



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

DEREK J. ODDY, PETER J. ATKINS, VIRGINIE AMILIEN (eds), *The rise of obesity in Europe: a twentieth century food history*

Aldershot, Ashgate, 2009, 246 p.

Le 10^e colloque de l'*International Commission for Research into European Food History* (ICREFH) avait pour thème la consommation alimentaire en Europe au XX^e siècle, étudiée sous l'angle du passage de la sous-nutrition à l'obésité : *Rise of obesity in Europe* en est la publication. Derek J. Oddy, Peter J. Atkins et Virginie Amilien ont effectué un remarquable travail éditorial. Cela dit, il nous faut apporter quelques précisions avant de rentrer dans le détail des articles, afin de pouvoir prendre la pleine mesure de leur intérêt.

Le travail des éditeurs (introduction et conclusion), centré sur la définition des facteurs historiques et sur l'évolution de l'obésité, est à prendre non comme un métadiscours regroupant les causes et les tendances de l'évolution de l'obésité en Europe présentées par le reste des auteurs, mais en tant que clefs de lecture mettant en évidence de la trame historique (*i.e.* l'évolution de l'obésité) sur laquelle se déroulent les faits particuliers présentés dans les différents articles. Ces derniers, contrairement à l'introduction et la conclusion, ne mesurent pas l'impact d'une série de facteurs sur l'évolution de l'obésité au XX^e siècle, pas plus qu'ils ne présentent l'évolution globale de l'obésité dans une série de pays européens ; ou, du moins, ce n'est pas sur ce point qu'ils sont convaincants. Ils décrivent la manière dont certains aspects de l'alimentation, hypothétiquement associés à la progression de l'obésité et sans que ce lien soit mesuré ni même questionné, varient et évoluent selon un contexte historique spécifique, qui peut être culturel, politique, mercantile, ou « national » le plus souvent. De ce fait, l'ouvrage contribue à élargir l'espace des questions qu'il est possible de se poser à propos de l'histoire de l'obésité.

Obésité et culture alimentaire

Les chapitres de la première partie décrivent la transformation de l'espace des possibles alimentaires qui s'offre aux consommateurs au long du XX^e siècle, selon deux familles de cas : ou bien la Seconde Guerre mondiale ne marque qu'un ralentissement passager de la mercantilisation de l'alimentation, ou bien il faut attendre des décisions politiques et des transformations économiques survenant après la guerre pour qu'un marché de choix alimentaire émerge. La première famille est représentée par l'article de Derek J. Oddy (chapitre 5), montrant qu'en Grande-Bretagne, les caractéristiques de l'offre alimentaire des pays industrialisés modernes sont déjà en place avant la guerre (p. 59). Cette dernière n'a donc fait que ralentir un processus en marche, et l'évolution de la structure de la consommation alimentaire n'est pas tant due aux transformations du marché qu'aux restrictions dues au rationnement (p. 64-65). Le reste des articles appartient à la deuxième famille. Dans une économie de subsistance ou sous un régime communiste, les pays pris en considération connaissent peu ou prou le type d'offre décrit dans le cas de la Grande-Bretagne avant la Seconde Guerre mondiale. Les restrictions connues durant la guerre jouent ici un rôle mineur dans l'évolution ultérieure de la structure des consommations alimentaires, car ces restrictions tranchent peu avec ce à quoi les populations sont habituées. L'émergence du choix alimentaire type « grande surface » à la suite de la Seconde Guerre est étudiée dans ses effets directs sur l'évolution de l'obésité (chapitre 2), dans ses relations avec la culture alimentaire et diététique dans le cas de la Russie (chapitre 3) et avec les techniques

« traditionnelles » de préparation et de stockage alimentaire dans le cas de la Slovénie (chapitre 4).

La deuxième partie de l'ouvrage porte officiellement sur les « influences industrielle et commerciale sur la consommation alimentaire »¹. En fait, au lieu de se demander dans quelle mesure l'industrie et le commerce influent sur l'obésité et la consommation alimentaire, les contributions étudient les influences pesant sur la commercialisation et la consommation, plus particulièrement du point de vue de l'image attribuée aux produits.

A partir du tournant du XX^e siècle, en s'appuyant sur le « vaste domaine de la vanité humaine » (chapitre 6, p. 80), l'emploi massif de la psychologie dans les stratégies des firmes commerciales entraîne la multiplication des références « au goût et aux gâchettes émotionnelles telles que les souvenirs du passé, les utopies, la vanité ou la sexualité, et la quête du prestige social » (p. 85). L'émergence du marketing à partir des années 1950 ne fait que renforcer cette surcharge symbolique des aliments du commerce, à laquelle s'ajoute la nutrition dans les années 1980. Le cas des informations nutritionnelles montre qu'il ne peut pas être seulement question d'une simple adaptation du marketing aux « attentes » des consommateurs, car la diffusion d'informations est aussi le fruit de stratégies de positionnement commercial contribuant à définir non seulement « l'image » des aliments, mais également les connaissances alimentaires des consommateurs. Par exemple, les fabricants de margarine ne sont pas en mesure de lutter contre le beurre sur le terrain gustatif, émotionnel, etc. (p. 80) ; par contre, les recherches de l'après-guerre sur le gras et les maladies cardio-vasculaires peuvent être utilisées dans les publicités de margarine, pour tenter d'introduire une nouvelle variable dans le jugement des consommateurs².

Mais le marketing n'est pas la seule influence pouvant modifier la « face » des aliments du commerce. Les réglementations concernant l'étiquetage des aliments encadrent aussi l'image des produits alimentaires. Elles sont le fruit de l'évolution des politiques économiques nationales, comme le chapitre 7 de Lafuente le montre, mais également de la confrontation des points de vue politiques, commerciaux et consuméristes, que Gun Roos étudie à partir du mouvement contemporain de simplification des informations nutritionnelles inscrites sur les emballages (chapitre 8). Enfin, les pratiques associées à la consommation alimentaire influencent également les valeurs attribuées aux aliments. Une comparaison des succès et échecs de différentes politiques de réforme alimentaire du XX^e siècle, selon le moment de la consommation qui est visé (au travail ou au repos), permet à Unni Kjærnes et Runar Døving d'analyser indirectement cela (chapitre 10).

Le *matpakke* (déjeuner emballé) norvégien a pour origine une mesure disciplinaire de l'entre-deux-guerres, selon laquelle les enfants doivent apporter à l'école un déjeuner froid, peu cuisiné et faisant la part belle aux produits laitiers. La valeur ascétique et rationnelle attribuée à ce type de repas par les hygiénistes est en accord avec les valeurs attribuées au travail par la Norvège protestante (en dépit de tout l'intérêt de cet article, on pourrait reprocher aux auteurs une approche culturaliste parfois rapide). De ce fait, cette discipline écolière est rapidement transposée sur le lieu de travail par les adultes eux-mêmes, jusqu'à devenir après

¹ Les citations sont traduites par nous.

² D'autres ont déjà montré ce procédé (cf. par exemple Smith D.F., Phillips J., 2000, p. 11, ainsi que les articles du volume relatifs à cette question), mais il est ici replacé dans une histoire plus générale du marketing.

la Seconde Guerre mondiale une véritable institution : « manger un *matpakke* c'est "être norvégien" » (p. 135). Dans un second temps, avec l'évolution des catégories diététiques, le gras des produits laitiers et des aliments froids traditionnellement recommandés pour le *matpakke* devient décrié par les nutritionnistes. Là encore, les réformateurs mettent en place de nouvelles pratiques en ce qui concerne le déjeuner emballé, en mentionnant le fait que le surplus de gras apporté par les produits au lait entier n'est finalement pas rationnel. Or, si les aliments pris au travail sont susceptibles d'une réforme au nom de la rationalité et de l'ascétisme, il en va autrement de la consommation de sucreries durant le temps libre, dont les tentatives de réformes connaissent un relatif échec. En Norvège, les aliments sucrés sont consommés durant le temps libre et non au travail, alors que la nutrition rationnelle est associée au travail et non au temps libre : « vous ne pouvez pas apporter de chocolat à l'école, mais l'infirmière visiteuse (*health inspector*) ne peut pas venir chez vous le week-end pour en inspecter votre consommation » (p. 137).

Enfin, la troisième partie prend pour objet les facteurs influençant le discours médical sur l'alimentation. Les travaux d'Ulrike Thoms (chapitre 15) et de Jürgen Schmidt (chapitre 11) s'inscrivent dans un objet déjà soulevé par le cas du *matpakke* : la « rationalité » prônée par les recommandations alimentaires. Ulrike Thoms livre une brillante analyse comparée des mesures de régulations de l'obésité et du diabète dans les Allemagnes de l'Est et de l'Ouest, politiquement séparées mais en partie scientifiquement unies. Bien que les deux voies de réformes de l'alimentation paraissent antithétiques (fort contrôle de l'Etat d'un côté, « laisser-faire » économique et diffusion de l'économie domestique de l'autre), elles sont en fait mues par une conception commune des pratiques alimentaires de la population : dans les deux cas, « on a cru que le consommateur ferait ses choix sur des bases rationnelles, et qu'ainsi il mangerait sainement, de la manière qui lui a été recommandée » (p. 216). Jürgen Schmidt arrive aux mêmes conclusions, en mentionnant que sur un temps long la conception de ce qui est « rationnel » évolue, mais toujours dans le sens d'une adaptation du corps des individus « aux exigences sociétales de la période » (p. 157).

Jusqu'à la conception même de ce que sont la corpulence et la minceur, toute pensée relative à la nutrition « rationnelle » est informée par ces « exigences sociétales » dont il vient d'être question. Dans la Tchécoslovaquie d'après-guerre (chapitre 14), les discours visant à promouvoir l'amincissement sont pensés comme un « dangereux import idéologique de l'Ouest » (p. 194). Un congrès de la Société de Nutrition Rationnelle en 1967 affirme même que les habituelles caricatures de bourgeois sous des traits charnus sont trompeuses, car il est bien connu que le capitaliste type est maladivement maigre (p. 195). Cela pose évidemment des questions lors de la progression de l'obésité au cours de la seconde moitié du XX^e siècle : alors que les régimes occidentaux gagnent en popularité, notamment par le biais des magazines féminins, les médecins tchèques partent en croisade pour définir l'obésité non pas comme un problème esthétique, mais comme un problème relevant tant d'un mauvais usage du marché alimentaire que d'une suspecte absence de dépense physique (p. 200-202). Le prisme politique contribue donc à mettre en forme la perception même de l'obésité.

La politique et la « culture » ne sont pas les seuls facteurs influant le discours diététique, car ce dernier varie également selon le genre (chapitre 12 de Julia Csergo) et la classe sociale (chapitre 13 de Ina Zweiniger-Bargielowska) des destinataires. Zweiniger-Bargielowska met en évidence les représentations communes de la corpulence selon le genre dans la Grande-Bretagne de l'entre-deux-guerres, puis l'émergence d'une « culture du régime amaigrissant »

dont l'évolution est conjointe à celle du choix alimentaire et de l'accessibilité des populations au marché : elle disparaît quand disparaissent le choix alimentaire et le marché libre ; elle réapparaît à la fin du rationnement (on peut mettre en comparaison ce chapitre et celui de Derek J. Oddy sur le choix alimentaire en Grande-Bretagne). Mais à côté du genre, la classe sociale constitue peut-être l'un des prismes les plus puissants. Selon Julia Csergo, l'obésité des classes favorisées est traitée à coup de livres de gastronomie diététique, dans lesquels les thèmes du plaisir et du bon goût occupent une place importante tant à propos de la production que de la régulation de l'obésité. Le bon goût ne pouvant être accordé aux classes populaires, le discours sur la production de l'obésité qui les prend pour cible met en avant leur irrationalité économique ou physiologique, et celui sur la prophylaxie de leur obésité vante les bienfaits d'une éducation rationnelle à l'hygiène (p. 173). Cela n'est pas le seul objet du texte de Julia Csergo, mais c'est le plus convaincant. L'article contient aussi un bref rappel de l'histoire de la nutrition qui, s'il est discuté sur certains points³, a en l'état actuel de la recherche le mérite d'exister.

Les facteurs de l'obésité et les sciences humaines

Deux voies s'offrent aux auteurs pour s'éloigner de l'angle d'analyse de l'ouvrage tel qu'on l'a présenté jusqu'ici : tenter directement la mesure de l'impact d'un facteur sur la progression de l'obésité, ou bien présenter l'évolution d'un fait associé à l'obésité sans s'occuper d'en mesurer le lien, mais sans préciser non plus le contexte historique de l'évolution du fait en question.

A vrai dire, un seul article se donne explicitement pour objet la mesure de l'influence d'un facteur sur la progression de l'obésité. Le chapitre 2 de Josef Nussbaumer et Andreas Exenberger mesure les rapports entre le désenclavement du Tyrol, l'explosion du commerce touristique et alimentaire et l'évolution pondérale de la population. C'est un cas d'école pour qui s'intéresse aux effets d'une brusque apparition du pouvoir et des possibilités d'achats alimentaires au sein d'une population habituée de longue date si ce n'est à la pénurie alimentaire (en 1933, 14 % de la population souffrait officiellement de famine, p. 20⁴), du moins à une stricte économie de subsistance. Toutefois, compte tenu de son intérêt pour la mesure des facteurs directs de l'obésité, cet article constitue un cas à part au regard des autres contributions.

Par la suite, cet intérêt quant aux facteurs directs de l'obésité (ou quant à l'impact direct des mesures prophylactiques, ce qui relève du même type d'analyse) ne se retrouve pas dans des articles particuliers, mais est infusé de manière moins convaincante dans les conclusions ou

³ Par exemple, à la page 163, la découverte que les sucres des aliments peuvent être transformés en graisse par le corps est attribuée à Boussingault. Or, il était contre cette théorie, qui provenait en partie de Liebig. Dans l'article de 1845 mentionné par Csergo, Boussingault ne fait que rendre public son tort sur ce point, par une expérience qu'il effectue lui-même (*cf.* Carpenter, 1998, p. 424S-425S). Pour une autre remarque d'ordre plus général, on peut regretter que Csergo ne présente pas ses sources de manière raisonnée (et ce n'est pas parce qu'il est question de « discours » que toute systématisation est impossible, *cf.* sur le sujet de l'obésité Daneski, Higgs, Morgan, 2010).

⁴ En période « d'abondance » alimentaire, selon les chiffres de 1997 relatifs à l'indice de masse corporelle (IMC), 11,6 % des femmes du Tyrol sont en état de minceur anormale. La simple mise en parallèle de ces deux chiffres pose des questions quant aux rapports entre famine subie et famine « consentie » dans l'histoire de l'alimentation.

les introductions. Les autres auteurs sont bien plus à l'aise avec le thème de la consommation ou du marché alimentaires, ou des politiques visant à les contrôler, qu'avec celui de l'épidémiologie historique et de la régulation de l'obésité. Par exemple, Tatiana Voronina (chapitre 3) livre un intéressant article sur les styles russes de diètes faisant face à l'émergence de *junk food* et de produits dits occidentaux sur le marché alimentaire. On peut toutefois s'interroger sur sa conclusion selon laquelle l'absence d'amour, associée à « un mode de vie sédentaire lié à certaines professions et à l'usage des ordinateurs, [jouent] aussi un rôle important dans le gain de poids » (p. 43), et sur la nécessité « d'informer sur les maladies possibles et de permettre aux enfants et aux adultes de faire des choix éclairés » (id.). De même, le lecteur reste dubitatif face à la proposition de Hans Jürgen Teuteberg (chapitre 6) annonçant que son article sur les formes historiques de marketing alimentaire va permettre « de mesurer l'influence qu'elles ont eue sur l'évolution de l'alimentation quotidienne en Allemagne » (p. 77), alors que dans la suite du texte cet aspect est pour le moins ténue. Cela dit, il serait déplacé de s'étendre plus avant sur le sujet, car ces dernières scories restent anecdotiques.

Le chapitre 9 d'Alain Drouard, décrivant l'essor de la production sucrière et de la consommation en France, s'éloigne de ce qui fait l'intérêt de l'ouvrage en relatant l'histoire d'un fait sans le mettre en rapport avec ses variables ou son contexte historique d'évolution. Le lecteur sera contraint d'accepter l'absence quasi totale d'indications concernant l'intégration massive du sucre par la population. Si l'histoire du sucre doit contribuer à celle de l'obésité, ce n'est pas tant en montrant que consommation et production évoluent plus ou moins de concert. Pour ne prendre qu'un exemple, l'acceptabilité du sucre par les classes populaires ne peut pas être expliquée seulement par l'essor de la production sucrière, car elle est aussi en partie le fruit d'un mouvement de réforme en faveur de la rationalisation de l'alimentation populaire, selon les catégories diététiques du tournant du XIX^e siècle (Bruegel, 2001 ; Csergo, 2008). La simple prise en compte de ce fait pourrait dépasser l'observation que « stimulée par la baisse des prix, et en raison du progrès technique et de la concurrence internationale, la consommation de sucre s'est accrue au long du dix-neuvième siècle » (p. 121).

Une obésité « européenne » ?

Une des qualités de l'ouvrage réside dans le fait que la plupart des articles construisent un objet d'étude centré sur le contexte historique de l'évolution d'un fait lié à l'obésité, sans chercher à universaliser les cas nationaux. Cette attention à la diversité des cas nationaux peut toutefois avoir un effet pervers : un relatif désintérêt de la part des auteurs quant aux échelons internationaux.

Il est vrai que certains auteurs étudient les relations entre pays d'Europe du point de vue des influences culturelles. Par exemple, le chapitre 3 revient sur l'intégration par la Russie de la culture alimentaire des pays voisins, et le chapitre 14 étudie le discours diététique en Slovénie en partie comme une résistance aux imports des conceptions « occidentales » de ce que doit être le corps. Mais qu'en est-il des manières dont une obésité « européenne » a pu être mise en évidence et régulée ? Bien qu'il reste un grand travail à faire à ce sujet, on sait que dès l'entre-deux-guerres des collaborations entre des pays européens se mettent en place, et que les recherches et enquêtes en nutrition s'internationalisent (Barona Vilar, 2008). Comment ces instances ont-elles émergé et de quelles manières les outils communalisés durant cette période

ont-ils, par la suite, été appliqués à la mise en évidence de l'obésité ? Voilà un exemple du type de question qui reste en suspens, les auteurs étant quasi muets à ce sujet.

En plus de la collaboration internationale des nutritionnistes de l'entre-deux-guerres, on peut également se poser la question de la place des régulations économiques et des politiques agricoles de la communauté européenne durant la seconde moitié du XX^e siècle. Or, la majeure partie des informations qui y sont relatives se trouvent condensées dans le chapitre 7 de Gloria Sanz Lafuente, qui fait figure d'exception de ce point de vue. A propos des rapports entre l'évolution des politiques économiques espagnoles et les recommandations de la Communauté Economique Européenne (CEE) concernant l'étiquetage des produits alimentaires (p. 97 sqq.), Lafuente présente en creux une série d'instances supranationales de régulation et de recommandation quant à la production alimentaire et sa commercialisation. Dans le reste de l'ouvrage, la CEE est mentionnée seulement en quelques lignes, dans le chapitre 5 sur le choix alimentaire en Grande-Bretagne, et dans l'article de Drouard sur le sucre, puis par les éditeurs. L'importance de l'Aire Economique Européenne est, quant à elle, assez rapidement évacuée dans le chapitre 8 de Gun Roos, à propos des différents groupes de pression (consumentistes, industriels et politiques) pesant sur l'étiquetage alimentaire. Enfin, d'après l'index, seule la conclusion de l'ouvrage rappelle les politiques agricoles européennes. Ce relatif désintéret de l'échelon européen se retrouve également à un échelon international plus large. En sortant du cadre strictement européen, Lafuente est encore une des seules à mentionner l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture d'une autre manière qu'en tant que simple source d'information.

Hormis les conditions politiques et mercantiles nationales de l'influence du cadre européen dans le cas de Lafuente, et quelques remarques dont on vient de mentionner l'existence, les éditeurs sont les seuls à avoir intégré l'échelon européen ou plus largement international. Si ce relatif désintéret ne pose pas de problème en ce qui concerne la compréhension interne de l'ouvrage, il laisse néanmoins en suspens la question du rôle des relations et des instances internationales.

La nutrition et l'obésité

Notre dernier ensemble de remarques porte sur la place de la nutrition en tant que science dans l'histoire culturelle de l'obésité. Les éditeurs débent l'ouvrage en rappelant que l'obésité, traditionnellement un sujet pour médecin, est trop souvent étudiée du point de vue de l'individu et de son comportement (p. 1-2). Ils en appellent à une nécessaire prise en compte du contexte culturel, social et économique ; à cela les auteurs répondent par un fructueux décentrement, l'obésité étant étudiée non pas par le biais de ses facteurs directs, mais dans une approche beaucoup plus large qu'on s'est attaché à décrire. Cela conduit les auteurs et les éditeurs à placer au même niveau les représentations sociales et médicales du corps (la troisième partie), à les étudier sous l'angle du discours, et à se désintéresser de l'étude de la nutrition en tant que science. Or, c'est confondre la volonté d'abstraire des catégories médicales l'étude de l'obésité et d'en avoir une approche résolument culturaliste, avec le désintéret pour l'histoire des sciences et pour l'analyse des catégories médicales.

L'approche qu'appelle l'ouvrage pour l'étude de l'obésité ne peut pas s'effectuer en évacuant d'un revers de la main l'aspect scientifique de la nutrition, car de ce fait on s'empêche de le prendre pour objet d'étude. D'autres ont bien montré que l'histoire de la nutrition en tant

que science peut tout à fait rentrer dans l'angle d'analyse développé dans l'ouvrage (Kamminga, Cunningham, 1995 ; Neil, 2009). Pour conclure sur ce point, nous prendrons deux exemples : celui des études scientifiques sur le rationnement, et celui de la place des statistiques épidémiologiques historiques. Les éditeurs entendent dans leur introduction en finir avec les études sur la famine et le rationnement. Une coupure si nette n'est peut-être pas à établir. Il faut bien admettre que l'histoire de l'obésité ne peut pas se faire sans l'apport des recherches sur le développement de la nutrition durant les périodes de rationnement ou bien de famine, car il s'y trouve la genèse des catégories de pensées « nutritionnelles » et des institutions qui en sont porteuses (sur ce thème, cf. entre autres Vernon, 2007 et Simmons, 2004)⁵. Dans ce cas, il ne s'agirait plus seulement d'étudier un discours spécifique à l'obésité, mais un discours sous-tendu par les découvertes scientifiques durant les études sur les rations et l'alimentation insuffisante appliquées au cas de l'obésité.

Enfin, le rôle des statistiques et des institutions qui les produisent est assez rarement discuté⁶. Ulrike Thoms est une des seules à mettre en évidence le rôle des statistiques comme outil de contrôle et de régulation de la population (p. 209), et le plus souvent les données médicales historiques sont prises en tant qu'indicateurs. Par exemple, Julia Csergo se sert des enquêtes nutritionnelles du début du XX^e siècle comme indicateur de la consommation alimentaire. Or, prendre les données des réformateurs comme indicateur des pratiques effectives nécessite des précautions particulières (Lhuissier, 2007), et les outils scientifiques des enquêteurs doivent faire l'objet d'une analyse en soi. Pour ne prendre qu'un exemple, la description de l'IMC donnée dans les premières pages de l'ouvrage consiste en deux paragraphes sur la définition médicale de l'obésité, censée éviter « les répétitions qui adviendraient si chaque contributeur devait définir la signification des termes spécialisés » (p. 6). Cependant, le principal outil de mesure de l'obésité ne peut pas être simplement pris comme un indicateur pour l'analyse historique de l'obésité, car il est aussi un fait à analyser comme les autres : les manières de penser que le calcul de l'IMC rend possible sont la condition même de la perception de l'obésité telle que nous la connaissons (Coveney, 2006, p. 145-149).

L'étude culturelle de l'obésité, et plus largement de l'alimentation, ne peut donc pas se faire en construisant la science de la nutrition comme une boîte de Pandore dans laquelle les catégories médicales seraient enfermées. Les auteurs ont montré tout l'intérêt qu'une approche culturaliste de l'obésité, éloignée des considérations épidémiologiques ou prophylactiques, peut avoir pour l'étude historique ou sociologique des faits sociaux liés à l'obésité. La prochaine étape, semble-t-il, est celle de l'intégration de la nutrition en tant que science comme objet d'étude dans un espace d'objets déjà amplement parcouru par *Rise of obesity*.

Thomas DEPECKER
UR1303 ALISS-INRA/CRH-EHESS

⁵ Si l'on quitte l'étude de la science pour celle de la population, d'autres ont également montré l'intérêt d'étudier dans un même mouvement périodes de pénurie et de profusion alimentaire (Bruegel, 2009).

⁶ L'histoire des enquêtes est un sujet en partie étudié au sein même de l'ICREFH (Fenton, 2000, p. 13-80). De plus, s'il est vrai que l'ouvrage étudie peu le versant industriel de l'alimentation, il faut préciser que le thème du colloque de l'ICREFH prévu en septembre 2011 porte précisément sur l'histoire de l'industrie alimentaire européenne.

Bibliographie

- Barona Vilar J.L. (2008) International organisations and the development of a physiology of nutrition during the 1930s, *Food and History* 6 (1), 133-166.
- Bruegel M. (2001) A Bourgeois good? Sugar, norms of consumption and the labouring classes in nineteenth-century France, in: *Food, drink and identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the middle ages*, Scholliers P. (ed), Oxford, Berg, 99-118.
- Bruegel M. (ed) (2009) *Pénurie et profusion : de la crise alimentaire à l'alimentation en crise*, Rennes et Tours, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais, 149 p.
- Carpenter K.J. (1998) Early ideas on the nutritional significance of lipids, *Journal of nutrition* 128(2), 423S-426S.
- Coveney J. (2006 [2000]) *Food, morals, and meaning: the pleasure and anxiety of eating*, Londres et New-York, Routledge, 188 p.
- Csergo J. (2008) Le sucre : de l'idéal à l'ostracisme, *Cahiers de nutrition et de diététique* 43 (H.-S. 2), 56-62.
- Daneski K., Higgs P. and Morgan M. (2010) From gluttony to obesity: moral discourses on apoplexy and stroke, *Sociology of Health & Illness* 32(5), 730-744.
- Fenton A. (ed) (2000) *Order and disorder: the health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth centuries*, Linton, Tuckwell, 342 p.
- Lhuissier A. (2007) *Alimentation populaire et réforme sociale, les consommations ouvrières dans le second XIX^e siècle*, Paris, MSH et Quae, 272 p.
- Kamminga H., Cunningham A. (eds) (1995) *The science and culture of nutrition, 1840-1940*, Amsterdam, Rodopi, 344 p.
- Neill D. (2009) Finding the "Ideal Diet": Nutrition, Culture, and Dietary Practices in France and French Equatorial Africa, c. 1890s to 1920s, *Food and Foodways* 17(1), 1-28.
- Simmons D.J. (2004) *Minimal frenchmen: science and standards of living, 1840-1960*, Thèse d'histoire, Université de Chicago, Goldstein J. (dir), 492 p.
- Smith D.F., Phillips J. (2000) *Food, science, policy, and regulation in the twentieth century: international and comparative perspectives*, Londres et New York, Routledge, 268 p.
- Vernon J. (2007) *Hunger*, Cambridge et Londres, Harvard university press, 375 p.