Histoire et économie de l’alimentation :

=> L’histoire de l’alimentation : de l’Antiquité à la mondialisation

--> Arme géopolitique : famines, sièges, embargos alimentaires

1. L’alimentation utilisée dans la stratégie militaire : théorisation du stratège C.Von Clausewitz : *La théorie de la grande guerre ; Chapitre XIV ->* théorie ne s’appliquant qu’a un modèle Clausewitzien / comportement des troupes vis-à-vis de son adversaire. Explication brève de la thèse de Clausewitz qui s’appuie sur les guerres napoléoniennes.
2. L’arme du “levier alimentaire”, *Géopolitique de l’alimentation et de la gastronomie,* Pierre Rafard, utilisé par les Etats : H. Kissinger sous mandat du président Ford, orcquestration de famine pour réguler la croissance démographique ? Autre exemple de famine organisé : Holodomor, qui est la famine organisée par l’Urss entre 1932 et 1933 contre la population Ukrainienne ou encore couper les vivres à travers les sièges (siège d’Alésia, 52 av JC ; Léningrad (1941-1944))
3. Utilisé dans la Guerre Economique: Def guerre éco : Au sens strict, on peut parler de guerre économique lorsque des États sont disposés à subir une perte de leur propre bien-être pour atteindre des objectifs politiques ou stratégiques, ou encore lorsque des mesures économiques accompagnent un conflit militaire (embargos, boycotts, etc.) selon François coulomb et Jacques Fontanel -> dans le cas de l’alimentation il y a les embargos alimentaires -> embargo 1962 des E.U contre Cuba/ embargo alimentaire de 2014 de la Russie contre l’U.E, la Norvège, le Canada, les E.U, l’Australie.

Conclu de fin de partie : peut aussi être utilisé en diplomatie : Talleyrand en 1815, congrès de Vienne

--> Religion

Question alimentaire présente dans toutes les religions, qui ont influencé les régimes alimentaires au cours de l’histoire.

**1-à l’origine de distinctions sacrées :**

Judaïsmes : distinction entre ce qui est pur et impur. Impur : sang, d’où la nécessité de manger casher : mode d’abattage débarrassant le corps animal de tout sang. Il y a également des interdits généraux tel que le porc ou spécifique comme l’alcool pour Shabbat ou la Pâque.

Islam : distinction en le halal et la haram (aliments pures et impures comme le porc, comme dans le judaïsme). Le tabou du porc vient notamment du fait qu’auparavant, il était mal conservé ou mal cuit, et ainsi, transmettait des maladies ou parasites. C’est pourquoi on peut retrouver ce “tabou” dans la religion musulmane.

Mais ces règles religieuses évoluent elles-mêmes avec le temps : ainsi, depuis le concile Vatican 2 en 1962, l’obligation pour les chrétiens d’être à jeun avant de recevoir l’hostie ou l’interdiction de la consommation carnée le vendredi ont été supprimé.

**2- à l’origine de rassemblement :**

Consommation commune comme dans le christianisme avec l’eucharistie (incorporation du corps du christ) : pratique sociale car rassemble les fidèles.

Rassemblement aussi à travers le jeûne : par exemple, la fin du ramadan (mois le plus important de l’année pour les musulmans) est l’occasion pour les musulmans de se réunir entre famille, voisins, amis pour partager la rupture du jeûne.

**3-à l’origine de régime de vie :**

Les mouvements spirituels asiatiques préconisent un régime de vie sobre : ainsi la sobriété alimentaire reflèterait l’effort mené sur soi-même pour se connaitre et s’extirper de son corps.

La spiritualité taoïste considèrent que l’univers serait construit grâce à l’équilibre énergétique crée par 2 polarités le yin pôle féminin, aliments calmants (fruits, graines, légumes verts, aliments sucrés, acides ou épicés) et le yang, masculin, les fortifiants (produits d’origine animale, céréales, légumes secs). Un bon régime serait donc un équilibre entre les 2. Toute maladie serait d’ailleurs le résultat d’un déséquilibre alimentaire qu’il suffirait de rétablir ;

En Inde, la nourriture a beaucoup d'importance, car elle construit le mental. En mangeant des aliments purs, le mental sera pur et vice-versa. Pour les [Hindous](https://www.lumni.fr/video/hindouisme-les-origines), le plaisir de la [viande](https://www.lumni.fr/video/pourquoi-certains-arretent-de-manger-de-la-viande) ne dure qu’une seconde. Par respect pour la vie des animaux, ils sont devenus [végétariens](https://www.lumni.fr/video/c-est-quoi-etre-vegetarien).

Au cours des siècles, l’importance de la religion dans les régimes alimentaires n’a cessé d’évoluer. Depuis la fin du 20 -ème siècle, on assiste notamment à une incitation à un respect plus strict des rites alimentaires dans les religions musulmanes ou Juives. Pour ce qui est de la religion chrétienne en Europe occidentale, elle guide de moins en moins nos menus.

--> Evolution des régimes alimentaires : habitudes, goûts, biologie et culture

Le mot “aliment” apparaît en 1120, cependant, il ne prendra son sens actuel qu’au XVIe siècle puisque, son premier sens s’approchait du mot “viande” qui signifiait : “ce qui sert à maintenir la vie”. Le 1er livre de cuisine est écrit au XVIe siècle : *Le Viandier*.

Au Moyen Age, de nombreuses révoltes frumentaires fragilisent le pouvoir politique, avec des famines très fréquentes. Au MA, on pouvait manger des cygnes, des hérons, des paons, des cigognes ou encore des cormorans mais, par contre, pas de bœuf car il était assimilé au labeur. Les XIV et XV, eux, sont marqués par les épices (sauf les Français qui ont une préférence pour les aliments plus acides). Les sauces au beurre font leur apparition au XVIIe siècle. Au même moment, on dédaigne petit à petit les plats de céréales tandis que l’on consomme de plus en plus les légumes et surtout les champignons ainsi que les viandes de boucherie. Le sucre de canne commence, lui, à faire son entrée aux XVe et XVIe siècles. D’ailleurs, comme il était peu connu, les entremets vont mêler sucré et salé jusqu’en plein XIXe siècle. De plus, au XXe siècle, on met encore du sel dans les pâtes à tarte et du sucre dans les petits pois-carottes. Les Français aiment donc mélanger le sucré et le salé. Cela se retrouve encore dans nos pratiques alimentaires contemporaines comme manger du melon avec du jambon crue (qui d’ailleurs est fondée sur une diététique aujourd’hui caduque).

Les régimes alimentaires ont donc, bien sûr, évolués à travers le temps grâce aux différents liens entre habitudes alimentaires, goûts personnels, biologie et cultures. Cette évolution reflète celle de notre civilisation : notamment, grâce à la 2è Révolution (d’il y a environ 1 siècle) qui a amené le progrès technique avec les machines, engrais et pesticides. Aujourd’hui, on compte désormais moins de famines dans le monde occidental. L’industrialisation de la distribution de la nourriture (plats préparés, restauration collective etc.…) ont également fait bouger les choses. De plus, on remarque un assouplissement des usages alimentaires à travers les siècles (tel que la diminution de la “nourriture des pauvres” = les féculents et l’augmentation de la “nourriture des riches” regroupant poissons et viandes). La découverte de l’Amérique est un véritable bouleversement des régimes alimentaires. Ainsi, ce nouveau continent offrait de nouveaux aliments tel que les fèves de cacao, du mais, des haricots, du piment, des tomates... Cependant, cette nouvelle cuisine a mis du temps à être intégrer aux plats Européens, notamment à cause de la différence de climat qui rend les récoltes difficiles. Mais la récurrence des famines en Europe a poussé les Européens à exploiter ces nouvelles richesses qui s’offraient à eux. En effet, la polyculture est le meilleur moyen de lutter contre les famines car elle permet de résister aux maladies des plantes et aux aléas des récoltes. Par exemple, les tubercules comme la pomme de terre ont joué un rôle considérable dans la sécurité alimentaire (plantes plus résistantes...). Un commerce se met également en place avec l’Est : ainsi, l’Europe reçoit d’Asie les noix, le coing, les épices, le sarrazin (de Mongolie) ….

Cependant, il faut aussi se rappeler que d’autres évènements tels que des crises ont aussi fait évoluer notre façon de s’alimenter. Parlons ainsi de la première crise de la vache folle qui a posé la question de la “sécurité alimentaire”. En effet, comment savoir si ce que nous mangeons n’est pas malsain ? D’ailleurs, aujourd’hui, nous pouvons noter des tensions dans le rapport entre le mangeur et son alimentation qui est de plus en plus transformée par des “filières industrielles”, produite ailleurs, distribuée comme objet de consommation de masse, chargée de colorants, de conservateurs ou encore polluée. Le résultat de cette analyse est que le goût n’est plus ce qu’il était ou qu’il a des effets néfastes sur notre santé, d’après les consommateurs.

De plus, depuis les 50 dernières années, nous sommes devenus quelque peu lipophobes (peur de la graisse et de son impact sur notre corpulence) après avoir eu peur du sucre dans les années 70. C’est sans doute dû au fait que de plus en plus de personnes soient en situation d’obésité ou décèdent des suites de maladies cardio-vasculaires. Alors, il est vrai qu’un régime alimentaire peur provoquer tout cela mais la vraie raison du risque nutritionnel est que nos pratiques alimentaires sont devenues inadéquates. En effet, nous vivons au milieu de l’abondance alimentaire avec un organisme adapté à la pénurie. De plus, nous sommes biologiquement mal armés pour maigrir.

Aujourd’hui, nous prenons de plus en plus conscience de l’impact de notre consommation sur notre environnement et notre santé. D’ailleurs, pour ce qui est du végétarisme, il faut savoir qu’on en parlait déjà aux EUA du XIXe siècle avec la tempérance pour le bien des corps : l’importance de bien mâcher par exemple.

**Ouverture :** Peut-on prévoir les régimes de demain ? Certains considèrent que nous nous nourrirons dans le futur d’insectes puisqu’ils sont faciles à élever, se reproduisent facilement et ne demande que peu de nourriture et d’eau. Serait-ce la solution ?

Bibliographie :

<https://www.lumni.fr/video/hindouisme-les-coutumes-alimentaires-et-vestimentaires?sectionPlaylist=Hindouisme&series=en-plusieurs-foi-s>

Llorca Marie-Luce. « A table au Moyen Âge » in *L'Eléphant Junior*, 007 (12/2021), p.44-47,64.

Martelle Nicolas. « Et toi, qu'est-ce que tu manges ? » in *Géo Ado*, 218 (04/2021), p.14-23.

« Manger, une pratique culturelle » in *Sciences humaines (Auxerre)*, 135 (février 2003), p. 21-41.,

Chapitre XIV, L’alimentation des troupes ; *La théorie de la Grande Guerre ; C.Von Clausewitz*

FUMEY, Gilles et RAFFARD, Pierre. *Atlas de l’alimentation.* CNRS Editions. 236p.