



**HAL**  
open science

## Compte rendu d'ouvrage - Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Age à l'aube du XXe siècle.

Olivier Allais, Anne Lhuissier

### ► To cite this version:

Olivier Allais, Anne Lhuissier. Compte rendu d'ouvrage - Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Age à l'aube du XXe siècle.. Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales, 2003, 66, pp.88-91. hal-01201037

**HAL Id: hal-01201037**

**<https://hal.science/hal-01201037v1>**

Submitted on 17 Sep 2015

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

*Madeleine FERRIÈRES, Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*

Paris, Seuil, coll. L'univers historique, 2002, 473p.

L'alimentation fait l'objet ces dernières années d'un regain d'intérêt de la part des chercheurs en sciences sociales. Gageons que cette curiosité renouvelée à l'égard du fait alimentaire ne cède pas uniquement à l'actualité récente des crises sanitaires, mais procède plus généralement des avancées de la recherche scientifique. C'est ainsi que l'alimentation compte désormais comme un élément prépondérant de la santé des populations (révélatrice d'inégalités sociales de santé, déterminante dans la prévention de certaines pathologies, etc.). Enjeu médical, social, voire politique (malbouffe), la thématique alimentaire suscite une effervescence savante ayant pour principal mérite d'ouvrir de nouveaux chantiers de recherche, notamment en histoire, et d'offrir quelques opportunités éditoriales. Dans un paysage médiatique dramatisant les interrogations sur la qualité sanitaire de la nourriture, le recours au passé semble en effet de rigueur pour mieux appréhender les processus et les héritages de notre alimentation contemporaine. Tel est le cas des peurs alimentaires dont traite l'ouvrage de Madeleine Ferrières, sujet négligé tant par l'historiographie des peurs que par celle de l'alimentation. L'attention portée aux peurs alimentaires des siècles passés a surtout concerné les famines et l'irrégularité des approvisionnements ; on connaît moins en revanche les peurs liées à la salubrité des aliments.

Dans son ouvrage « *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle* », Madeleine Ferrières propose une mise en perspective historique des peurs liées à l'alimentation, depuis les premiers règlements sanitaires du XIV<sup>e</sup> siècle jusqu'à début du XX<sup>e</sup> siècle avec les découvertes pasteurienues. Cette vaste période est essentiellement traitée pour le monde méditerranéen, champ géographique couvrant « *tous ceux qui partagent les mêmes bases alimentaires en termes objectifs (pain et vin) et en termes culturels : les valeurs hippocrato-galéniques qui fondent la confiance ou la défiance envers les aliments* » (p. 12). L'analyse est menée à partir d'un matériau bibliographique dont il convient de souligner tant l'ampleur historiographique que les incursions, nombreuses, dans d'autres champs des sciences sociales comme la sociologie. Le livre se compose de seize chapitres, dont l'ordonnancement repose sur une logique chronologique et thématique, plutôt qu'analytique. La majorité des chapitres est organisée selon un mode relativement systématique : à partir d'un exemple de crise qui secoue une période ou une région précises, l'auteur se donne pour objectif de démêler les fils d'un événement local ou national et de montrer comment celui-ci s'inscrit dans une histoire plus générale. Car l'histoire des peurs en matière de commerce alimentaire croise en effet celle des représentations, mais aussi celle des avancées médicales, juridiques et agricoles. La viande sert de fil conducteur entre les différents chapitres ; la prépondérance de ce produit dans un ouvrage consacré aux risques sanitaires est aisément compréhensible : aliment périssable, qui emprunte tôt les voies de la commercialisation, géré par un corps professionnel dont les pouvoirs municipaux se méfient par trop, la viande, par les séries successives de règlements et décrets qu'elle a suscités, est probablement l'aliment le plus repérable dans les fonds d'archives. À ce titre, si l'on ne peut que saluer l'effort bibliographique dont procède le livre de Madeleine Ferrières, celui-ci de-

meure néanmoins dépendant des sources utilisées par l'historiographie, de ses interprétations et de ses éventuelles lacunes, nous y reviendrons.

Parmi les différentes dimensions que recouvre l'étude historique des peurs alimentaires, trois thèmes majeurs se détachent de l'analyse. Le premier concerne la perception d'une exposition socialement différenciée aux risques alimentaires par les autorités médicales. Au Moyen Âge, les traités de médecine portent principalement leur attention sur les « puissants ». Les médecins se soucient en particulier des estomacs « fragiles » des « érudits » plutôt que de ceux des « gens de peu », endurcis par le travail. On retrouve pareille distinction dans l'organisation des marchés alimentaires. Au Moyen Âge, la boucherie sépare ainsi soigneusement les produits de « qualité », vendus dans les boucheries publiques, des viandes de moindre qualité ou avariées, vendues dans les basses boucheries et sur les marchés non réglementés.

Cette distinction perdure jusqu'aux premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle, période à laquelle Madeleine Ferrières observe une « démocratisation du risque ». La perception médicale des risques change : les risques liés à la malnutrition se substituent aux risques liés à la digestion ; autrement dit, on passe des risques liés à la physiologie des consommateurs à des risques liés à leurs contraintes économiques. Désormais, la science de la nutrition admet que les besoins physiologiques sont les mêmes pour tous, et affirme qu'un produit est « bon » s'il comporte de fortes qualités énergétiques. Il n'est donc pas besoin d'adapter le régime selon les statuts sociaux. Les risques alimentaires apparaissent comme des risques de malnutrition, au sens de faible apport calorifique, et les populations les plus pauvres sont les plus sujettes à ce type de risque. On entre, selon Madeleine Ferrières, dans l'ère de la « sérénité bourgeoise ».

Cette évolution dans la prise en compte du risque s'inscrit dans une évolution plus large de la place de la consommation dans la société : d'une société caractérisée par la pénurie alimentaire et l'autoproduction, on passe à une société d'abondance alimentaire corrélative de l'instauration d'une économie marchande. En période de pénurie (que nous définissons par la rareté de l'offre et des intermédiaires), la faim est la peur la plus obsédante et réduit l'attention portée aux risques alimentaires. Le cas de l'ergot de seigle est à ce titre exemplaire. Ce risque est unanimement connu mais diversement apprécié selon les périodes : *« certaines années, quand la pourriture n'a pas atteint toute la récolte, on prend des précautions ; les années de disette, on n'en prend aucune : le seuil de vigilance s'abaisse au niveau zéro »* (p. 190).

En période d'abondance alimentaire (à la fois multiplication de l'offre et multiplicité des intermédiaires) qui caractérise le XIX<sup>e</sup> siècle, le registre des risques s'étend. Aux risques naturels (liés à la décomposition des aliments) s'ajoutent les risques liés à l'intervention de l'homme (les falsifications sur la nature des biens et sur la valeur des produits), favorisés par le rallongement des filières d'approvisionnement et leur diversification géographique. En outre, la plus grande régularité des approvisionnements laisse place à des interrogations sur la qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments, et, en contrepartie, sur les risques encourus. La perception des risques se renforce à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle avec l'avènement de la microbiologie et de la prise de conscience de l'existence dans les aliments de microbes pathogènes. C'est ainsi que l'image du lait animal, possible voie de propagation de la tuberculose bovine, parée de vertus nourricières fondamentales et immaculées, s'ef-

fondre. Pour éviter la panique, une véritable chasse aux microbes est menée par les autorités médicales et publiques<sup>1</sup> et l'éveil d'une conscience sanitaire individuelle est favorisé. Ainsi, dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, on trouve la logique actuelle où les risques alimentaires se complexifient avec les progrès de la connaissance scientifique.

L'ouvrage de Madeleine Ferrières montre enfin à quel point l'analyse est étroitement liée à la prise en compte des risques par les autorités publiques dans la réglementation des marchés alimentaires. La Charte de Mirepoix (éditée en 1303 dans le but d'éviter les périls pouvant subvenir dans la consommation de viande, et prenant le parti d'exclure du marché toute viande douteuse) forme le socle de cette réglementation. L'analyse des nombreux textes normalisant la vente de viande entre 1200 et 1500 permet de mettre en évidence les trois principes communs régissant ce commerce sur l'ensemble de la période: le contrôle des bénéfiques, le respect de la salubrité, la limitation des ententes. Ces réglementations « administratives » coexistent toutefois avec des dispositions dont se dotent les bouchers et les métiers de l'alimentation regroupés en corps. Ces deux modèles normatifs correspondent à des zones géographiques spécifiques: le modèle de la tutelle, reposant sur des règlements administratifs, est surtout représenté dans le Midi alors que le modèle des jurés, proche du fonctionnement des corporations, est plus présent dans le Nord.

Le XVIII<sup>e</sup> siècle se caractérise par la construction de monarchies administratives, capables d'intervenir dans le domaine de la santé publique, laissés jusque-là aux communautés locales ou à l'Église, et capables d'intervenir non seulement à coup d'édits et d'ordonnances, mais aussi de constructions de barrières, de cordons sanitaires, de surveillance des allées et venues des hommes et des troupeaux par un contrôle de certificats; autrement dit de disposer des moyens militaires nécessaires à la réussite de la prophylaxie. L'apparition des épizooties révèle cette nouvelle autorité réglementaire, qui conçoit des mesures prophylactiques dans une perspective nationale mobilisant une police d'État. Celle-ci permet de prendre des mesures lourdes de conséquences économiques telles que l'abattage systématique des troupeaux. En revanche, le XIX<sup>e</sup> siècle, celui de la « sérénité bourgeoise », voit le recul de la réglementation liée aux risques alimentaires. Favorisé par le triomphe du libéralisme, ce désengagement de l'État vis-à-vis de la réglementation est conforté par la médecine aériste qui porte davantage son attention sur la peur des miasmes. Finalement, « *les progrès en matière de sécurité sanitaire, qui sont réels, ne suivent pas une marche uniforme et étatisée* » (p. 401). Ce n'est qu'au tournant du XX<sup>e</sup> siècle qu'apparaissent des formes centralisées de gestion des risques, telles que l'inspection quotidienne obligatoire des abattoirs publics par un vétérinaire, nommé par les représentants de l'État. Cette même période se caractérise par un renversement du statut du consommateur, qui devient un acteur à part entière du commerce alimentaire. Les moyens d'investigation se sont considérablement développés avec les progrès de la microbiologie (Pasteur) et modifient les rapports entre l'administration et les consommateurs. Ces derniers n'ont pas augmenté leurs capacités à détecter les propriétés d'un aliment alors que l'État dispose, s'il le souhaite, d'experts

<sup>1</sup> La pasteurisation du lait est rendue obligatoire à Copenhague en 1890.

munis d'outils incomparables, auxquels s'ajoute un outil juridique majeur, le Code pénal.

Ce parcours d'histoire des peurs alimentaires à travers sept siècles montre toute la richesse d'un sujet qui ne se résout pas seulement à des questions juridiques ou médicales, mais repose également sur des changements sociaux plus généraux tels que le rapport homme-animal. Pour autant, un tel tableau ne saurait être exhaustif, et contient quelques limites sur lesquelles nous souhaiterions attirer l'attention. Si l'on ne peut que souligner l'intérêt d'une bibliographie incluant nombre de références sociologiques propres à l'analyse des risques, on peut toutefois s'interroger sur l'efficacité des concepts très récents (tels que « lanceurs d'alerte », « traçabilité », « précaution », voire « bio-terrorisme ») à rendre compte des processus anciens. De surcroît, le glissement sémantique qui s'opère au fil de l'ouvrage, de la notion de « peurs » vers celle de « risques », gêne la compréhension. On peut en effet regretter que la notion de « risques », telle que l'auteur l'emprunte à la sociologie pragmatique<sup>2</sup>, ne soit pas resituée et ré-interrogée dans son contexte historique. L'ouvrage, dont le projet est de mener une histoire sociale des représentations, faillit ainsi à appréhender les cheminements par lesquels cette notion est progressivement apparue dans son acception contemporaine.

Olivier ALLAIS

Anne LHUISSIER

INRA, CORELA, Ivry-sur-Seine

<sup>2</sup> En particulier dans l'ouvrage suivant : Chateauraynaud F. et Torny D., *Les ombres précurseurs. Une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque*, Paris, EHESS, 1994, 465p.