

Alimentations en Méditerranée

Diachronie des comportements alimentaires



2^e séance

Lundi 18 Mars 2013

9h30-12h30 – 14h-17h

Salle Georges Duby - MMSH

Atelier 1

Géographies Alimentaires

Laurent Sébastien FOURNIER (IDEMEC)
« *L'huile d'olive en France méditerranéenne : ressource agricole traditionnelle ou nouvel objet de loisir urbain ?* »

Frédéric SAUMADE (IDEMEC)
« *Le sang, le lait et l'or : transsubstantiation du christianisme et du capitalisme dans la nourriture rituelle des Huichol du Mexique* »

Isabelle RENAUDET (TELEMME)
« *Faire l'histoire de l'alimentation en Espagne : objets et enjeux* »

Atelier 2

Environnement, Santé et Alimentation

Jean-Philip BRUGAL (LAMPEA)
« *Comportements alimentaires et Implications socio-écologiques au Paléolithique* »

Gwenaëlle GOUDE (LAMPEA)
« *Variabilité des modes de subsistance au Néolithique (France) : essai d'étude diachronique et géographique* »

Jean LAGANE (LAMES)
« *Marché paysan et teikei, une écologisation portée par les citoyens* »



IDEMEC
Institut d'ethnologie
méditerranéenne,
européenne et comparative



LAMPEA
Laboratoire méditerranéen
de Préhistoire Europe
Afrique



IREMAM
Institut de recherches et
d'études sur le monde
arabe et musulman



2^e séance

Lundi 18 Mars 2013

9h30-12h30 – 14h-17h

Salle Georges Duby - MMSH

Résumé des communications

Atelier 1 : Géographies Alimentaires 9h30-12h30

Faire l'histoire de l'alimentation en Espagne : objets et enjeux

Isabelle RENAUDET – TELEMME

Centrée sur les premiers résultats d'une recherche en cours, cette communication présentera l'état de l'historiographie espagnole relative à l'histoire de l'alimentation. Des études classiques de démographie historique à l'intérêt renouvelé pour les pratiques alimentaires envisagées dans le cadre de l'histoire culturelle, quelles approches ont été privilégiées ? Les apports des sciences sociales mais aussi de la médecine ont-ils conduit les historiens à penser différemment la question de l'alimentation ?

A partir de l'exemple du régime alimentaire des conscrits dans l'armée espagnole à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, la question de l'alimentation sera abordée dans la perspective d'une histoire du corps. En quoi la caserne a-t-elle pu être un laboratoire visant à fortifier les corps de la nation ? Qui élabore les normes en matière d'hygiène alimentaire et que disent ces normes sur les représentations que l'Espagne se fait d'elle-même, en tant que pays méditerranéen ? Enfin comment s'insèrent les objectifs alimentaires assignés à l'armée dans les circuits de production de l'agriculture espagnole ?

Le sang, le lait et l'or : transsubstantiation du christianisme et du capitalisme dans la nourriture rituelle des Huichol du Mexique

Frédéric SAUMADE – IDEMEC UMR 7307

Contre toute perspective essentialiste et organiciste, on montrera que chez les Indiens huichol du Mexique, les trois piliers du pouvoir hispano-occidental – le bétail, l'argent, la religion chrétienne – ont été intégrés dans un cycle rituel qui articule les matières alimentaires, les flux sacrificiels, l'imaginaire religieux et les relations de pouvoir. Ce cycle est rythmé par l'alternance du sec et de l'humide, une régularité qui n'enferme pas pour autant les Huichol dans un univers binaire

supposément immuable. On verra notamment de quelle façon les éléments transformationnels issus de la culture occidentale – la transsubstantiation, la capitalisation, la représentation monétaire, le processus inflationniste – viennent s'intégrer, par leurs propriétés mêmes, au cœur d'une cosmologie adaptative dont la matière alimentaire du rite est le paradigme.

L'huile d'olive en France méditerranéenne : ressource agricole traditionnelle ou nouvel objet de loisir urbain ?

Laurent Sébastien FOURNIER – IDEMEC UMR 7307

Des enquêtes ethnographiques et sociologiques réalisées à propos des fêtes locales consacrées aux produits oléicoles en France méditerranéenne (Provence et Languedoc) permettent de caractériser l'évolution historique récente de produits passés du statut de ressources agricoles à celui de biens culturels. Fêtée, mise au musée, vendue aux touristes, l'huile d'olive constitue un bon exemple pour illustrer les mutations qui affectent plus généralement certains produits alimentaires depuis une trentaine d'années. Ces mutations révèlent des transformations économiques de fond, le passage d'une civilisation agraire à une société urbanisée et mondialisée, et reconfigurent en profondeur les univers de sens associés aux ressources agricoles traditionnelles. Pour le cas de l'huile d'olive, le questionnement portera sur les raisons de la rapide transformation des huiles françaises en nouvel objet de loisir urbain, et parallèlement sur le maintien d'une dimension plus traditionnelle pour d'autres huiles méditerranéennes. De même, il s'agira de réfléchir sur l'imaginaire du temps long qui accompagne la valorisation contemporaine de ce produit, ainsi que sur le rôle des migrations et de l'urbanisation dans la diffusion de sa nouvelle image.

Atelier 2 : Environnement, Santé et Alimentation 14h00-17h00

Comportements alimentaires et Implications socio-écologiques au Paléolithique

Jean-Philip BRUGAL – LAMPEA UMR 7269

La carnivorie est un fait marquant dans l'histoire évolutive de la lignée humaine (genre Homo) et de nombreux travaux cherchent à définir non seulement sa mise en place (sensu chronologique) mais son importance et développement au cours du temps, détaillant les stratégies d'acquisition (chasse, charognage, collecte), les facteurs liés au transport et les modes de consommation des ressources animales, généralement des herbivores ou, plus tardivement, des petits gibiers (mollusques, poissons, oiseaux, léporidés). De plus, outre l'aspect strictement alimentaire, l'animal est également support d'objets utilitaires (os, peau, etc.) et prend une dimension symbolique essentielle ('art' rupestre, pariétal), débouchant aussi sur des processus de domestication. C'est donc une histoire fort longue, de plus de 2 millions d'années, d'exploitation des milieux qui permet d'envisager la relation privilégiée entre les groupes humains et le monde animal. L'alimentation (comme la reproduction) est un fait biologique majeur des espèces. La connaissance des comportements de subsistance constitue alors une étape incontournable pour comprendre certaines caractéristiques de notre

espèce : le partage de la nourriture et les fonctions de site (home base, central-place foraging, habitat structuré), la taille des groupes/sociétés et leurs organisation spatiale et mobilité, les adaptations et innovations technologiques (armements, outils, feu,..), etc. Un bref essai, survol, sera alors proposé à partir de la documentation africaine et européenne sur cette longue période « gastronomique » (!)

Variabilité des modes de subsistance au Néolithique (France) : essai d'étude diachronique et géographique par l'analyse des isotopes stables

Gwenaëlle GOUDE – LAMPEA UMR 7269

Depuis quelques dizaines d'années l'analyse isotopique des restes humains et animaux contribue de façon complémentaire et originale à la connaissance des comportements alimentaires des populations préhistoriques. Rapportées au contexte biologique, archéologique et environnemental des groupes étudiés, ces données permettent d'aborder la variabilité des modes de subsistance, les différences sociales et culturelles potentielles et l'influence des facteurs biologiques et environnementaux sur les choix alimentaires. Plusieurs programmes de recherche engagés par des équipes française se sont développés depuis ces dix dernières années, ayant permis l'étude de nombreuses séries ostéologiques néolithiques. Les résultats des analyses réalisées sur la faune et les restes humains indiquent, entre autres, une variabilité de la consommation des protéines animales en fonction du milieu et du groupe humain considéré.

Marché paysan et teikei, une écologisation portée par les citoyens

Jean LAGANE – LAMES

A partir de deux recherches de type ethnographique issues de la socio-anthropologie de l'environnement, l'une menée à Marseille sur un marché paysan de plein vent, l'autre effectuée au Japon sur le système des *teikei* - partenariats solidaires entre producteurs et consommateurs, l'enquête montre comment dans deux contextes culturels apparemment différents la structuration de l'action citoyenne traduit des répertoires de l'action collective identiques. Ces mobilisations conduisent à influencer en tant que mouvements sociaux des politiques publiques locales, voire nationales en suscitant de nouvelles pratiques d'écologisation.

A Marseille, la mobilisation des acteurs du terrain conduit la municipalité à changer d'orientation concernant l'établissement d'un marché paysan. Au Japon, la genèse des *teikei* encourage à partir des années 1970 la création d'une association nationale pour la promotion de l'agriculture biologique, contribuant ainsi à la propagation et à l'institutionnalisation de nouvelles normes bio.