



**HAL**  
open science

## Introduction

Sandrine Costamagno

► **To cite this version:**

Sandrine Costamagno. Introduction. 138 e Congrès national des sociétés historiques et scientifiques, Apr 2013, Rennes, France. pp.7-15. hal-01891716

**HAL Id: hal-01891716**

**<https://hal.science/hal-01891716v1>**

Submitted on 9 Oct 2018

**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.

## Introduction

Sandrine COSTAMAGNO

Archéozoologue

Directrice de recherche au CNRS

CNRS – TRACES – UMR 5608, Université Toulouse 2 Jean Jaurès

Membre de la Section de Pré-Protohistoire du CTHS

---

Extrait de : Sandrine COSTAMAGNO (dir.),  
*Histoire de l'alimentation humaine : entre choix et contraintes*, Paris,  
Édition électronique du CTHS (Actes des congrès des sociétés historiques et scientifiques), 2014.

Cet article a été validé par le comité de lecture des Éditions du CTHS dans le cadre de la publication des actes du  
138<sup>e</sup> Congrès national des sociétés historiques et scientifiques tenu à Rennes en 2013.

L'alimentation humaine résulte d'un jeu d'interactions multiples, besoins physiologiques, déterminismes génétiques, systèmes économiques, techniques, symboliques, interactions et usages sociaux, apprentissage, croyances, etc. qui prend racine dans le plus lointain passé de l'humanité. Malheureusement, les archives qui nous sont parvenues permettent rarement de saisir toute la complexité du système du fait des représentations sociales qui dictent les comportements alimentaires (Lalhou 1998).

En tant que préhistorienne, spécialiste des faunes paléolithiques, cette dialectique entre les choix et les contraintes alimentaires nous a encouragée à organiser ce colloque « Histoire de l'alimentation humaine : entre choix et contraintes » dans le cadre du 138<sup>e</sup> Congrès national des sociétés historiques et scientifiques de Rennes en 2013. Résolument interdisciplinaire, ce colloque a abordé l'alimentation humaine sous un angle systémique afin de discuter des différents facteurs qui la régissent et de la façon dont ils ont pu évoluer au cours du temps. Plutôt que de se restreindre à une période particulière, nous avons fait le choix de traiter de ces questions sur le temps long, depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours. Bien sûr, l'ambition de ces journées n'était pas de broser un tableau exhaustif de l'alimentation humaine à travers les âges comme d'autres tels J.-L. Flandrin et M. Montanari (1996) ont pu le faire, mais plutôt d'offrir aux différentes communautés scientifiques concernées (archéologues des périodes préhistoriques et historiques, historiens, géographes, ethnologues) de nouveaux éclairages en regard des approches et des résultats propres à chacune de ces disciplines. Parmi la trentaine de communications présentées, seize sont aujourd'hui regroupées dans ce volume qui a été enrichi de six contributions issues de deux autres sessions du Congrès (« L'espace des ressources » et « Nourritures et produits du littoral »)\*.

Si la nourriture doit évidemment répondre à des exigences physiologiques particulières, sa dimension sociale et symbolique ne doit en aucun cas être négligée. Et c'est là toute la richesse de ce thème qui permet d'aborder les sociétés humaines dans leurs diversités et complexités. L'Homme, omnivore par excellence, est capable d'exploiter une large variété de ressources alimentaires qui ont pu varier au gré des fluctuations climatiques et s'enrichir au fil des innovations techniques qui ont jalonné son histoire. Mais, loin de s'inscrire dans le principe d'optimisation (McArthur et Pianka 1966 ; Kelly 1995), les choix alimentaires témoignent de codes culturels et d'usages sociaux propres à chaque société (Lévi-Strauss 1964 ; de Garine 1979 ; Goody 1982 ; Corbier 1996 ; Grieco 1996 ; Miracle et Milner 2002 ; Rodriguez-Alegria 2005).

Le cas de la viande est, à ce titre, emblématique. Au sein des populations humaines, viande et graisse figurent parmi les aliments les plus prisés. De multiples observations ethnologiques (Lee 1968 ; Abrams 1987 ; Rozin 1988 ; de Garine et Pagezy 1989 ; de Garine 2005 ; Saint-Germain 2005 ; Costamagno et David 2009) mais aussi historiques (Flandrin 1983c ; Flandrin 1996) témoignent de cette préférence alimentaire qui pourrait

s'ancrer dans les temps les plus reculés de la préhistoire. Des analyses isotopiques (Balter *et al.* 2012) ont par exemple montré que l'alimentation des premiers représentants du genre *Homo* était beaucoup plus carnée que celle des australopithèques graciles, corroborant les données archéozoologiques obtenues sur de nombreux sites africains du Plio-Pléistocène (e.g. Domínguez-Rodrigo *et al.* 2007 ; Domínguez-Rodrigo *et al.* 2013). Cette acquisition de gros gibier rendue possible grâce à des innovations techniques et/ou cognitives est souvent considérée comme un moyen rentable de suppléer aux besoins nutritionnels des hommes. L'ouvrage *Meat-Eating and Human Evolution* (Stanford et Bunn 2001) s'inscrit résolument dans cette perspective, mais la consommation de viande est-elle réellement le moteur de l'évolution humaine ? Dans son essai *The Paleoanthropology and Archaeology of Big-Game Hunting. Protein, Fat, or Politics*, J. Speth (2010), sur une base nutritionnelle et en s'appuyant sur des exemples ethnologiques, montre que la chasse est bien souvent motivée non par une recherche de nutriments, mais plutôt par des considérations sociales, politiques ou psychologiques propres aux sociétés étudiées. Aux regards des contextes environnementaux dans lesquels évoluaient les premiers représentants du genre *Homo*, la consommation de viande issue de proies de grande taille ne serait pas liée à de stricts besoins économiques, mais plutôt à la dimension sociale de l'acte de chasse. Les plantes (Wood et Schroer 2012) et/ou les insectes (McGrew 2014) auraient ainsi pu jouer un rôle crucial dans l'alimentation de nos lointains ancêtres.

Cette hypothèse qui ouvre de nombreuses perspectives de recherche ne doit pas pour autant faire oublier que, dans certains milieux, la chasse ou la pêche sont les seuls moyens pour assurer les besoins alimentaires des chasseurs-cueilleurs (Kelly 1995 ; Cordain *et al.* 2000 ; Binford 2001). Dans ce cadre, les contraintes environnementales jouent un rôle prépondérant dans la mise en place des stratégies alimentaires et de l'exploitation des ressources disponibles. Le Paléolithique, à ce titre, est particulièrement intéressant puisqu'il permet de s'interroger sur les moyens mis en œuvre par ces chasseurs-cueilleurs pour répondre aux contraintes de leur milieu, en particulier lors des épisodes glaciaires. Dans leur article, Sandrine Costamagno et Jean-Philippe Rigaud montrent combien la moelle est une ressource précieuse par les chasseurs-cueilleurs paléolithiques du fait de l'importance de la graisse dans les régimes alimentaires des groupes vivant dans des milieux périglaciaires. Les contraintes engendrées par ces environnements extrêmes sont également illustrées par l'exemple des communautés vikings qui, à partir du x<sup>e</sup> siècle, ont occupé pendant plus de 400 ans le Groenland (Émilie Gauthier, Vincent Bichet, Charly Massa, Bianca Perren et Hervé Richard). D'origine terrestre essentiellement, l'alimentation de ces colons s'enrichit en ressources marines au fil du temps du fait d'une réduction des activités pastorales en lien avec la mise en place de conditions climatiques nettement plus froides. Pour autant, le climat ne serait pas seul responsable de l'abandon de la colonie par les Vikings vers 1450. Au Soudan du III<sup>e</sup> au II<sup>e</sup> millénaire avant notre ère, la culture de Kerma s'est développée dans un environnement de plus en plus contraignant. Selon Louis Chaix, l'aridification croissante du climat ainsi que l'accroissement démographique expliqueraient la diminution de la part des Bovinés au sein de l'alimentation au profit des Ovicaprinés. Ces changements sont aussi perceptibles dans les nécropoles avec la disparition des bucranes et l'apparition des morts d'accompagnement dans les tombes.

Mais le climat n'est pas le seul facteur responsable de la vulnérabilité alimentaire. Les travaux de Frédéric Alexandre, Alain Génin et José Luis San Emeterio menés au Niger, montrent que, malgré une conjoncture climatique plus favorable depuis la fin des années 1990, les situations sont très contrastées à l'échelle locale. Si, dans certains villages, la situation alimentaire est effectivement meilleure, d'autres localités témoignent d'une très grande insécurité alimentaire en lien avec l'appauvrissement des sols et un taux de boisement faible. Les travaux d'Yves Truel sur le Haut-Ségala témoignent de l'importance de la châtaigne pour les populations rurales avant la révolution agricole. En effet, lors de périodes de grande pénurie alimentaire, les habitants des régions castanéicoles résistent globalement mieux que leurs contemporains des plaines. L'influence des facteurs locaux sur les pratiques alimentaires est aussi parfaitement illustrée par l'exemple de Dourgne : alors que l'orge vêtue est la principale céréale

consommée à l'époque romaine, dans cette agglomération, c'est le seigle qui est cultivé en raison de contraintes édaphiques locales (Marie Derreumaux).

Avant la mise en place de réseaux d'échanges et le développement de procédés de stockage adéquats, la consommation de produits de la mer était nécessairement inféodée aux zones côtières et donc totalement dépendante de l'environnement local. Mais, même plus tardivement, le milieu joue un rôle prépondérant dans l'exploitation des ressources marines. À Gravelines, Benoît Clavel a pu montrer que les pêches, du Moyen Âge à la Renaissance, étaient largement dépendantes du degré d'ensablement de l'estuaire sur lequel se sont installés les habitants de cette petite ville portuaire. La consommation des coquillages en Languedoc est tout autant tributaire de la transformation du milieu : le Peigne glabre, qui, jusqu'au Moyen Âge, est le coquillage le plus consommé disparaît ensuite des assiettes au profit de la Clovisse du fait d'un environnement côtier moins favorable (Anne Bardot-Cambot et Vianney Forest). La présence de vastes estrans le long des côtes bretonnes n'est pas étrangère au développement des barrages de pêche dès la Protohistoire dans cette région côtière (Marie-Yvane Daire et Benoît Langouët).

L'acquisition des ressources alimentaires, mais aussi leur exploitation, sont aussi étroitement dépendantes des techniques disponibles et des besoins économiques. Par exemple, le développement de chasses collectives dès le Paléolithique moyen permet l'abattage de nombreux individus et donc l'acquisition d'une quantité de ressources importantes induisant probablement la constitution de réserves alimentaires (Costamagno *et al.* 2006 ; Rendu *et al.* 2012). Cette question du stockage récurrente en archéologie paléolithique, n'offre pas, en l'état actuel des recherches, de réponses satisfaisantes tant les signatures archéologiques de cette pratique sont difficiles à décrypter. Sur le site d'Alizay, site tardiglaciaire occupé durant un laps de temps très court, l'abattage de plusieurs aurochs au cours d'un seul épisode de chasse interroge bien évidemment sur les contraintes liées au transport et au stockage de cette masse de viande (Céline Bemilli, Miguel Biard, Christine Chaussé et Klet Donnart).

La question des contraintes techniques en lien avec l'alimentation a été abordée dans différentes contributions. L'utilisation de galets chauffés pour la confection de bouillon est un procédé technique qui n'apparaît qu'à partir du Gravettien aux alentours de 25 000 avant notre ère (Stiner 2003 ; Manne 2014), mais Sandrine Costamagno et Jean-Philippe Rigaud, sur la base des signatures archéologiques mises en évidence sur des sites plus anciens, s'interrogent sur l'utilisation d'autres techniques pour l'extraction et la consommation de la graisse contenue dans les tissus osseux. Plus près dans le temps, selon Anne Bardot-Cambot et Vianney Forest, certaines espèces de coquillages très appréciées de nos jours auraient été délaissées jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle du fait de la difficulté de leur pêche.

À la fin de l'Âge du Fer et aux débuts de l'Antiquité, de nouveaux besoins se font jour, induisant le développement de nouvelles pratiques alimentaires. À côté d'une production domestique d'échelle familiale (Florian Jédrusiak ; Pierre-Emmanuel Paris), une boucherie artisanale fortement spécialisée, qui se manifeste par un haut degré de standardisation, se développe en lien avec le regroupement des populations au sein des agglomérations fortifiées (Pierre-Emmanuel Paris). À l'époque gallo-romaine, la production de salaisons et de sauces de poissons serait aussi associée à des établissements artisanaux (Marie-Yvane Daire et Benoît Langouët). Si la boucherie témoigne des savoir-faire techniques des populations considérées et de leurs besoins, les exemples développés par Marie-Cécile Soulier, Delphine Kuntz, Jessica Lacarrière et Jean-Christophe Castel montrent que, même pour les populations de chasseurs-cueilleurs qu'ils soient actuels ou paléolithiques, les techniques de boucherie sont largement tributaires des traditions culturelles à l'instar de ce que nous montre l'anthropologie.

Et quoi de plus culturel que les interdits alimentaires ? Comme l'a bien souligné F. Simoons (1994), la majeure partie des tabous est le reflet des cultures humaines dans lesquelles ils s'insèrent incluant la perception de l'animal, son rôle social et/ou

économique, ses relations entre les hommes et les dieux, sa pureté ou impureté rituelle, etc. Ce n'est qu'une fois la barrière culturelle franchie qu'une plante ou un animal potentiellement consommable est réellement considéré comme tel que ce soit d'un point de vue nutritif ou gustatif (Politis et Saunders 2002). Il serait évidemment trop long d'exposer les raisons conduisant tel ou tel groupe à l'exclusion de telle ou telle ressource alimentaire. La religion est l'une d'entre elles et non des moindres (Flandrin 1983a ; Laurioux 1989 ; Douglas 2001 ; Benkheira 2002), en témoignent aussi différentes contributions. À travers l'exemple des mystiques pèlerines, Nolwenn Kerbastard s'intéresse à la pratique du jeûne dans une de ses expressions les plus exacerbées. Cette forme de piété typiquement féminine témoigne de l'importance de la nourriture dans la spiritualité des femmes de la fin du Moyen Âge. Très éloignés de ces pratiques, les usages alimentaires des Franciscains d'Europe centrale indiquent que l'alimentation n'est absolument pas un marqueur identitaire pour ces frères : pas de normes strictes, consommation quotidienne de viande bovine à l'exception des périodes de jeûnes, goût affirmé pour des vins de qualité (Marie-Madeleine de Cevins). Les prescriptions alimentaires édictées par les réformes du XII<sup>e</sup> siècle ne sont, en revanche, pas sans lien avec le développement des pêcheries monastiques en Bretagne (Marie-Yvane Daire et Benoît Langouët). Les produits de la mer avec la multiplication des jours de jeûnes tiennent, en effet, comme aliment maigre, une place essentielle dans l'alimentation des religieux d'Europe de l'Ouest.

Autre époque, autres mœurs, Noëlle Icard et Anne-Violaine Szabados montrent le statut ambigu du poisson dans la Grèce ancienne. Consommé dans la sphère domestique, mais aussi lors de festins et de rites religieux, parfois offert aux divinités, le poisson revêt pourtant une connotation négative qui repose à la fois sur des considérations philosophiques et des croyances populaires. Le principe d'incorporation décrit par Paul Rozin (1987) et Claude Fischler (2001) qui veut que « l'homme devienne ce qu'il mange » assimile l'ingestion d'un aliment impur à la souillure de l'âme. De nombreux interdits alimentaires relèvent de ce type de croyances et l'un des nombreux arguments avancés par Noëlle Icard et Anne-Violaine Szabados pour justifier le rejet du poisson dans la Grèce ancienne est son impureté du fait de son anthropophagie et de sa scatophagie. La valeur symbolique accordée à certains aliments découle aussi de ce principe d'incorporation : manger de la chair humaine, interdit quasi-universel a, pour les peuples pratiquant le cannibalisme, une valeur hautement symbolique (Fischler 2001 ; Guille-Escuret 2012). Tantôt réactivé en temps de crise (Guille-Escuret 2010), tantôt profondément ancré dans le monde idéal (Guille-Escuret 2013), manger l'autre, à de rares exceptions d'endocannibalisme, ne relève jamais de pratiques alimentaires. Ainsi, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, derrière le discours moralisateur véhiculé tant par les représentations populaires que par les milieux savants (Célimène Mussini), l'assimilation du fait cannibale à des pratiques alimentaires permet, dans l'imaginaire populaire, une « mise à distance des peuples colonisés » (Sophie Dulucq), perpétuant l'opposition cannibale/civilisé encore si prégnante dans notre civilisation occidentale (Guille-Escuret 2012).

Fait social total au sens de M. Mauss (1950), l'alimentation humaine résulte de choix entrant en résonance avec les contraintes physiologiques, environnementales, techniques et économiques. Selon S. Lalhou (1998), ces choix ne peuvent être compris qu'en tenant compte des interactions sociales, de la façon dont se positionnent les sujets dans l'espace social, de leur culture préalable, et du processus par lequel la représentation a été construite collectivement. La prise alimentaire est aussi le marqueur des rites de la vie sociale (Arhem 1981 ; Grottanelli 1996 ; de Garine 2005) tandis que consommer ou non certains types d'aliments peut être révélateur d'un processus identitaire (Caplan 1997 ; Bruegel et Laurioux 2002 ; Twiss 2007 ; Serra Mallol 2010). En effet, par le truchement de ses comportements alimentaires, une société peut affirmer et afficher sa cohésion et se démarquer des cultures voisines (de Garine 1979). Les goûts alimentaires (Flandrin 1983b ; Laurioux 1996) dans leur composante affective ou hédonique (Holley 2003) jouent ici un rôle prégnant. Transmis culturellement, ils vont véritablement façonner les systèmes alimentaires et les rendre plus ou moins perméables aux changements

culinaires (Fischler 2001). La dernière session du colloque a donc été consacrée à cette question toujours selon une approche diachronique large, car choisir ses aliments n'est pas un fait inhérent au monde développé et à l'abondance alimentaire qui le caractérise (Fischler 1994, p. 18). Ainsi, au Paléolithique, au-delà des besoins nutritionnels, l'intense exploitation de la moelle pourrait signer un goût certain pour la graisse (Sandrine Costamagno et Jean-Philippe Rigaud ; Marie-Cécile Soulier, Delphine Kuntz, Jessica Lacarrière et Jean-Christophe Castel). Pour l'Âge du Fer, Olivier Buchsenschutz, en constatant de fortes disparités spatiales et chronologiques dans les techniques de conservation, se demande, dans quelles mesures, ces pratiques n'auraient pas pu être dictées par le goût. La multitude d'épices utilisés dans les préparations culinaires (Pierre Mathelart, Véronique Zech-Matterne, Ginette Auxiette, Alessio Bandelli, et collaborateurs), la mise en place de réseaux commerciaux pour le transport d'aliments prisés comme l'huître (Anne Bardot-Cambot et Vianney Forest) ou le *garum* (Marie-Yvane Daire et Benoît Langouët), l'importation de blé tendre en Gaule Belgique romaine pour la confection du pain levé en remplacement des bouillies de céréales (Pierre Mathelart, Véronique Zech-Matterne, Ginette Auxiette, Alessio Bandelli, et collaborateurs) sont autant d'indices qui témoignent de l'importance du goût dans l'alimentation romaine.

Une hiérarchisation des aliments selon les classes sociales est dès lors perceptible. C'est le cas de la viande de porc qui semble plutôt réservée à une élite à l'époque romaine (Pierre Mathelart, Véronique Zech-Matterne, Ginette Auxiette, Alessio Bandelli, et collaborateurs) ou *a contrario* la châtaigne qui est considérée comme une nourriture des pauvres à partir du Moyen Âge (Yves Truel). L'exemple des pratiques culinaires de la capitale des Rèmes à l'époque romaine est particulièrement intéressant puisqu'il montre combien l'assimilation de nouvelles habitudes alimentaires relève d'un apprentissage progressif : ce sont d'abord les batteries de cuisine qui sont adoptées par les populations autochtones bien avant les nouveaux modes de préparation ou de cuisson (Pierre Mathelart, Véronique Zech-Matterne, Ginette Auxiette, Alessio Bandelli, et collaborateurs). Cette ouverture à des mets exotiques est parfaitement illustrée par les expositions universelles qui, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, représentent de véritables « fabriques » de goûts grâce déjà à un marketing très appuyé (Christiane Demeulenaere-Douyère). Cet « exotisme culinaire » ou ce goût pour des nourritures étrangères est une illustration de notre relation à l'Autre : pour être acceptés, ces nouveaux répertoires alimentaires doivent avoir « suffisamment de familiarité et de proximité » et en même temps « être suffisamment différents et lointains pour être séduisants » (Régnier 2004, p. 206). À travers l'exemple de la consommation des algues en France, Sophie Bresc-Litzler montre ainsi la lente appropriation, par le consommateur, d'aliments totalement étrangers au périmètre culturel alimentaire et ce, malgré des discours médiatiques offensifs.

Avant de clore cette introduction, nous tenons à remercier les membres de la Section de Préhistoire et Protohistoire, organisatrice du 138<sup>e</sup> Congrès des sociétés historiques et scientifiques de Rennes, et tout particulièrement son président Claude Mordant, qui ont choisi de dédier cette session aux questions alimentaires. Nous associons l'ensemble des intervenants à ces remerciements car ils ont permis la tenue de journées très enrichissantes grâce à la qualité scientifique de leurs présentations et aux échanges conduits tout au long des séances.

Nous remercions tout particulièrement Françoise Delpech<sup>1</sup>, Jean-Denis Vigne<sup>2</sup>, Georges Willcox<sup>3</sup> et Martin Bruege<sup>4</sup> pour leurs conférences introductives.

Cette rencontre et la publication des actes de ce colloque n'auraient pu être menées à terme sans l'engagement de Catherine Gros, déléguée générale du CTHS (2009-2013)

---

\* les résumés des communications présentées lors du Congrès de Rennes sont disponibles sur le site du CTHS (<http://www.cths.fr/co/>)

1. Le gibier des chasseurs paléolithiques.

2. Domestication des animaux, naissance de l'élevage et transition alimentaire au Proche-Orient.

3. Stratégies alimentaires à la fin du Pléistocène et au début de l'Holocène au Proche-Orient.

4. Histoire de l'alimentation depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle : entre choix et contraintes.

ainsi que l'investissement de Francine Fournaux, chargée de la coordination opérationnelle du Congrès et de David Simon, responsable des actes du congrès.

Nous remercions enfin l'ensemble des membres du comité scientifique du colloque pour leur relecture des différentes contributions : Chantal Blanc-Pamard, Henri Bresc, Olivier Buchsenschutz, Mireille Corbier, Françoise Delpech, Olivier Dutour, Brice Ephrem, Maurice Hamon, Liliane Meignen, Claude Mordant, Jean-François Piningre, Hervé Richard, Jean-Louis Tissier, Catherine Vincent.

Du fait de la diversité disciplinaire des articles, nous avons opté pour des normes bibliographiques variables, mais en lien avec les usages propres à chaque discipline.

## Bibliographie

ABRAMS H.L. 1987, The preference of animal protein and fat : a cross-cultural survey, dans HARRIS M. et ROSS E.B. (dir.), *Food and Evolution. Toward a theory of human food habits*, Philadelphia, Temple University Press, p. 201-223.

ARHEM K. 1981, *Makuna social organization : a study in descent, alliance, and the formation of corporate groups in the north-western Amazon*, Stockholm, Academiae Upsaliensis.

BALTER V., BRAGA J., TÉLOUK P. et THACKERAY J.F. 2012, Evidence for dietary change but not landscape use in South African early hominins, *Nature*, vol. 489, p. 558-560.

BENKHEÏRA M.H. 2002, Tabou du porc et identité en Islam, dans BRUEGEL M. et LAURIOUX B. (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, p. 37-51.

BINFORD L.R. 2001, *Constructing Frames of Reference : an analytical method for archaeological theory building using hunter-gatherer and environmental data sets*, Berkeley/ Los Angeles, University of California Press.

BRUEGEL M. et LAURIOUX B. (dir.) 2002, *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures.

CAPLAN P. 1997, Approaches to the study of food, health and identity, dans CAPLAN P. (dir.), *Food, Health and Identity*, London/New-York, Routledge, p. 1-31.

CORBIER M. 1996, La fève et la murène : hiérarchies sociales des nourritures à Rome, dans FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 213-236.

CORDAIN L., MILLER J.B., EATON S.B., MANN N., HOLT S.H.A. et SPETH J.D. 2000, Plant-animal subsistence ratios and macronutrient energy estimations in world-wide hunter-gatherer diets, *American Journal of Clinical Nutrition*, vol. 71, p. 681-692.

COSTAMAGNO S. et DAVID F. 2009, Comparaison des pratiques bouchères et culinaires de différents groupes sibériens vivant de la renniculture, *Archaeofauna*, vol. 19, p. 9-25.

COSTAMAGNO S., MEIGNEN L., BEAUVAL C., VANDERMEERSCH B. et MAUREILLE B. 2006, Les Pradelles (Marillac-le-Franc, France) : a Mousterian reindeer hunting camp ?, *Journal of Anthropological Archaeology*, vol. 25, p. 466-484.

De GARINE I. 1979, Culture et Nutrition (Alimentation et Adaptation), *Communications*, vol. 31, p. 70-92.

De GARINE I. 2005, Meat : between ritual and gastronomy, dans HUBERT A. et AVILA R. (dir.), *Man and Meat*, University of Guadalajara, Estudios de l'Homme, p. 73-104.

De GARINE I. et PAGEZY H. 1989, Faim saisonnière et « faim de viande », dans HLADICK C.M., BAHUCHET S. et de GARINE I. (dir.), *Se nourrir en forêt équatoriale : Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*, Paris, Unesco, p. 43-44.

DOMÍNGUEZ-RODRIGO M., BUNN H.T., MABULLAC A.Z.P., BAQUEDANO E., URIBELARREA D., PÉREZ-GONZÁLEZ A., GIDNA A., YRAVEDRA J., DIEZ-MARTIN C.P., EGELAND F., BARBA R., ARRIAZA M.C., ORGANISTA E. et ANSÓN M. 2013, On meat eating and human evolution : a taphonomic analysis of BK4b (Upper Bed II, Olduvai Gorge, Tanzania), and its bearing on hominin megafaunal consumption, *Quaternary International*, vol., p.

DOMÍNGUEZ-RODRIGO M., EGIDO R.B. et EGELAND C.P. 2007, *Deconstructing Olduvai : a taphonomic study of the Bed I sites*, New-York, Springer.

DOUGLAS M. 2001, *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, La découverte.

FISCHLER C. 1994 (dir.), *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, vol. 149, Pazrais, Éditions Autrement.

FISCHLER C. 2001, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.

FLANDRIN J.-L. 1983a, Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'occident du Haut Moyen Âge, *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, vol. 44, p. 1035-1056.

FLANDRIN J.-L. 1983b, La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, vol. 30, p. 66-83.

FLANDRIN J.-L. 1983c, Le goût et la nécessité. Sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles), *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, vol. 38, p. 369-401.

FLANDRIN J.-L. 1996, Choix alimentaires et art culinaire (XV<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècle), dans FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 658-681.

FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M. (dir.) 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.

GOODY J. 1982, *Cooking, cuisine and class : A study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge University Press.

GRIECO A.J. 1996, Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance, dans FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 479-490.

GROTTANELLI C. 1996, La viande et ses rites, dans FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 117-132.

GUILLE-ESCURET G. 2010, *Sociologie comparée du Cannibalisme. 1- Proies et captifs en Afrique*, Paris, PUF.

GUILLE-ESCURET G. 2012, *Les mangeurs d'autres. Civilisation et cannibalisme*, Paris, EHESS (Les Cahiers de l'Homme).

GUILLE-ESCURET G. 2013, *Sociologie comparée du Cannibalisme. 3- Ennemis intimes et absorptions équivoques en Amérique*, Paris, PUF.



- HOLLEY A. 2003, À quoi sert le goût ?, dans MEILLER D., DEMOUGIN J. et VANNIER P. (dir.), *Le mangeur du XXI<sup>e</sup> siècle. Les aliments, le goût, la cuisine et la table*, Dijon, Educagri éditions, p. 219-224.
- KELLY R.L. 1995, *The foraging spectrum: diversity in hunter-gatherer lifeways*, Washington, D.C., Smithsonian Institution Press.
- LALHOU S. 1998, *Penser, manger : les représentations sociales de l'alimentation*, Paris, PUF.
- LAURIOUX B. 1989, Manger l'impur. Animaux et interdits alimentaires durant le Haut Moyen Âge, dans COURET A. et OGÉ F. (dir.), *Histoire et Animal, Actes du colloque, Toulouse 1987*, Toulouse, Presses de l'Institut d'Etudes Politiques, p. 73-88.
- LAURIOUX B. 1996, Cuisines Médiévales (XIV<sup>e</sup> - XV<sup>e</sup> siècles), dans FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 459-477.
- LEE R.B. 1968, What hunters do for a living, or, how to make out on scarce resources, dans LEE R.B. et DEVORE I. (dir.), *Man the Hunter*, Chicago, Aldine.
- LÉVI-STRAUSS C. 1964, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- MANNE T. 2014, Early Upper Paleolithic bone processing and insights into small-scale storage of fats at Vale Boi, southern Iberia, *Journal of Archaeological Science*, vol. 43, p. 111-123.
- MAUSS M. 1950, *Essai sur le Don, Forme et Raison de l'Echange dans les Sociétés Archaïques*, Paris, PUF.
- MC ARTHUR R.H. et PIANKA E.R. 1966, On optimal use of a patchy environment, *American Naturalist*, vol. 100, p. 603-609.
- MC GREW W.C. 2014 (sous presse), The 'other faunivory' revisited : Insectivory in human and non-human primates and the evolution of human diet, *Journal of Human Evolution*.
- MIRACLE P. et MILNER N. 2002, *Consuming passions and patterns of consumption*, Cambridge, McDonald Institute Monographs.
- POLITIS G.G. et SAUNDERS N.J. 2002, Archaeological correlates of ideological activity : food taboos and spirit-animals in an Amazonian hunter-gatherer society, dans MIRACLE P. et MILNER N. (dir.), *Consuming passions and patterns of consumption*, Cambridge, McDonald Institute Monographs, p. 113-130.
- RÉGNIER F. 2004, *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, Presses Universitaires de France.
- RENDU W., COSTAMAGNO S., MEIGNEN L. et SOULIER M.-C. 2012, Monospecific faunal spectra in Mousterian contexts : implications for social behavior, *Quaternary International*, vol. 247, p. 50-58.
- RODRIGUEZ-ALEGRÍA E. 2005, Eating like an indian : Negotiating social relations in the spanish colonies, *Current Anthropology*, vol. 46, p. 551-573.
- ROZIN P. 1987, Psychobiological perspectives on food preferences and avoidances, dans HARRIS M. et ROSS E.B. (dir.), *Food and Evolution. Toward a theory of human food habits*, Philadelphia, Temple University Press, p. 181-205.

ROZIN P. 1988, Cultural approaches to human food preferences, dans MORLEY J.E., STERMAN M.B. et WALSH J.H. (dir.), *Nutritional modulation of neural function*, New-York, Academic Press, p. 137-153.

SAINT-GERMAIN C. 2005, Animal fat in the cultural world of the Native Peoples of Northeastern America, dans MULVILLE J. et OUTRAM A.K. (dir.), *The zooarchaeology of fats, oils, milk and dairying*, Actes du Colloque de l'ICAZ, Durham, août 2002. Oxford, Oxbow Books, p. 107-113.

SERRA MALLOL C. 2010, Manger du chien à Tahiti : une affirmation identitaire ?, *Anthropozoologica*, vol. 45, p. 157-172.

SIMOONS F.J. 1994, *Eat not this flesh. Food avoidances from Prehistory to the present*, Madison, The University of Wisconsin Press.

SPETH J.D. 2010, *The Paleoanthropology and Archaeology of Big-Game Hunting. Protein, Fat, or Politics?*, New-York, Springer (Interdisciplinary Contributions to Archaeology).

STANFORD C.B. et BUNN H.T. (dir.) 2001, *Meat-Eating and Human Evolution*, Oxford, Oxford University Press.

STINER M.C. 2003, Zooarchaeological evidence for resource intensification in Algarve, Southern Portugal, *Promontoria*, vol. 1, p. 27-61.

TWISS K.C. (dir.) 2007, *The archaeology of food and identity*, Carbondale, Center for Archaeological Investigations, Southern Illinois University at Carbondale.

WOOD B. et SCHROER K. 2012, Reconstructing the diet of an extinct hominin taxon : the role of extant primate models, *International Journal of Primatology*, vol. 33, p. 716-742.