plaisirs observés. IV. Mécanismes du plaisir alimentaire.), dont émergent trois grands types de propos.

Le premier est celui de l'origine de cette « thématization » du plaisir, pour reprendre le mot que Jean-Pierre Poulain emprunte à Jean-Michel Berthelot et, au-delà de celui-ci, à Jürgen Habermas. Dans le contexte actuel de crises alimentaires et d'inquiétude pour la santé des consommateurs, qui se traduit par une montée en puissance des recommandations nutritionnelles, l'affirmation de l'importance du plaisir traduirait une volonté de « dédramatisation », celle d'administrer la preuve que plaisir et santé, loin d'être antagonistes, se renforcent. A ce sujet, l'article d'Anne Dupuy analyse d'un point de vue théorique d'une manière très fouillée comment « le plaisir [peut être] au service du réenchantement de l'alimentation », idée reprise à Claude Fischler (1990) et qui pourrait aussi servir de fil directeur à l'ensemble du colloque.

Dans cette optique, Franck Cochoy montre quant à lui, par l'étude du packaging, « à quel point les professionnels du marché sont conscients de la dissonance cognitive entre santé et plaisir, et comment ils tentent de la surmonter, notamment en faisant de l'une la meilleure alliée de l'autre. » Par exemple, en annonçant « faites-vous plaisir, faites-vous du bien », telle marque de jus de fruit désamorce avant même qu'elle soit pensée une opposition éventuelle entre plaisir et santé. Ou encore, en recommandant un « petit-déjeuner Nutella » qui comprend aussi du lait et des fruits, la marque de la pâte à tartiner qui contient environ 60 % d'huile et de sucre suggère-t-elle que son produit permet d'allier plaisir et santé, celle-ci étant volontiers assimilée à la minceur. De manière analogue, nous explique Valérie-Inès de la Ville, « le rajout d'une dimension ludique à l'alimentation serait l'expression la plus aboutie de l'intérêt bien compris des industriels de faire de l'enfant le décideur de ses propres pratiques alimentaires, de son "empowerment" comme consommateur individuel », de sorte que « il semble pertinent – voire rentable [pour ces industriels] – de mettre en pratique un marketing éducatif qui contribue à réguler les prises alimentaires des enfants », « d'étayer le

projet éducatif des parents afin d'inculquer des habitudes de consommation sensées et d'éduquer le futur consommateur adulte que l'enfant représente en puissance. »

Le deuxième objet de l'ouvrage est de montrer et d'expliquer les formes sociales du plaisir alimentaire. En effet, celui-ci est non seulement biologique, gustatif, individuel, mais aussi culturel et social, lié aux situations d'échange et de partage qui entourent l'acte alimentaire. Régine Sirota montre ainsi comment le plaisir naît autour de la confection puis de la dégustation des gâteaux d'anniversaire. Elle rappelle l'historique de ces gâteaux, initialement destinés aux dieux (ceux des Lares dans la Rome antique) puis aux rois (le mot même serait apparu, d'après Maguelonne Toussaint-Samat, sous Louis XIII), ainsi que celui de l'usage du chocolat, ramené du Mexique par Cortes, initialement considéré comme aphrodisiaque et finalement introduit dans les gâteaux, paraît-il, par Franz Sacher, pâtissier de Metternich et inventeur de la fameuse *Sachertorte*. L'auteur mobilise également des matériaux plus modernes, comme la maison en pain d'épice de *Hansel et Gretel*, le conte des frères Grimm, ou contemporains, comme le livre du dessinateur pour enfants Claude Ponti, grand prix du salon du livre de jeunesse de Montreuil (2004), intitulé malicieusement *Blaise et le château d'Anne hiversère*, et qui rappelle que, désormais, « les poussins emportent autant de chocolat qu'ils le peuvent parce qu'il est impossible d'imaginer le château d'Anne Hiversère sans chocolat ». L'auteur adopte enfin une posture comparative en retraçant par exemple ses observations d'anniversaires en Chine, où les gâteaux illustrent les processus de métissage qui y seraient actuellement en cours, mélangeant le *sponge-cake* anglo-saxon importé *via* Hong-Kong et Mc Donald avec les symboles de la tradition chinoise comme les fleurs ou les signes du zodiac, en particulier le singe, symbole de l'intelligence et de la force que les parents souhaitent pour leurs enfants.

Les échanges entre enfants lors de leurs goûters sont une autre source permettant d'élucider les logiques sociales qui président à l'acte alimentaire. A partir d'une enquête dans une école élémentaire fréquentée surtout par des enfants de classe moyenne ou supérieure, Géraldine Comoretto dresse ainsi une typologie des échanges entre enfants (24 % des goûters sont échangés), depuis l'échange qu'on pourrait qualifier d'anomique (sans « aucune logique apparente ») jusqu'à celui très codifié du don contre-don entre amies, cette forme semblant surtout caractériser les filles. De manière analogue, à partir de vingt-cinq entretiens avec des enfants âgés de 4 à 12 ans, Michèle Lalanne et Laurence Tibère montrent que les bonbons, habituellement considérés comme mauvais pour la santé, appartiennent aussi aux « trésors de l'enfance » qui facilitent l'apprentissage des relations sociales ». Ainsi Clément, 10 ans, n'est-il pas dupe de certains enfants (« souvent y en a, ils en amènent, ils se vantent, ils font leurs beaux... ils disent j'ai cinq euros ce soir je vais en acheter... ils veulent impressionner »), ou Pierre, 6 ans, en garde-t-il une boîte cachée dans sa chambre « pour les partager avec son grand frère ».

De semblables trésors apparaissent au fil d'autres articles, illustrés de surcroît par la belle iconographie polychrome, alliée à la grande qualité matérielle, de la revue financée par le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière. Cette partie de l'ouvrage est incontestablement la plus riche et nous permet de « toucher du doigt » la réalité du plaisir dans de nombreux actes alimentaires. On peut ainsi mentionner les cas des plaisirs « absinthés » (Arnaud van de Castele), ceux liés à la sociabilité festive des jeunes (Frédéric Précigout), aux livres pour enfants (Emilie Salvat) et même ceux qui prennent place lors des repas à la cantine (Meriem Guétat). On observe inversement le déclin problématique du

plaisir alimentaire chez les jeunes Antillais qui se retrouvent en métropole (Sylvia Eloidin). Enfin, Marie-Christine Clément formule une séduisante proposition d'enrichissement de la langue française à partir de métaphores issues de la dégustation et du plaisir qui l'accompagne.

De manière corrélative, deux contributions en particulier critiquent l'idée d'une alimentation qui serait fondée essentiellement sur le principe de santé. Virginie Masdoua-Lathélize montre comment une éducation à la santé peut dériver vers une moralisation des comportements ; A. Casilli, S. Sanchez, P. Tubaro et N. Antille montrent les variations interculturelles de l'association ou de la dissociation entre les dimensions « santé » et « plaisir » de l'alimentation.

Le troisième et dernier fil qui tisse la trame de cet ouvrage, complémentaire du premier, réside dans une explicitation de certaines stratégies du marketing alimentaire. Outre les développements déjà mentionnés sur le packaging, la contribution de Marina d'Amato rend compte du matraquage médiatique des enfants italiens (« Dans la gueule du loup ») et celle de Jesus Contreras situe la thématique du plaisir dans celle plus large de l'innovation alimentaire. Enfin, à partir du décodage de cinq spots publicitaires pour des produits laitiers, François Bobrie montre que les produits de la marque Nestlé insistent plus sur la « valeur hédonique » que d'autres. On peut d'ailleurs souligner, à ce sujet, l'affinité qui semble exister entre le thème de cet ouvrage et cette marque, « qui se positionne davantage sur le goût que les bénéfiques pour la santé », par opposition à certains de ses concurrents comme Danone (*Alternatives économiques*, n° 286, p. 47).

Si cet ouvrage permet d'améliorer la connaissance des relations entre plaisir et alimentation, son apport demeure cependant perfectible sur deux points (en dehors du fait que certaines contributions sont issues de travaux encore apparemment en chantier). Tout d'abord, certains développements théoriques laissent insatisfait. Ainsi, l'affirmation selon laquelle « la sociologie connaît bien les peines et se méfie des plaisirs, au motif que le plaisir illusoire de l'homo oeconomicus masquerait et susciterait les peines de l'homo sociologicus » (Franck Cochoy) semble faire bon marché des travaux d'auteurs comme Howard Becker qui, rappelons-le, fait du plaisir un des ressorts de la compréhension des acteurs. A la limite, tout comportement ne peut-il être interprété dans les sciences sociales en général en termes d'évitement de la peine et de recherche du plaisir, et n'est-ce pas dresser d'étranges barrières entre sociologie et économie que de vouloir, comme le fait l'auteur, assigner à la première l'hédonisme et à la seconde la mise en lumière des contraintes ? De manière analogue, les développements sur la question du « réenchantement de l'alimentation » semblent obscurcis par quelques considérations normatives (il faudrait « redonner du sens ») et indiquent une curieuse interprétation de Max Weber et de Marcel Gauchet. En effet, avec le terme de désenchantement du monde, le premier puis son exégète n'entendaient pas tant signifier une « perte de sens » du monde actuel, comme il est ici affirmé, que, pour le premier, un recul des croyances dans la magie ou l'invisible, une extension du domaine de la rationalité, et, pour le second, une sécularisation des croyances collectives et une laïcisation des institutions.

Du point de vue empirique ensuite, certaines contributions sont plus convaincantes que d'autres, par exemple sur l'épineuse question de la culture des personnes et de son influence sur leur façon de manger. Ainsi, l'article d'Antonio Casilli et de ses co-auteurs repose, vraisemblablement pour des raisons de temps et de financement, sur un dispositif d'enquête expérimental (les comportements des enquêtés sont provoqués artificiellement, il n'y a ni

observation des pratiques culinaires et alimentaires domestiques, ni suivi de leurs achats) et sur une base empirique réduite (trois familles d'origine chinoise, trois d'origine russe et trois d'origine brésilienne). Aussi, s'il est probable que les variables qu'il invoque (culture, genre, génération) jouent effectivement, l'échantillon retenu et les contraintes imposées aux autres variables explicatives (revenu fixe, absence d'autres effets significatifs, fidélité de leur expérience aux conditions réelles de déroulement des pratiques alimentaires, homogénéité des aires culturelles concernées, etc.) rendent cette analyse peu convaincante. A l'inverse, le travail de Régine Sirota, bien que purement qualitatif, est nettement plus éclairant. Dans son cas, la culture n'est plus une boîte noire invoquée à titre explicatif, mais on commence à comprendre comment se forment des hybridations culturelles.

Ainsi, en fin de compte, ce numéro des *Cahiers de l'Ocha* qui communique des résultats d'étape de l'ANR « ludo-aliments » est à l'image de celle-ci au moment du colloque : prometteuse mais non encore pleinement aboutie.

Nicolas BELORGEY
Centre Maurice Halbwachs (CNRS-EHESS-ENS)

CAROL HELSTOSKY, *Food culture in the Mediterranean*

ABC-CLIO/Greenwood Press, series Food Culture around the World, 2009, 189 p.

En hommage à Annie Hubert

Carol Helstosky s'attaque avec cet ouvrage à un objet de recherche fort complexe du fait de l'étendue géographique qu'il représente, mais aussi à cause du surinvestissement médiatique et médical dont il a fait l'objet depuis les années 1975¹ et qui a tendance à réifier « la cuisine méditerranéenne » en l'ancrant dans une « tradition » culinaire « authentique » et « saine » et plutôt associée au sud de l'Europe. L'ouvrage *Food Culture in the Mediterranean* de Carol Helstosky² a aussi pour objectif de vulgariser auprès d'un large public américain les connaissances qu'elle a acquises sur les pratiques alimentaires dans l'espace géographique méditerranéen. Malgré la difficulté de l'exercice, le livre offre des tableaux alimentaires dits « méditerranéens » très variés suivant des approches synchroniques et diachroniques mettant en évidence les changements alimentaires vécus par les populations de cette région sans en exclure les influences extérieures ni les fabrications autochtones forcément hybrides. Ainsi, l'ouvrage a-t-il pour principal objectif de donner à un lectorat américain la plus large compréhension possible de « la culture alimentaire de la région ». L'auteure précise toutefois que l'envergure géographique de la région considérée rend difficile le recensement exhaustif de toutes les pratiques alimentaires ; elle s'est donc limitée à celles qui bordent la mer Méditerranée.

Ses sources se composent d'ouvrages et travaux de recherche académiques, livres de cuisine et récits de voyages. Ces ouvrages ont été rédigés, pour la plupart, par des compatriotes Américains et des Britanniques. Les autres auteurs auxquels elle fait référence sont pour la plupart cités par ces compatriotes ou bien publiés en langue anglaise (comme celui de l'anthropologue espagnol Xavier Médina ou encore celui du restaurateur Marocain à Sydney Hassan M'Souli). Carol Helstosky présente donc dans cet ouvrage les résultats de ce qu'elle considère comme une synthèse difficile à réaliser tant le nombre d'ouvrages consacrés au sujet est important. S'interrogeant ainsi sur l'originalité de son propre apport, elle le situe dans sa capacité à montrer la diversité de « la cuisine méditerranéenne » passée et présente « au delà de ce chacun croit savoir » : ce qu'elle s'applique à réaliser d'ailleurs scrupuleusement. Son ambition est aussi (même si elle est avouée moins clairement) de défendre les vertus nutritionnelles du « régime méditerranéen ». Ambition qui va sous-tendre l'écriture de cet ouvrage et que je vais interroger.

¹ La plus ancienne mention de « alimentation méditerranéenne » date selon Annie Hubert (1998 : 155) de 1827 lorsqu'un jeune chirurgien britannique doit accompagner un voyage de forçats pour l'Australie. Au regard du climat australien, il recommande une « alimentation méditerranéenne ». Puis, l'intérêt pour ce régime se manifeste de nouveau lors de la mission financée par la Rockefeller Foundation en 1947 en Crète. Enfin, l'expression alimentation méditerranéenne réapparaît dans un ouvrage écrit en 1975 par un couple de physiologistes américains *How to eat well and stay well: the Mediterranean way* (Keys et Keys 1975). Ces physiologistes ont tenté de montrer le lien entre les pratiques alimentaires de différentes populations d'Europe du Nord et du Sud et leur état de santé, plus particulièrement pour ce qui est des maladies cardio-vasculaires. Depuis, l'intérêt pour ce régime n'a pas faibli.

² Carol Helstosky est Professeure associée d'Histoire à l'Université de Denver. Elle est l'auteur de *Pizza* (2008) et *Ail et huile : Politique et alimentation en Italie* (2004).

L'ouvrage débute par un « point historique » de la région (où elle concentre ses recherches archéologiques autour des anciennes civilisations grecque, égyptienne ou romaine), après une sorte de tableau chronologique. L'auteure présente ce chapitre comme central dans son ouvrage puisqu'elle le relie à tous les autres. Il démontre dès le début de l'ouvrage aux lecteurs/trices que les pratiques alimentaires de la région sont faites d'emprunts, d'hybridation résultats de conquêtes, d'échanges commerciaux, mais aussi de la circulation des idées sur la nourriture. Dans ce chapitre, pour mettre en évidence comment « la culture alimentaire » de la région s'est construite, elle n'hésite pas à faire référence à l'impact des colonisations française et italienne en Algérie, Maroc et Tunisie et en Lybie sur les pratiques alimentaires autochtones avec l'arrivée des colons et de leurs marchandises. Elle signale aussi les effets des pratiques alimentaires des colonisés sur les colons eux-mêmes. Elle donne l'exemple du café au lait en Libye appelé *Mikyaata*, résultat de l'appropriation phonétique de l'italien *Macchiato* ou « stained coffee ». Elle évoque également les effets dévastateurs de la deuxième guerre mondiale sur les importations alimentaires et donc de la famine qui a sévi en particulier au Maghreb, en Grèce et Italie. Elle montre les changements des pratiques alimentaires des élites juives égyptiennes devant quitter le Caire pour les Etats-Unis. Bien sûr, elle n'oublie pas dans ce chapitre historique d'évoquer la ville de Marseille, emblème selon elle du mélange culinaire entre diverses vagues migratoires : des années 1914 où viennent s'installer des travailleurs italiens, aux années 1930 où se réfugient des Espagnols fuyant le régime franquiste, ou encore des Italiens fuyant Mussolini..., mais aussi tremplin pour les juifs quittant l'Europe antisémite pour les Etats-Unis. Elle évoque enfin la période de décolonisation où de nombreux Pieds-Noirs (Européens installés dans les colonies) se sont retrouvés à Marseille. Les accords entre pays décolonisés et ancienne puissance coloniale ont également participé à la venue de nombreux « migrants » tunisiens, algériens, marocains. Elle souligne l'arrivée, ces dernières années, de migrants venant d'Afrique subsaharienne, d'Inde, qui ont tous participé, à des degrés divers, à construire, selon elle, des pratiques alimentaires locales sous influence provençale. Toutefois, dans tous ces chapitres qu'elle souhaite « dynamiques », l'auteure insiste sur « l'unité de la cuisine méditerranéenne » qui transparait à travers l'usage d'aliments communs comme l'huile d'olive, les poissons, les pâtes, le pain, les fruits frais et les légumes quelles que soient les périodes de l'histoire ou les lieux considérés. Dans ces chapitres, elle n'hésite pas à ancrer dans le passé « l'unité alimentaire méditerranéenne » contemporaine à l'instar de la philosophie, de l'art, de l'architecture qui n'auraient cessé d'influencer la région pour en faire une entité culturelle spécifique.

Carol Helstosky souligne également la difficulté à suivre le plan imposé par l'éditeur. Par exemple, pour le chapitre « ingrédients principaux », il lui semble impossible de réduire « l'alimentation méditerranéenne » à quelques-uns d'entre eux. Pourtant, elle se résout à suivre les caractéristiques de base que l'on attribue au régime méditerranéen : céréales, plantes, poisson et légumes. Dans ce même chapitre, l'exemple des pois chiches, qu'elle considère comme un aliment de base séculaire dans cette région, vient étayer sa réflexion. Dans le Sud de la France, ils sont moulus en farine et utilisés pour faire de grandes crêpes appelées *Socca* ; au Maroc, ils sont cuits en ragoût avec des épices, de la viande d'agneau et des légumes pour faire un tagine ; au Liban, ils sont moulus avec du *tabini* (pâte de sésame), du citron, de l'ail pour faire de l'humus. Et en Syrie, ils sont cuits au four avec une sauce de tomates épicée et des aubergines pour faire un plat appelé *musaqaa*. Selon Carol Helstosky, chacune de ces recettes utilise les mêmes

aliments³ pour créer quelque chose de très différent au final mais propre à la Méditerranée. De la même manière, la référence à la tomate dont l'adoption fut tardive (elle en rappelle l'origine géographique) est située dans une logique alimentaire méditerranéenne. Pour l'auteure, ce paradoxe n'en est pas un car, malgré la diversité des aliments et de leurs origines, on peut dire qu'elle développe le thème de « la totalité culturelle » méditerranéenne chère aux anthropologues culturels américains.

De la même manière que dans le chapitre « ingrédients et aliments principaux », elle souligne dans le chapitre « plats typiques » l'impossibilité de désigner un plat typique voire plusieurs (tout en le faisant pour les besoins de l'ouvrage). Pour l'auteure, c'est la diversité qui constitue la spécificité méditerranéenne. Ainsi décrit-elle des « menus typiques » d'Italie, de Grèce, de Turquie, de Syrie, du Liban et d'Égypte. En présentant la variété des plats en fonction des pays, elle tente de démontrer l'incroyable diversité de « la cuisine méditerranéenne » et les écarts énormes que l'on peut trouver entre les cuisines « turque » et « sicilienne » ou encore « grecque ». Toujours en quête de la mise en évidence du processus culturel dynamique dans lequel est prise l'alimentation méditerranéenne, elle se concentre sur des hypothèses de recherche qui mettent l'accent sur la manière dont « la culture alimentaire » de la région peut nous renseigner sur les interactions parfois volatiles mais toujours dynamiques entre les populations de la région méditerranéenne : commerce, échange d'informations, désaccords culinaires, manières de vivre (coexistences culinaires), colonisation, immigration, impact de la globalisation, en faisant référence au chapitre historique qui ouvre son livre. Pour Carol Helstosky, la compréhension des pratiques alimentaires d'une région est une façon pour les lecteurs de voir comment les peuples partageant cet espace se retrouvent ou non sur les idées qu'ils se font de leur alimentation, comment ils utilisent les informations pour créer des plats nouveaux.

Suivant la même logique, le chapitre « moments exceptionnels », en faisant référence à l'influence des différentes religions monothéistes sur le choix des aliments, les manières de les cuisiner et de les consommer, aura également pour souci de mettre en évidence la diversité des pratiques tout en soulignant l'unité. Dans ce chapitre, qui se situe presque à la fin de l'ouvrage, les pratiques alimentaires spécifiques associées aux différents calendriers religieux suivis dans la région sont fort détaillées. Religion musulmane, juive et chrétienne sont fréquemment comparées selon une sorte d'anthropologie religieuse où elle montre combien l'alimentation est centrale dans la relation au divin même s'il se présente de manière variée. Elle repère les aliments qui symbolisent telle ou telle religion. Le pain pour les chrétiens par exemple, mais aussi le chocolat pour marquer les fêtes ou la bûche de Noël. Elle insiste particulièrement sur le jeûne comme un événement marquant pour les communautés musulmane et juive mais aussi chrétienne appartenant à l'Église grecque orthodoxe. Le suivi du jeûne réaffirmerait l'engagement des individus vis-à-vis de leur communauté religieuse, qu'ils soient juifs, musulmans ou chrétiens. Elle détaille particulièrement le rapport des musulmans au jeûne. Selon elle, en permettant à l'individu d'éprouver la faim, le jeûne l'aide à développer de la compassion pour les moins nantis en comprenant la douleur corporelle de ceux qui ne peuvent pas se permettre de manger.

³ La présence commune de certains légumes, plantes et céréales doit-elle autoriser à penser qu'une certaine forme de déterminisme « naturel » oriente les manières de manger des populations de cet espace historico-géographique ?

Le jeûne enseigne également aux musulmans à être reconnaissants pour ce qu'ils reçoivent d'Allah. En fonction des pays, les plats qui marquent la rupture du jeûne varient : la *barira* au Maroc (sorte de soupe faite avec de la viande) ou la Bisteeya (pastilla au pigeon) ou le couscous et un plat de viande en Egypte. Dans le souci de montrer la diversité des pratiques au sein même de ce monde musulman méditerranéen, elle écrit : « A travers l'Afrique du nord et le Levant, les musulmans effectuent la rupture du jeûne avec les spécialités régionales ou les nourritures qu'ils aiment manger ; il n'y a pas de plat de Ramadan universel ». Enfin, Carol Helstosky insiste sur la particularité de la région qui rassemble en son sein les trois grandes religions monothéistes qui, selon elle, ne manquent pas de rythmer le calendrier des pratiques alimentaires.

Même si les chapitres « cuisiner » et « alimentation de rue » ne se suivent pas dans cet ouvrage, je les ai rassemblés ici. Ils sont peut-être les plus stimulants car les plus proches du quotidien des habitants de cette région. Elle montre avec complexité et à l'appui de plusieurs exemples (dans les montagnes au Maroc, chez les Touaregs libyens, à Tunis ou au Caire, etc.) comment cuisiner est un acte qui peut être réalisé autant par les hommes que les femmes, mais qui dépend de la place qu'occupent les plats dans la hiérarchie culinaire, de l'importance du repas dans le calendrier de l'année ou encore du lieu où il se déroule : la préparation des plats honorifiques étant dévolue aux hommes. La cuisine en tant qu'espace est également abordée, et elle montre avec finesse aux lecteurs américains combien la taille de la cuisine ou même la possession d'ustensiles rudimentaires ne joue en rien sur la complexité de l'acte culinaire. Elle bat en brèche l'idée préconçue d'une cuisine méditerranéenne « prétendue d'un assemblage rapide de légumes frais ». Pour ce faire, elle prend l'exemple de la complexité du tajine marocain et de la bouillabaisse française ou encore de la confection familiale du pain au Maroc. Elle interroge aussi la persistance de la cuisine familiale dans cette région, du fait de la présence de plus en plus importante de restaurants et des aliments tout préparés dans les grandes villes, et montre que, malgré les études et le travail des femmes, une transmission culinaire orale continue d'exister. Enfin, elle montre que l'alimentation des rues n'a pas attendu Starbuck pour exister dans ces pays : « l'alimentation de rue méditerranéenne n'est en aucune façon standardisée comme le fast-food américain. Au contraire, les mangeurs peuvent faire leur choix entre plusieurs plats, sandwiches, soupes, escargots, sarriette (herbes aromatiques utilisées comme assaisonnement), tartes sucrées, crèmes, bonbons, et toutes sortes de casse-croûtes, amuse-gueules, chacun préparé par un cuisinier ou un boulanger particulier ». Elle évoque également dans ce chapitre un aspect inattendu en évoquant l'impossibilité pour certaines classes sociales aisées de se laisser aller à ce plaisir des rues à certains moments de l'histoire, malgré leur désir affiché : par exemple la reine Margharita en Italie (d'où le nom de la pizza) ou encore Anissa Helou – écrivain de livre de cuisine – à Beyrouth pendant les années 1950 et 1960. La « culture du café » avec le lieu qui s'y rattache est également décrite comme un acte central de sociabilité et d'échange dans cette région du monde. Bref, dans ces deux chapitres, l'auteure montre avec force l'importance, dans cette région du monde, de pouvoir se rassasier tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du domicile, sans que cela soit contradictoire ni obligatoire. Les pratiques socialement différenciées de restaurants chics, de kebab ou autres sont également bien mises en évidence. Bien que les différentes manières d'agrémenter les sandwiches en France, en Turquie, en Tunisie ou en Egypte soient énumérées en fin de chapitre, Carol Helstosky ne peut s'empêcher de s'inquiéter de la standardisation de la culture culinaire méditerranéenne.

Qu'elle s'inquiète de l'uniformisation ou qu'elle se félicite de la diversité culturelle, elle raisonne souvent à partir des mêmes présupposés : elle imagine que quand les cultures se rencontrent elles devraient nécessairement entrer en conflit ou au contraire « s'enrichir » mutuellement de leurs différences⁴. En effet, tout en admettant que la culture alimentaire méditerranéenne est faite d'emprunts (guerre, immigration, commerce), elle la construit pourtant par rapport à une grammaire originelle qui influencerait encore nos contemporains et à partir de laquelle il y aurait certes des variations mais aussi des permanences. Les caractéristiques du système alimentaire méditerranéen seraient la place centrale de « la graine » mais aussi une philosophie du plaisir, de l'hospitalité et enfin l'acceptation des apports étrangers. Ces éléments sont rappelés à divers moments dans l'ouvrage. Ainsi, si elle tente de mettre en évidence que « la culture culinaire » de cette région – comme toutes les autres – est dynamique⁵ elle n'est restée pas moins, à mon sens, gouvernée par l'idée de la continuité culturelle. L'auteure, même si elle relève divers emprunts, espère dans le dernier chapitre « régime et santé » que ces modifications ne transformeront pas radicalement le système alimentaire initial et qu'elles feront l'objet de « réinterprétation » en accord avec la logique de ce système « alimentaire méditerranéen ». A la lecture de cet ouvrage, on pressent que l'auteure craint la dissolution des pratiques alimentaires méditerranéennes dans un ensemble homogénéisant occidental (dangereux pour la santé) tout en espérant leur persistance. Comme le signale Denys Cuche (2004) lorsqu'il interroge les positions des anthropologues américains Frazier et Herkovitz au sujet de la persistance ou non de la culture noire aux USA, le débat n'est pas là. A l'instar de Roger Bastide, il estime que, sur ce genre de problématique, le chercheur n'a pas à choisir entre la thèse de la continuité et celle de la discontinuité culturelles. « Toutes les deux sont réductrices, à la fois partiellement vraies mais aussi partiellement fausses. Car la réalité est plus complexe. Il y a de la discontinuité dans la continuité et de la continuité dans la discontinuité » (Bastide, (1970) 1996), Suivant la pensée de Bastide, on peut regretter en effet que l'auteure n'ait pas suffisamment considéré les pratiques alimentaires de la région dite « méditerranéenne » comme le produit d'interactions sociales⁶, montrant comment les systèmes alimentaires ne cessent de se faire, de se défaire et de se refaire en fonction des nouvelles situations de rapports sociaux, de situations globalisées et de relations interethniques hiérarchisées sans pour autant se référer à une prétendue culture d'origine immuable.

De plus, si Carol Helstosky a conscience des « dangers » de réductionnisme culturel que comporte un tel sujet, on peut regretter qu'elle ne prenne pas, dès le départ, de précautions langagières pour nommer son objet de recherche, qu'elle qualifie tantôt comme « la culture

⁴ Pour une présentation plus approfondie de la question des contacts entre les cultures, on pourra se reporter à Cuche ((1996) 2004).

⁵ Elle s'interroge sur l'impact de ces différences religieuses sur les préparations culinaires. On l'a vu, les prises alimentaires effectuées à l'extérieur du domicile sont également abordées dans toutes leurs complexités (signifiant qu'il ne s'agit pas seulement d'un emprunt aux sociétés occidentales) en tenant compte de l'intérêt que les dits « méditerranéens » portent aux apports alimentaires extérieurs. Du même coup, elle s'interroge également sur l'usage ou non « de produits locaux » ou, au contraire, sur l'adoption d'un mode de vie dit « américanisé » où cuisines rapide et surgelée remplaceraient désormais les pratiques « traditionnelles » « méditerranéennes ».

⁶ Elle le fait mais pour craindre la dissolution d'un héritage culinaire : selon moi, tel n'est pas le propos du chercheur qui doit se contenter de décrire puis d'analyser, et ainsi de montrer à l'aide d'un outillage conceptuel la complexité des processus d'hybridation.

alimentaire de la région » ou comme « la cuisine méditerranéenne » à l'instar du sens commun. A cet égard, le lecteur ou la lectrice aurait apprécié un positionnement clair quant à l'usage des mots pour éviter le piège d'un essentialisme identitaire que suggère « la cuisine méditerranéenne ». Il faudra attendre le dernier chapitre « régime et santé » pour qu'elle prenne des précautions en parlant du « so-called Mediterranean diet » lorsqu'elle montre comment le monde médical a participé à la valorisation de cette cuisine, en mettant en évidence le lien entre bonne santé et « diète méditerranéenne » (sans remettre en question, d'ailleurs, l'existence de cette diète ni la construction médicale de ce concept comme a pu l'analyser Annie Hubert (1998)). Xavier Médina (2009) évoque lui aussi les fondements idéologiques de ce que les experts médicaux appellent « la diète méditerranéenne ». Ces deux anthropologues vont jusqu'à interroger l'usage de l'adjectif « méditerranéen », mettant en évidence comment le concept de diète méditerranéenne purement bio-médical fait appel à l'imaginaire de « la tradition », de « l'authenticité », mais aussi à une partie restreinte de la Méditerranée. Une telle exigence peut paraître exagérée mais, sur ces sujets, on sait que le choix des mots est toujours délicat car susceptible de catégoriser et de réifier plus que de raison. De la même manière, les termes, « exotique » et « tradition » ne sont jamais interrogés par l'auteure ni même encadrés par des guillemets. Même si l'auteure s'en défend, ce sentiment de culture culinaire réifiée est renforcé, au fil de la lecture, par le format imposé par la maison d'édition qui demande aux auteurs, on l'a vu, de suivre un plan identique quels que soient les pays (Espagne, Japon, Belgique, Mexique, etc) où doivent apparaître un panorama historique, les aliments et ingrédients principaux, les préparations culinaires, les plats typiques, la cuisine de rue, les repas de fêtes, le régime et la santé.

A l'instar des anthropologues culturels américains, Carol Helstosky nous amène à considérer comment les combinaisons alimentaires peuvent être étudiées en elles-mêmes, indépendamment des individus pour qui elles resteraient inconscientes (notamment par l'héritage « naturel » de certains légumes, graines ou de certaines pratiques comme « l'hospitalité »⁷). En effet, si elle montre au lecteur, la manière dont les étrangers perçoivent, dans leur individualité, la cuisine méditerranéenne (comme l'écrivain britannique DH Lawrence, qui a visité la Sardaigne, ou l'écrivaine culinaire Elisabeth David, qui a vécu un temps en Provence en France, dans les îles grecques et en Egypte et qui a écrit de nombreux ouvrages sur « la cuisine française, italienne »), on sait peu de choses sur les représentations sociales que les habitants, en tant que personnes, de cette région se font de leur propre alimentation et cuisine. D'ailleurs, elle les englobe sous des appellations génériques : « méditerranéens », « italiens », « grecques », négligeant la construction des frontières à l'intérieur même des nations et des régions, entre individus et « groupes ethniques »⁸. On peut se demander si l'utilisation de ces mots dans ces écrits ne risque pas de légitimer leur emploi par le sens commun, contribuant à les ignorer dans leurs évolutions particulières en situation minoritaire et, surtout, à former ou consolider

⁷ Il aurait été intéressant de se demander si « l'hospitalité » est considérée comme un marqueur ethnique ou pas, comment il est mobilisé à l'intérieur du groupe ethnique d'appartenance et dans la rencontre avec des individus extérieurs à ce même groupe.

⁸ J'utilise l'expression « groupe ethnique » de manière non substantielle, c'est-à-dire de manière dynamique comme un processus. Utiliser l'adjectif « ethnique » ne veut pas dire observer les relations entre « ethnies » mais interroger les classements ethniques résultant de rapports sociaux hiérarchisés et de leurs conséquences sur l'alimentation en l'occurrence.

des représentations homogénéisantes qui, à partir de cas particuliers, affectent l'ensemble alors que son désir est inverse.

Toutefois, la notion d'inter-relation n'est pas totalement absente de son ouvrage, mais se situe essentiellement à un niveau macro-sociologique et historique. Intéressée par la manière dont la dite « diète méditerranéenne » s'est construite de part et d'autre de la frontière régionale méditerranéenne, mais aussi de part et d'autre des frontières nationales, et ce en fonction de rapports économiques hiérarchiques internationaux (qu'elle retrace de manière très détaillée et éclairante dans la dernière partie du livre⁹), elle évoque la question de la construction des normes alimentaires en mettant en évidence que c'est en période de pauvreté extrême qu'est né ce régime alimentaire particulier, si valorisé dans nos sociétés pléthoriques actuelles, alors qu'il a donné lieu par le passé à des campagnes nutritionnelles pour lutter contre la malnutrition (on peut lire à ce sujet l'article stimulant de Salvatoré Bevilacqua, 2010). Elle aurait peut-être pu montrer de manière encore plus approfondie les manières dont le concept médical de « diète méditerranéenne » a été réapproprié (ou non en suivant les pays) en fonction des intérêts des uns et des autres, des ressources symboliques et économiques, ou de la place hiérarchique des pays dans les échanges internationaux. L'Italie avec la fondation *Slow Food*, l'Espagne qui a œuvré pour que soit inscrit le régime méditerranéen sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco et le Maroc, par exemple, n'occupent pas à cet égard la même place dans l'échiquier géo-politique de la culture et de la santé. Annie Hubert (1998 : 158) avait justement pointé l'absence des plats du sud de la Méditerranée comme le couscous, les keftas, les pâtisseries dites « orientales », dans « le régime méditerranéen ». Cette absence s'explique par l'appartenance à une zone géographique anciennement colonisée et d'obédience musulmane, occupant encore aujourd'hui une place très ambiguë dans l'imaginaire occidental entre conte des « Mille et une nuits » et « populations arriérées » (Crenn, 2004 et 2007). On peut saluer au passage la présence de ces plats dans l'ouvrage de Carol Helstosky. Elle montre, par exemple, comment le regard posé par les médecins américains sur les pratiques alimentaires du Sud de l'Europe a fait émerger la construction de « traditions alimentaires » par les élites des pays concernés. Dans cet ensemble régional qu'est l'espace méditerranéen, figurent des nations à l'intérieur desquelles il existe des groupes sociaux et ethniques entretenant des rapports sociaux asymétriques qui n'ont pas la même capacité « d'action

⁹ Dans ces quelques pages (167/168 et suivantes) où Carol Helstosky montre comment la politique agricole commune et le soutien par des subventions de certains Etats comme l'Egypte à des produits « denses en énergie et pauvres en nutriment » tels que l'huile, le sucre ou la farine de blé modifient l'équilibre alimentaire des populations méditerranéennes, elle souhaite également persuader le lecteur de la responsabilité des politiques publiques qui offrent assurément en agissant de cette manière « une mauvaise santé » à ces populations. Si l'on ne peut contester l'impact des accords économiques et politiques internationaux et nationaux sur le contenu de l'assiette des mangeurs en général, il n'en reste pas moins que réduire l'alimentation à sa dimension nutritionnelle, comme le fait ici Carol Helstosky, paraît difficilement acceptable, de même que déposséder ces mêmes mangeurs de toute idée sur leur propre alimentation. Comme le font judicieusement remarquer Xavier Médina (2009) ou Annie Hubert (2007), manger ne se résume pas à ingérer des calories mais bien à incorporer du sens. De plus, associer le « sain » à « la tradition » et le « malsain » au monde contemporain relève également d'une vision idéologique que l'auteure s'autorise parfois à adopter. Elle remarque incidemment que le travail des femmes a participé au fait que les familles adoptent « des choix alimentaires moins sains » en consommant hors leur domicile.

alimentaire » ni de désignation de leur cuisine. On peut regretter à ce sujet que la question du lien entre culture et sentiment d'appartenance à un groupe ethnique, une nation, ne soit pas clairement posée, sinon de manière rapide à propos du Coca-Corse ou du refus de Mac Donald (mais est-ce spécifiquement méditerranéen ? Le Coca-Breizh existe aussi). Peut-être est-ce dû à la méthode qui fait peu appel aux mangeurs eux-mêmes ? Les dimensions politiques, nationales de l'alimentation liées à l'ethnicité étant superficiellement abordées.

En conclusion, si Carol Heltsky souhaite se distancier des représentations communes associées à « la cuisine méditerranéenne »¹⁰ qu'Annie Hubert a d'ailleurs déconstruites il y a longtemps (voir supra) en s'appuyant sur l'histoire et l'archéologie (elle démontre ses transformations au fil des siècles mais aussi ses permanences), on peut toutefois s'étonner que des articles scientifiques et critiques sur l'émergence contemporaine du « régime méditerranéen » comme diète idéale pour la santé n'apparaissent pas dans sa bibliographie. On peut aussi regretter qu'elle n'interroge pas d'un point de vue scientifique les sources sur lesquelles elle s'appuie. Bref, il aurait été judicieux qu'elle déconstruise le regard anglo-saxon sur la diète méditerranéenne, à commencer par le sien propre ! Si elle se défend de prendre en compte des textes mettant l'accent sur le caractère inchangé et permanent et les qualités intemporelles de « la diète méditerranéenne », mais au contraire de s'appuyer sur des sources et textes qui décrivent l'alimentation et sa préparation comme un aspect dynamique et transformatif de la culture, il n'en reste pas moins que son analyse reste proche du style « état des lieux alimentaires » pour finir par un plaidoyer pour « la diète méditerranéenne ». Une déconstruction du concept bio-médical de diète méditerranéenne aurait été utile. Cette déconstruction aurait permis, en creux, de saisir ce qu'est la norme alimentaire pour les dominants (monde médical occidental et leaders d'opinion), qui veulent impulser ainsi un ordre moral, politique et économique mondial, mais certainement n'est-ce-pas le propos ici dans cet ouvrage de vulgarisation ! En conclusion, on peut estimer que malgré le manque de distanciation quant aux sources qui lui sont les plus proches (les auteurs américains et britanniques et leur conception de « la diète méditerranéenne »), et c'est là toute l'ambiguïté de cet ouvrage, Carol Heltsky invite toutefois le lecteur ou la lectrice à mesurer l'étendue des pratiques alimentaires en les énumérant tant d'un point de vue historique que géographique, mais en restant tout de même animée par le désir de trouver en « la cuisine méditerranéenne », comme le dirait Annie Hubert, « une potion magique » pour une meilleure santé.

Chantal CRENN

Universités de Bordeaux, IUT Carrières sociales
UMI CNRS 3189 ESS Dakar

¹⁰ On peut remercier Annie Hubert (à qui je rends hommage grâce à ce compte-rendu) d'avoir tenté de mettre en évidence les représentations sociales associées « au régime méditerranéen » plutôt construites à partir de la pensée magique de l'incorporation liée à la science médicale que d'ingrédients et de plats définis.

Bibliographie

- Bastide R. (1996) Continuité et discontinuité des sociétés et des cultures afro-américaines, *Bastidiana* 13-14, 77-88 (texte inédit datant de 1970).
- Bévilacqua S. (2010) Un « régime méditerranéen » bon à penser : la lisibilité sociale et médicale des pratiques alimentaires des immigrés italiens aux Etats-Unis et en Suisse (20^e siècle), *Anthropology of food* S7.
- Crenn C. ((1996) 2004) Les recettes de Shéhérazade au pays du vin : corps de rêves ou rêves de femmes entre le Maroc et la France », *les Cahiers de l'Ocha* 4, 96-112.
- Crenn C. (2007) Manger sain, manger mieux » discours et pratiques des familles d'ouvriers agricoles originaires du Maghreb installés dans le vignoble aquitain, *Migrations santé* 130, 9-27.
- Cuche D. (2004) *La notion de culture dans les sciences sociales*, Paris, La Découverte, 123 p.
- Hubert A. (1998) Dynamiques des pratiques alimentaires, *Techniques et culture* 31-32, 153-160.
- Heltosky C. (2008) *Pizza. A Global History*, London, Reaktion Books Ltd, 144 p.
- Heltosky C. (2004) *Garlic & Oil: Food and Politics in Italy*, Oxford, Berg, 248 p.
- Hubert A. (2007) *La santé est dans votre assiette : même pas vrai*, Paris, Ed Eres, 125 p.
- Keys A., Keys M. (1975) *How to eat well and stay well: the Mediterranean way*, Doubleday, 488 p.
- Médina X. (2009) Sobre alimentación autoctonas y modelos importados. Reflexiones sobre el ejemplo de la dieta mediterránea » *in: Comida et cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria*, Antonio Garrido Aranda (eds), Cordoba, Presses universitaires de Cordoba, 61-79.