

Nuevo Mundo Mundos Nuevos

Reseñas de libros y CD roms, 2004

Capucine Boidin

Henrique Carneiro, *Comida e sociedade, uma história da alimentação*, São Paulo, Editora Campus, 2003, 185 p.

Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.



Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le CLEO, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Referencia electrónica

Capucine Boidin, « Henrique Carneiro, *Comida e sociedade, uma história da alimentação*, São Paulo, Editora Campus, 2003, 185 p. », *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En línea], Reseñas de libros y CD roms, 2004, Puesto en línea el 07 février 2005. URL : <http://nuevomundo.revues.org/index321.html>
DOI : en cours d'attribution

Éditeur : EHESS

<http://nuevomundo.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne à l'adresse suivante : <http://nuevomundo.revues.org/index321.html>

Document généré automatiquement le 04 octobre 2009.

© Tous droits réservés

Capucine Boidin

Henrique Carneiro, *Comida e sociedade, uma história da alimentação*, São Paulo, Editora Campus, 2003, 185 p.

- 1 De lecture très agréable, cet ouvrage offre de précieuses clés pour entrer et s'orienter dans le thème si vaste des relations entre Alimentation et Société dans l'histoire. J'en retiens trois qui m'ont particulièrement intéressée, mais je renvoie les lecteurs brésiliens à deux autres compte rendus, très différents, qui témoignent de la richesse de cet ouvrage.
http://basilico.uol.com.br/cultura/arte_lc_014.shtml por Alexandra Leite
www.redenews.com.br/bemmequero/vctemfomedeque.php por Simone Muniz
 Constatant un manque crucial au niveau international, Henrique Carneiro fournit tout d'abord une bibliographie raisonnée et commentée de la production académique classique et récente, générale mais aussi spécialisée sur différents produits (Sucre, animaux, riz, pomme de terre, alcool, gâteaux, cachaca, café, bière, thé et café, chocolat, coca-cola, hamburger, margarine, manioc, maté, miel, maïs, pain, huile, poisson, fromage, sel, soja, vin et vodka). L'auteur propose un "essai introductif", une vue d'ensemble qui stimule la réflexion et désigne des domaines en friche, comme l'alimentation asiatique et africaine.
- 2 Ensuite il nous éclaire sur la constitution de l'Histoire de l'alimentation comme champ de recherche universitaire interdisciplinaire reconnu au niveau international. L'alimentation devient pour la première fois un sujet d'études historiques universitaires en Pologne, avec l'historien Adam Maurizio (1926). Il dépasse alors les histoires légendaires de certains aliments, les monographies régionales, les discours et les savoirs gastronomiques. Parallèlement à la même époque, de nombreux pays mais surtout la France, l'Angleterre et les USA lancent des études sur leurs cuisines nationales. Mais il fallut attendre les années 1960 en France pour que l'école des Annales donne une impulsion décisive aux recherches historiques sur l'alimentation (Voir son numéro spécial de mai juin 1961). L'approche est alors essentiellement économique, centrée sur la production, le commerce et la fluctuation des prix. Puis vers la fin des années 1970 voit le jour l'histoire culturelle de l'alimentation, conjointement à l'essor des études des mentalités et de l'imaginaire et au détriment des études de macroéconomie sur l'alimentation (p.150).
- 3 Actuellement, les deux foyers académiques anglo-saxons sont le King's College depuis 1963 et l'Université d'Oxford avec Dr Zeldin et en particulier. En Allemagne, Hans Teuteberg, constitue, selon Carneiro, la bibliographie globale la plus utile (1992). En Italie, Massimo Montanari joue un rôle similaire et s'est associé à J-L. Flandrin, pour produire l'ouvrage (1996) qui, me semble-t-il, a le plus inspiré Carneiro. Enfin, la création par Jean-Louis Flandrin (EHESS) et Steven L. Kaplan (Cornell University) de la revue Food and foodways en 1985 est un signe patent de la constitution de l'histoire de l'alimentation comme champ universitaire.
- 4 Enfin, outre ces repères précieux, l'auteur nous propose un panorama dont la démarche est aussi vaste qu'originale puisqu'il n'oublie pas l'histoire de la faim dans le monde (qui diminue en termes relatifs mais augmente en chiffres absolus), à celle de la médecine (On apprendra que la digestion fut longtemps considérée comme une cuisson jusqu'à ce qu'au début du XIXème siècle on découvre qu'il s'agit d'un processus chimique) et à celle de la préhistoire.
- 5 Très inspiré par Braudel, Carneiro nous décrit les civilisations du blé, du riz et du maïs et donne une bonne place aux aliments d'origine animale, (viande, oeufs lait). Je retiens surtout que l'agriculture produit 10 à 20 fois plus d'aliments que l'élevage du bétail pour une même superficie (p.63). Ceci nous aide comprendre pourquoi la plupart des civilisations se sont fondées sur les céréales et ont réservé la viande aux élites, à l'exception de

l'Europe qui valorise extrêmement les aliments issus des animaux et a développé trois types d'élevage: caprin, bovin et ovin. Or actuellement 2/3 de la production végétale est destinée à l'alimentation de l'élevage... Soulignons que chaque thème est traité en se fondant sur une bonne bibliographie actualisée (aussi bien concernant les aspects agricoles, économiques, que nutritifs et symboliques).

6 Un chapitre est classiquement consacré au rôle des épices dans le développement de la navigation et de la mondialisation, tandis qu'un autre détaille l'alimentation moderne, (sucre, alcool, café et chocolat). Mais arrêtons nous sur la présentation de l'alimentation contemporaine qui donne matière à penser.

7 Mac Donald opère le remplacement des carbohydrates complexes (amidon) par des simples (sucres, graisses) et accélère l'expansion du régime carnivore (p.104). Son succès, par rapport à d'autres marques, vient de sa formule: alimentation complète en 15 secondes. En 1998 il domine 43% du marché nord américain du fast-food, et devient le symbole du capitalisme mondial, avec 25 000 points de vente dans 118 pays. De fait, la marque entre pour 64% dans la valeur de l'entreprise sur le marché. Mais ce phénomène est corrélé, depuis les années 1920, avec l'obsession des régimes et le développement de la marque Kellog's qui acquiert sa notoriété grâce à une clinique liée aux Adventistes du Septième jour. Le Dr Kellog's prônait un régime végétarien, des thérapies et des lavages intestinaux associés à un morale sexuelle des plus rigoristes. La dimension symbolique de l'alimentation (chapitre sur Alimentation et religion) n'est pas oubliée, mais, s'il y avait un regret à formuler, c'est peut-être le thème qui me laisse le plus sur ma faim.

8 Au final, cet ouvrage réussit son pari d'être un essai et une bibliographie introductives.

Ouvrages cités dans le compte rendu :

9 Annales ESC, n°16, 1961

Flandrin, Jean-Louis et Montanari, Massimo, História da alimentação, tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade, 1998 (1996).

Maurizio, Adam, Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours, Paris, Payot, 1932

Teuteberg Hans J., (ed.), European food history, Londres, Leicester University Press, 1992

Para citar este artículo

Referencia electrónica

Capucine Boidin, « Henrique Carneiro, *Comida e sociedade, uma história da alimentação*, São Paulo, Editora Campus, 2003, 185 p. », *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En línea], Reseñas de libros y CD roms, 2004, Puesto en línea el 07 février 2005. URL : <http://nuevomundo.revues.org/index321.html>

Licencia

© Tous droits réservés

Geográfico : Brésil

Licence portant sur le document : © Tous droits réservés