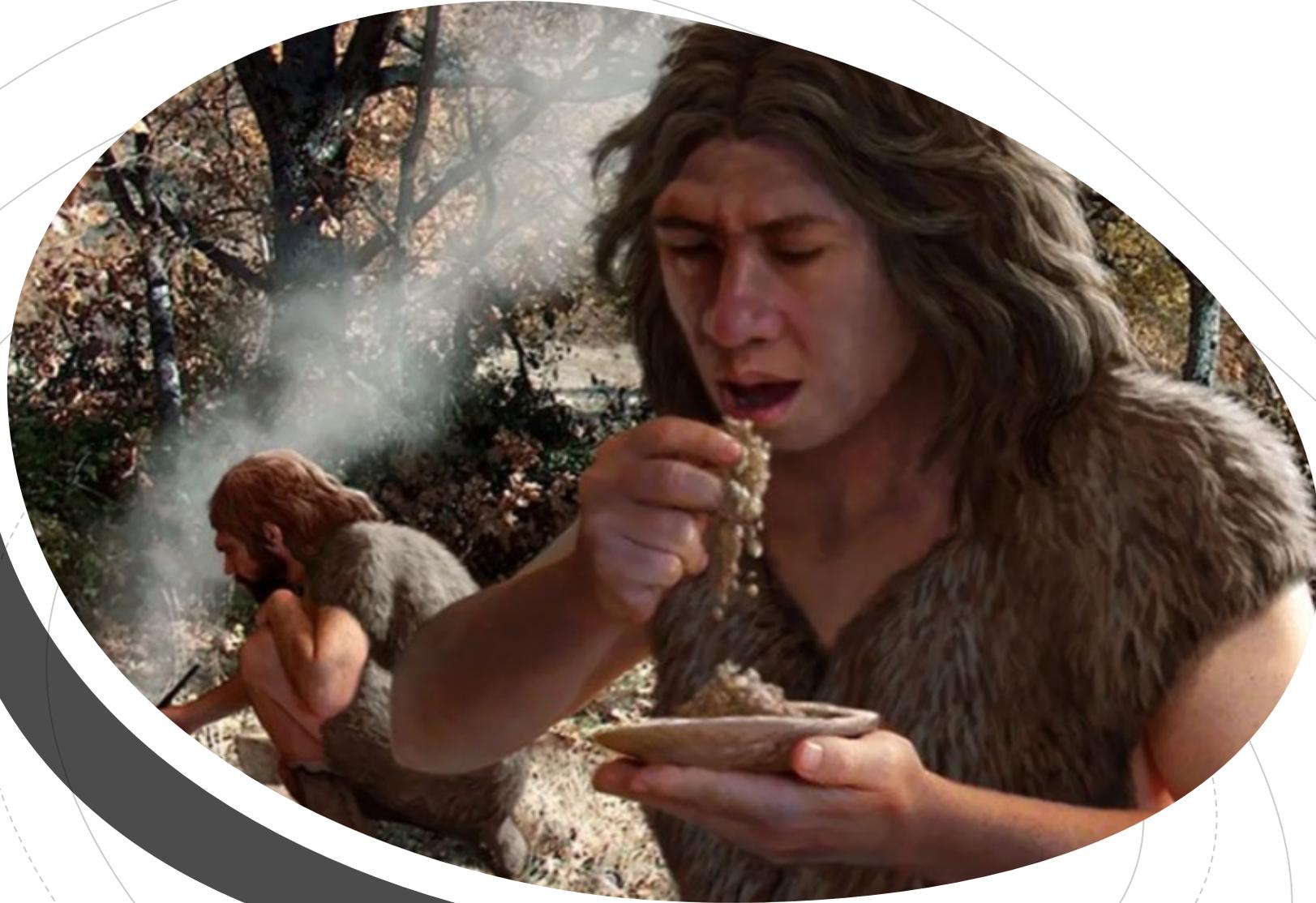




Histoire de l'alimentation

Prépa Sc. Po, séance 2



LA PRÉHISTOIRE

Dans quelle
mesure
l'alimentation
dépend-elle
du mode de
vie ?



La préhistoire : les chasseurs-cueilleurs

- Paléolithique et mésolithique (-1 million d'années à -5000) : l'alimentation **dépend des phases climatiques**
- Alimentation à base de viande : grand herbivores (rennes, bisons...) et petit gibier (lapins...)
- Diversification progressive : poissons et végétaux.



La sédentarisation

- Au néolithique : - 6000 -2200 en France : diversification plus importante : produits laitiers, céréales, légumineuses ; premières domestications des arbres fruitiers (Olivier). La chasse est très importante à côté de l'élevage.



L'ANTIQUITÉ

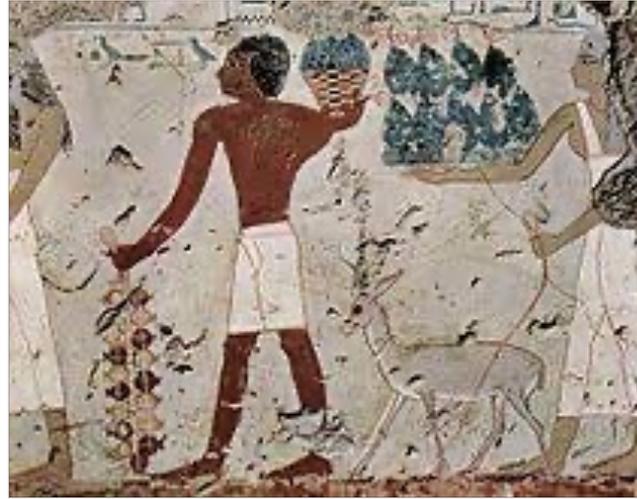
Dans quelle mesure l'alimentation dépend-elle du milieu de vie (milieu géographique, social, culturel)?

En Mésopotamie



- Productions de base : orge, sésame, pois chiches, dattes, figes, pommes.
- On trouve de la bière, du vin et quelques légumes
- Élevage de petit bétail (chèvres, moutons)
- L'orge a un rôle central (salaire des travailleurs)

En Égypte



- **Le Nil apporte la nourriture et la boisson** : eau, poissons conservés dans le sel du delta, gibier des berges et une plante des marécages : le souchet.
- Les crues qui déposent des alluvions permettent des récoltes abondantes.
- Sur les terres basses, on trouve les céréales : orge, blé dur, amidonnier, sorgho et millet.
- Sur les terres hautes, les légumes, fruits (dattes, olives, vignes), élevage de volailles.
- Le désert offre du gibier (antilopes).

En Grèce

- La base de l'alimentation repose sur les céréales : blé, orge, froment et millet, consommées sous forme de pains et de galettes (maza).
- Les aromates sont utilisés pour les sauces (thym mais aussi cannelle d'orient).
- Le miel, les olives, les fromages sont très présents comme les légumineuses (pois chiches, fèves), les légumes et les fruits.
- La viande est généralement réservée aux fêtes, comme le poisson.
- L'eau est de qualité variable selon le mode d'accès, le vin est très présent.
- **Trois ou quatre repas** par jour.
- **Le végétarisme** est décrit dès de VIe siècle, le régime des athlètes est surprotéiné.
- **Au Ve siècle** : Hippocrate consacre un traité à la diététique, décrit comme le premier médicament.
- => **l'alimentation est un marqueur social (esclaves, hommes libres, femmes)**





Un signe culturel

- L'association des aliments aux dieux (Athéna : l'olivier, Déméter : le blé ; Dionysos : le vin) témoigne de l'importance de ces cultures.
- L'alimentation est **un marqueur culturel** :
 - Les nomades mangent plus de laitages et de viandes
 - Les Arméniens sont des buveurs de bière
 - Les Thraces et les Scythes sont des buveurs de vin pur.
 - L'anthropophagie de Polyphème dans L'Odyssée témoigne de sa barbarie.

Le rite du repas



- Le temps du repas est synonyme de sociabilité : à partir du Ve-IVe siècle : on parle de raffinement alimentaire, notamment dans le *symposion* (la consommation du vin).
- <https://www.louvre-lens.fr/mon-louvre-lens/les-banquets-grecs/>
- La vaisselle témoigne du niveau social.
- La convivialité respecte certaines règles.

Le repas comme enjeu social

A Rome

- L'alimentation ressemble à celle de la Grèce (méditerranéenne) : blé, vin, huile d'olive se retrouvent dans le monde romain. Les protéines : œufs et fromages frais accompagnent la bouillie. Les légumes secs sont « la viande du pauvre ».
- **La conquête romaine apporte de nouvelles denrées** : melon grec, cerises d'Asie Mineure, épices d'orient. Le métissage alimentaire se développe jusqu'à l'Antiquité tardive.
- **Les repas sont des rites sociaux**, publics ou privés, signes de civilisation.
- La sécurité alimentaire est une préoccupation de l'administration sur les *fora* ou dans les foires.
- La diététique se développe.
- **=> Beaucoup d'inégalités alimentaires, les soldats et les esclaves souffrent de carences.**



La nourriture comme enjeu politique

La nourriture
pour garantir la
paix sociale

- **L'État romain doit garantir l'approvisionnement** : elle commence par des distributions de vivres (*frumentationes*) sous la République et devient une institution impériale (*praefectus annonae*).
- Les crises frumentaires suscitent des révoltes.
- Des distributions ont lieu (« *panem et circenses* »)
- D'un point de vue moral, les lois somptuaires encouragent la frugalité.





AU MOYEN- ÂGE

Dans quelle
mesure
l'alimentation
est-elle
marqueur
identitaire
(religion,
culture) ?

L'apparition de règles alimentaires

- Chez les **Juifs**, les règles alimentaires existent depuis l'Antiquité : Le repas juif a en effet pour fonction de reproduire le rituel des *korbanot* qui se tenaient dans le Temple de Jérusalem, et les ustensiles et récipients de cuisine, ainsi que les aliments doivent être acceptables pour réaliser cet acte de sainteté. Le Lévitique décrit le rituel ainsi que les aliments selon deux catégories : *tahor* (pur) qui est associé à *casher* ou *tamè* (impur).
- Chez les **Chrétiens** : le carême et les périodes de jeûne prolongent la frugalité antique. À côté des restrictions, les banquets sont des moments sociaux et politiques.
- Chez les **Musulmans** : l'alimentation est liée au licite et à l'illicite (charogne, sang, viandes de porc, animaux sacrifiés à d'autres dieux). Le vin n'est interdit que plus tardivement.



L'alimentation comme arme

Le commerce

- Il est abondant malgré les interdictions religieuses. Le pape interdit la vente de céréales aux musulmans en 1291, des juristes musulmans préconisent la pareille.
- Les épices (condiments, plantes médicinales...) raisins secs, agrumes, sucre de canne arrivent d'Asie via les marchands Mongols et du Proche-Orient. Les confitures et les dragées se répandent en Europe.
- Les routes commerciales sont bouleversées par les conflits politiques et religieux (la chute de Saint-Jean-D'Acre en 1291 rompt la route Syrie Palestine)



Le développement de l'art culinaire

L'alimentation comme signe de progrès culturel

- L'approvisionnement des villes est de plus en plus organisé aux moyens d'officiers municipaux qui contrôlent les denrées et leur prix.
- Des livres de cuisine se multiplient à partir du XIIIe témoignant de l'alimentation des élites.
- De nouvelles fonctions apparaissent chez les princes : maître d'hôtel, maître-queux, échanton...
- L'alimentation s'adapte aux périodes « maigres » mais aussi aux conditions : les marins ou les pèlerins se nourrissent de biscuits, de pâtes et de poissons séchés. Les récits de voyages vantent les produits des régions.





L'ÉPOQUE MODERNE

Dans quelle
mesure
l'alimentation
est un
marqueur
culturel voire
civilisationnel ?

Les grandes découvertes

- L'élargissement du monde à la Renaissance et à l'époque moderne ainsi que la colonisation permettent d'introduire de nouvelles plantes en Europe et sur les autres continents :
 - Les pommes de terre d'Amérique arrivent en Europe
 - Le café et la canne à sucre africaines arrivent en Amérique.
- => **les habitudes culinaires changent (tomate, piment, pomme de terre, café, chocolat) ce qui influe sur le commerce.**



Un marqueur social

- Les règles de civilité s'adaptent à l'époque. Le « service à la Française » se développe au XVIIIe siècle, la cuisine française se codifie à partir du XVIIe siècle dans des livres de cuisine.
- On s'alimente selon ses origines régionales ou sociales. On associe les spécialités à leur région : jambon de Bayonne, moutarde de Dijon.
- Au XVIIIe siècle apparaît la salle à manger au sein de la noblesse et de la bourgeoisie.
- Les restaurants de qualité apparaissent à Paris à partir de la Révolution.





L'ÉPOQUE CONTEMPORAINE

Dans quelle
mesure
l'alimentation a-t-
elle changé
d'échelle ?

Le XIXe siècle : la mondialisation

- La reprise de la colonisation a des conséquences sur l'agriculture africaine, latino-américaine, asiatique, avec des cultures de rente (thé, cacao).
- Chicago devient la capitale des matières premières alimentaires.
- => **les habitudes alimentaires des campagnes évoluent peu, seuls quelques plats sont populaires en dehors de leur région d'origine (pâtes).**



Et l'industrialisation

- Les procédés traditionnels de production alimentaire, tels que la meunerie ou le barattage du lait, sont peu à peu industrialisés, tandis que les méthodes de conservation se perfectionnent, avec la fabrication à grande échelle de conserves et la mise au point de machines à réfrigérer.
- Les grandes industries agroalimentaires apparaissent comme Liebig (1847), Barilla (1877), Cadbury (1824), Campbell (1869), Coca-Cola (1886), Kellogg's (1880), Nestlé (1866) ou Danone (1919).



Le XXe siècle

- Au cours du XXe siècle, l'amélioration du niveau de vie dans les pays développés s'accompagne d'une augmentation de la consommation de viande et de produits laitiers.
- Par ailleurs, l'industrialisation de la production alimentaire continue, avec l'apparition des plats préparés et surgelés. De grandes quantités de sucres, de sels et de graisses sont souvent ajoutées à ces produits afin d'en renforcer le goût, et des additifs alimentaires (exhausteurs de goût, conservateurs et colorants) sont aussi de plus en plus employés.
- Enfin, les chaînes de restauration rapide, qui proposent des menus peu équilibrés, se multiplient.



De nos jours...

- Aujourd'hui, l'alimentation des ménages des pays les plus riches ne recourt plus que marginalement à des denrées brutes : 85 à 90 % de leur dépense porte sur des produits ayant subi à des degrés divers un processus de transformation le plus souvent effectué dans un cadre industriel.
- En l'espace de deux siècles les industries alimentaires se sont ainsi placées au cœur de l'alimentation par des voies qui ne se résument pas à une logique de substitution aux productions domestiques. Sur la longue durée, elles ont avant tout contribué à élargir les disponibilités en produits comestibles et inventé de nouvelles denrées et usages.



Des pistes pour des sujets possibles



- **L'alimentation et les inégalités** : l'alimentation est le principal révélateur des inégalités à différentes échelles.
- **L'État et l'alimentation** : l'intervention étatique cherche à répondre à des problèmes de production, d'approvisionnement, de de santé publique, notamment.
- **Qu'est-ce que manger veut dire ?** Manger, c'est se distinguer (socialement, culturellement).
- **L'alimentation est-elle vectrice de peurs ?** La peur de manquer, la peur d'une alimentation dangereuse sont des peurs anciennes. Aujourd'hui, d'autres peurs sont apparues : la peur de la nourriture industrielle, la peur des scandales sanitaires...
- **L'alimentation est-elle la principale source de tensions ?** Elle est source de tensions sociales ou géopolitiques depuis toujours.